

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1

2

3

4

5

FESTIVO

NO LECTIVO

NO LECTIVO

6

7

8

9

10

FESTIVO

NO LECTIVO

614 Kcal. P.: 7 HC.: 45 L.: 44 G.: 7

668 Kcal. P.: 17 HC.: 57 L.: 24 G.: 4

631 Kcal. P.: 21 HC.: 45 L.: 30 G.: 7

JUDÍAS VERDES CON PATATAS  
CROQUETAS DE JAMÓN  
ZANAHORIA RALLADA Y REMOLACHA  
FRUTA

ARROZ CON VERDURAS DE LA HUERTA  
ABADEJO EN ADOBO  
LECHUGA Y BROTES  
FRUTA

SOPA DE COCIDO  
COCIDO COMPLETO CON GARBANZOS, POLLO,  
PATATAS Y MORCILLO  
REPOLLO  
YOGUR

13

14

15

16

17

550 Kcal. P.: 11 HC.: 51 L.: 34 G.: 11

664 Kcal. P.: 11 HC.: 53 L.: 34 G.: 7

560 Kcal. P.: 21 HC.: 51 L.: 20 G.: 4

613 Kcal. P.: 22 HC.: 42 L.: 34 G.: 8

841 Kcal. P.: 17 HC.: 33 L.: 48 G.: 15

CREMA DE ZANAHORIAS Y PUERROS  
PIZZA MARGARITA  
ENSALADA PANZANELLA  
FRUTA

ARROZ CON TOMATE  
HUEVOS REVUELTOS  
TOMATE Y MAÍZ  
FRUTA

ALUBIAS BLANCAS GUIADAS CON CALABAZA  
ALBÓNDIGAS DE MERLUZA Y POTA ESTOFADAS A LA  
JARDINERA  
FRUTA

A FUEGO LENTO (CASTILLA)  
SOPA DE LLUVIA  
POLLO EN ESCABECHE  
PISTO  
PASTEL DE YEMA

MACARRONES CON TOMATE Y QUESO RALLADO  
BISTEC DE MAGRA FINAS HIERBAS  
LECHUGA Y CEBOLLA  
YOGUR

20

21

22

23

24

545 Kcal. P.: 12 HC.: 36 L.: 49 G.: 9

624 Kcal. P.: 17 HC.: 55 L.: 25 G.: 5

540 Kcal. P.: 23 HC.: 50 L.: 21 G.: 3

632 Kcal. P.: 18 HC.: 51 L.: 26 G.: 5

620 Kcal. P.: 16 HC.: 30 L.: 52 G.: 16

CREMA DE GUIANTES CON PICATOSTES  
TORTILLA DE CALABACÍN  
LECHUGA Y TOMATE  
FRUTA

ARROZ A LA CAZUELA CON VERDURAS  
FILETE DE POLLO A LA PLANCHA  
LECHUGA Y REMOLACHA  
FRUTA

LENTEJAS GUIADAS CON VERDURAS  
FILETE DE MERLUZA AL HORNO CON SALSAS MERY  
PATATA COCIDA  
FRUTA

SOPA DE COCIDO  
COCIDO COMPLETO CON GARBANZOS, POLLO,  
PATATAS Y MORCILLO  
REPOLLO  
FRUTA

CREMA DE ZANAHORIAS, CEBOLLA Y PATATAS  
ALBÓNDIGAS DE TERNERA EN SALSAS ESPAÑOLA  
ENSALADA CON TOMATE Y BROTES  
YOGUR

27

28

29

30

31

833 Kcal. P.: 18 HC.: 41 L.: 38 G.: 7

795 Kcal. P.: 17 HC.: 29 L.: 49 G.: 15

530 Kcal. P.: 23 HC.: 36 L.: 37 G.: 9

775 Kcal. P.: 11 HC.: 47 L.: 40 G.: 11

625 Kcal. P.: 14 HC.: 36 L.: 48 G.: 11

MACARRONES A LA BOLOÑESA (CON TOMATE Y  
CARNE PICADA)  
SALMÓN SOBRE GUIO DE VERDURAS  
ATOMATADAS Y ACEITE DE PEREJIL  
FRUTA

ALUBIAS PINTAS ESTOFADAS  
CINTA DE LOMO A LA PLANCHA  
LECHUGA Y PIMIENTO ROJO  
FRUTA

BRÓCOLI REHOGADO  
POLLO ASADO A LA PROVENZAL  
PURÉ DE PATATAS  
FRUTA

"DÍA DE LA PAZ"  
ARROZ CON TOMATE  
HAMBURGUESA 100% TERNERA CON CEBOLLA  
CARAMELIZADA  
LECHUGA Y MAÍZ  
FRUTA

CREMA DE VERDURAS CON COSTRONES DE PAN  
TORTILLA DE PATATA  
TOMATE Y OLIVAS  
YOGUR



MERIENDA: FRUTA



MERIENDA: LÁCTEO



MERIENDA: FRUTA



MERIENDA: LÁCTEO

MERIENDA: FRUTA

NOTAS: **Leyenda:** Kcal.: Kilocalorías (Energía) / P: Proteínas / H: Hidratos de Carbono / L: Lípidos / G: ácidos Grasos saturados. Valores de nutrientes expresados en % sobre energía total. Aportes calóricos teóricos calculados para niños de 3 años. Nuestros menús incluyen PAN BLANCO E INTEGRAL y la bebida será AGUA.



Liceo Sorolla International School

# C. LICEO SOROLLA-Infantil-1er Turno Primaria

Enero - 2025

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

5

6

1

2

3

FESTIVO

NO LECTIVO

NO LECTIVO

6

7

8

9

10

FESTIVO

NO LECTIVO

JUDÍAS VERDES CON PATATAS  
CROQUETAS DE JAMÓN  
ZANAHORIA RALLADA Y REMOLACHA  
FRUTA

ARROZ CON VERDURAS DE LA HUERTA  
ABADEJO EN ADOBO  
LECHUGA Y BROTES  
FRUTA

SOPA DE COCIDO  
COCIDO COMPLETO CON GARBANZOS, POLLO,  
PATATAS Y MORCILLO  
REPOLLO  
YOGUR

614 Kcal. P.: 7 HC.: 45 L.: 44 G.: 7

668 Kcal. P.: 17 HC.: 57 L.: 24 G.: 4

631 Kcal. P.: 21 HC.: 45 L.: 30 G.: 7

13

14

15

16

17

550 Kcal. P.: 11 HC.: 51 L.: 34 G.: 11

664 Kcal. P.: 11 HC.: 53 L.: 34 G.: 7

560 Kcal. P.: 21 HC.: 51 L.: 20 G.: 4

613 Kcal. P.: 22 HC.: 42 L.: 34 G.: 8

841 Kcal. P.: 17 HC.: 33 L.: 48 G.: 15

CREMA DE ZANAHORIAS Y PUERROS  
PIZZA MARGARITA  
ENSALADA PANZANELLA  
FRUTA

ARROZ CON TOMATE  
HUEVOS REVUELTOS  
TOMATE Y MAÍZ  
FRUTA

ALUBIAS BLANCAS GUIADAS CON CALABAZA  
ALBÓNDIGAS DE MERLUZA Y POTA ESTOFADAS A LA  
JARDINERA  
FRUTA

A FUEGO LENTO (CASTILLA)  
SOPA DE LLUVIA  
POLLO EN ESCABECHE  
PISTO  
PASTEL DE YEMA

MACARRONES CON TOMATE Y QUESO RALLADO  
BISTEC DE MAGRA FINAS HIERBAS  
LECHUGA Y CEBOLLA  
YOGUR

20

21

22

23

24

545 Kcal. P.: 12 HC.: 36 L.: 49 G.: 9

624 Kcal. P.: 17 HC.: 55 L.: 25 G.: 5

540 Kcal. P.: 23 HC.: 50 L.: 21 G.: 3

632 Kcal. P.: 18 HC.: 51 L.: 26 G.: 5

620 Kcal. P.: 16 HC.: 30 L.: 52 G.: 16

CREMA DE GUIANTES CON PICATOSTES  
TORTILLA DE CALABACÍN  
LECHUGA Y TOMATE  
FRUTA

ARROZ A LA CAZUELA CON VERDURAS  
FILETE DE POLLO A LA PLANCHA  
LECHUGA Y REMOLACHA  
FRUTA

LENTEJAS GUIADAS CON VERDURAS  
FILETE DE MERLUZA AL HORNO CON SALSA MERY  
PATATA COCIDA  
FRUTA

SOPA DE COCIDO  
COCIDO COMPLETO CON GARBANZOS, POLLO,  
PATATAS Y MORCILLO  
REPOLLO  
FRUTA

CREMA DE ZANAHORIAS, CEBOLLA Y PATATAS  
ALBÓNDIGAS DE TERNERA EN SALSA ESPAÑOLA  
ENSALADA CON TOMATE Y BROTES  
YOGUR

27

28

29

30

31

833 Kcal. P.: 18 HC.: 41 L.: 38 G.: 7

795 Kcal. P.: 17 HC.: 29 L.: 49 G.: 15

530 Kcal. P.: 23 HC.: 36 L.: 37 G.: 9

775 Kcal. P.: 11 HC.: 47 L.: 40 G.: 11

625 Kcal. P.: 14 HC.: 36 L.: 48 G.: 11

MACARRONES A LA BOLOÑESA (CON TOMATE Y  
CARNE PICADA)  
SALMÓN SOBRE GUIO DE VERDURAS  
ATOMATADAS Y ACEITE DE PEREJIL  
FRUTA

ALUBIAS PINTÁS ESTOFADAS  
CINTA DE LOMO A LA PLANCHA  
LECHUGA Y PIMIENTO ROJO  
FRUTA

BRÓCOLI REHOGADO  
POLLO ASADO A LA PROVENZAL  
PURÉ DE PATATAS  
FRUTA

"DÍA DE LA PAZ"  
ARROZ CON TOMATE  
HAMBURGUESA 100% TERNERA CON CEBOLLA  
CARAMELIZADA  
LECHUGA Y MAÍZ  
FRUTA

CREMA DE VERDURAS CON COSTRONES DE PAN  
TORTILLA DE PATATA  
TOMATE Y OLIVAS  
YOGUR

NOTAS: **Legenda:** Kcal.: Kilocalorías (Energía) / P: Proteínas / H: Hidratos de Carbono / L: Lípidos / G: ácidos Grasos saturados. Valores de nutrientes expresados en % sobre energía total. Aportes calóricos teóricos calculados para niños/as de 6 a 9 años. Nuestros menús incluyen PAN BLANCO E INTEGRAL y la bebida será AGUA.



International School

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

5

6

1

2

3

FESTIVO

NO LECTIVO

NO LECTIVO

6

7

8

9

10

FESTIVO

NO LECTIVO

JUDÍAS VERDES CON PATATAS  
JUDÍAS VERDES CON TOMATE  
CROQUETAS DE JAMÓN  
CROQUETAS DE ESPINACAS  
ZANAHORIA RALLADA Y REMOLACHA  
FRUTA

ARROZ CON VERDURAS DE LA HUERTA  
ARROZ TRES DELICIAS (CON GUISANTES, MAÍZ Y ZANAHORIA)  
ABADEJO EN ADOBO  
ABADEJO A LA BILBAÍNA  
LECHUGA Y BROTES  
FRUTA

SOPA DE COCIDO  
SOPA MINISTRONE  
COCIDO COMPLETO CON GARBANZOS, POLLO, PATATAS Y MORCILLO  
GARBANZOS A LA BOLONESA  
REPOLLO  
YOGUR

13

14

15

16

17

CREMA DE ZANAHORIAS Y PUERROS  
MENESTRA DE VERDURAS  
PIZZA MARGARITA  
PIZZA DE BACON  
ENSALADA PANZANELLA  
FRUTA

ARROZ CON TOMATE  
ARROZ EN PAELLA CON VERDURAS  
HUEVOS REVUELTOS  
HUEVOS FRITOS  
TOMATE Y MAÍZ  
FRUTA

ALUBIAS BLANCAS GUIADAS CON CALABAZA  
ALUBIAS BLANCAS CON ARROZ  
ALBÓNDIGAS DE MERLUZA Y POTA ESTOFADAS A LA JARDINERA  
ALBÓNDIGAS DE MERLUZA EN SALSA  
FRUTA

**A FUEGO LENTO (CASTILLA)**  
SOPA DE LLUVIA  
SOPA CASTELLANA  
POLLO EN ESCABECHE  
POLLO EN PEPITORIA  
PISTO  
PASTEL DE YEMA

MACARRONES CON TOMATE Y QUESO RALLADO  
MACARRONES AL PESTO DE BROCOLI  
BISTEC DE MAGRA FINAS HIERBAS  
FILETE DE AGUJA EN SALSA  
LECHUGA Y CEBOLLA  
YOGUR

20

21

22

23

24

CREMA DE GUISANTES CON PICATOSTES  
GUISANTES SALTEADOS CON BACON  
TORTILLA DE CALABACÍN  
HUEVOS CON SALSA AURORA  
LECHUGA Y TOMATE  
FRUTA

ARROZ A LA CAZUELA CON VERDURAS  
ARROZ PILAF MEDITERRANEO  
FILETE DE POLLO A LA PLANCHA  
FILETE DE POLLO A LA NARANJA  
LECHUGA Y REMOLACHA  
FRUTA

LENTEJAS GUIADAS CON VERDURAS  
LENTEJAS A LA RIOJANA  
FILETE DE MERLUZA AL HORNO CON SALSA MERY  
FILETE DE MERLUZA A LA GALLEGA  
PATATA COCIDA  
FRUTA

SOPA DE COCIDO  
SOPA DE VERDURAS CON PASTA  
COCIDO COMPLETO CON GARBANZOS, POLLO, PATATAS Y MORCILLO  
GARBANZOS SALTEADOS CON CEBOLLA, HUEVO Y CALABACIN  
REPOLLO  
FRUTA

CREMA DE ZANAHORIAS, CEBOLLA Y PATATAS  
VERDURA TRICOLOR (BRÓCOLI, ZANAHORIA, PATATA)  
ALBÓNDIGAS DE TERNERA EN SALSA ESPAÑOLA  
ALBÓNDIGAS DE TERNERA EN SALSA DE CURRY  
ENSALADA CON TOMATE Y BROTES  
YOGUR

27

28

29

30

31

MACARRONES A LA BOLONESA (CON TOMATE Y CARNE PICADA)  
MACARRONES A LA CARBONARA DE COLIFLOR  
SALMÓN SOBRE GUIZO DE VERDURAS  
ATOMATADAS Y ACEITE DE PEREJIL  
SALMÓN AL LIMÓN  
FRUTA

ALUBIAS PINTAS ESTOFADAS  
ALUBIAS PINTAS CON CHORIZO  
CINTA DE LOMO A LA PLANCHA  
CINTA DE LOMO AL AJILLO  
LECHUGA Y PIMIENTO ROJO  
FRUTA

BRÓCOLI REHOGADO  
BRÓCOLI GRATINADO  
POLLO ASADO A LA PROVENZAL  
PECHUGA DE POLLO EN SALSA DE MOSTAZA  
PURÉ DE PATATAS  
FRUTA

**"DÍA DE LA PAZ"**  
ARROZ CON TOMATE  
ARROZ CANTONÉS CON TORTILLA, ZANAHORIA Y GUISANTES  
HAMBURGUESA 100% TERNERA CON CEBOLLA CARAMELIZADA  
HAMBURGUESA DE QUINOA CON SALSA DE YOGUR  
LECHUGA Y MAÍZ

CREMA DE VERDURAS CON COSTRONES DE PAN  
MENESTRA DE VERDURAS  
TORTILLA DE PATATA  
REVUELTO DE PATATAS Y QUESO  
TOMATE Y OLIVAS  
YOGUR

Nuestros menús incluyen PAN BLANCO E INTEGRAL y la bebida será AGUA.

# C. LICEO SOROLLA - 5º 6º Y 1º 2º ESO

January - 2025

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

□

□

1

2

3

FESTIVO

NO LECTIVO

NO LECTIVO

6

FESTIVO

7

NO LECTIVO

8

GREEN BEANS WITH POTATOES  
GREEN BEANS WITH TOMATO SAUCE  
HAM CROQUETTES  
SPINACH CROQUETTES  
GRATED CARROT AND BEET  
FRUIT

9

VEGETABLES RICE  
CHINESE RICE (CARROT, SWEETCORN AND PEAS)  
MARINATED FISH  
BILBAINA STYLE POUT  
LETTUCE AND MUNGS  
FRUIT

10

TRADITIONAL SPANISH 'COCIDO' STEW WITH CHICKEN AND VEGETABLES  
MINISTRONE SOUP  
CHICKPEAS, CHICKEN, POTATO & BEEF STEW  
CHICKPEA BOLOGNESE  
CABBAGE  
YOGHURT

13

CREAM OF CARROTS AND LEEKS  
MIXED VEGETABLES  
MARGARITA PIZZA  
PIZZA WITH BACON  
PANZANELLA SALAD  
FRUIT

14

RICE WITH TOMATO SAUCE  
PAELLA WITH VEGETABLES  
SCRAMBLED EGGS  
FRIED EGGS  
TOMATO AND SWEETCORN  
FRUIT

15

WHITE BEANS STEWED WITH PUMPKIN  
HARICOT BEANS WITH RICE  
HAKE DUMPLINGS AND POTA STEWED WITH VEGETABLES  
HAKE DUMPLINGS IN SAUCE  
FRUIT

16

**A FUEGO LENTO (CASTILLA)**  
PASTA SOUP  
CASTILIAN SOUP  
PICKLED CHICKEN  
CHICKEN WITH VEGETABLES  
RATATOUILLE  
YOLK PIE

17

MACARONI WITH TOMATO AND GRATED CHEESE  
MACARONI TO THE BROCCOLI PESTO SAUCE  
PORK LOIN STEAK WITH FINE HERBS  
PORK CHOPS IN SAUCE  
LETTUCE AND ONION  
YOGHURT

20

CREAM OF GREEN PEAS SOUP WITH CROUTONS  
SAUTÉED PEAS WITH BACON  
COURGETTE OMELETTE  
EGGS WITH AURORA SAUCE  
LETTUCE AND TOMATO  
FRUIT

21

RICE WITH VEGETABLES  
MEDITERRANEAN STYLE PILAF RICE  
GRILLED CHICKEN STEAK  
CHICKEN FILLET WITH ORANGE SAUCE  
LETUCCE AND BEETROOT  
FRUIT

22

LENTILS STEWED WITH VEGETABLES  
RIOJA STYLE LENTILS  
BAKED HAKE FILLET WITH MERY SAUCE  
GALICIAN STYLE HAKE FILLET  
BOILED POTATOES  
FRUIT

23

TRADITIONAL SPANISH 'COCIDO' STEW WITH CHICKEN AND VEGETABLES  
VEGETABLES SOUP WITH PASTA  
CHICKPEAS, CHICKEN, POTATO & BEEF STEW  
CHICKPEAS WITH OLIVE OIL WITH EGG  
CABBAGE  
FRUIT

24

CREAM OF CARROT, POTATO & ONION SOUP  
TRICOLOR VEGETABLES (BROCCOLI, CARROT AND POTATO)  
BEEF DUMPLINGS IN SPANISH SAUCE  
BEEF MEATBALLS IN CURRY SAUCE  
TOMATO AND SPROUT SALAD  
YOGHURT

27

MACARONI BOLOGNESE  
PASTA WITH CAULIFLOWER CARBONARA  
SALMON OVER VEGETABLE STEW WITH TOMATO AND PARSLEY OIL  
SALMON IN LEMON SAUCE  
FRUIT

28

RED KIDNEY BEANS STEW  
RED KIDNEY BEANS WITH SAUSAGE  
GRILLED PORK LOIN SLICES  
GARLIC PORK LOIN SLICES  
LETTUCE AND RED PEPPER  
FRUIT

29

BROCCOLI WITH OLIVE OIL  
BAKED BROCCOLI  
CHICKEN ROASTED PROVENÇAL  
CHICKEN BREAST IN MUSTARD SAUCE  
MASHED POTATOES  
FRUIT

30

**"DÍA DE LA PAZ"**  
RICE WITH TOMATO SAUCE  
CANTONESE RICE WITH OMELETTE, CARROT AND PEAS  
100% BEEF BURGER WITH CARAMELISED ONION  
QUINOA BURGER WITH YOGURT SAUCE  
LETTUCE AND SWEETCORN  
FRUIT

31

CREAM OF VEGETABLE SOUP WITH CROUTONS  
MIXED VEGETABLES  
SPANISH OMELETTE  
SCRAMBLED EGGS WITH POTATOES AND CHEESE  
TOMATO AND OLIVES  
YOGHURT

Nuestros menús incluyen PAN BLANCO E INTEGRAL y la bebida será AGUA.

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1

2

3

FESTIVO

NO LECTIVO

NO LECTIVO

6

7

8

9

10

FESTIVO

NO LECTIVO

JUDÍAS VERDES CON PATATAS  
JUDÍAS VERDES CON TOMATE  
CROQUETAS DE JAMÓN  
CROQUETAS DE ESPINACAS  
ZANAHORIA RALLADA Y REMOLACHA  
FRUTA

ARROZ CON VERDURAS DE LA HUERTA  
ARROZ TRES DELICIAS (CON GUISANTES, MAÍZ Y ZANAHORIA)  
ABADEJO EN ADOBO  
ABADEJO A LA BILBAÍNA  
LECHUGA Y BROTES  
FRUTA

SOPA DE COCIDO  
SOPA MINISTRONE  
COCIDO COMPLETO CON GARBANZOS, POLLO, PATATAS Y MORCILLO  
GARBANZOS A LA BOLONESA  
REPOLLO  
YOGUR

13

14

15

16

17

CREMA DE ZANAHORIAS Y PUERROS  
MENESTRA DE VERDURAS  
PIZZA MARGARITA  
PIZZA DE BACON  
ENSALADA PANZANELLA  
FRUTA

ARROZ CON TOMATE  
ARROZ EN PAELLA CON VERDURAS  
HUEVOS REVUELTOS  
HUEVOS FRITOS  
TOMATE Y MAÍZ  
FRUTA

ALUBIAS BLANCAS GUIADAS CON CALABAZA  
ALUBIAS BLANCAS CON ARROZ  
ALBÓNDIGAS DE MERLUZA Y POTA ESTOFADAS A LA JARDINERA  
ALBÓNDIGAS DE MERLUZA EN SALSA  
FRUTA

A FUEGO LENTO (CASTILLA)  
SOPA DE LLUVIA  
SOPA CASTELLANA  
POLLO EN ESCABECHE  
POLLO EN PEPITORIA  
PISTO  
PASTEL DE YEMA

MACARRONES CON TOMATE Y QUESO RALLADO  
MACARRONES AL PESTO DE BROCOLI  
BISTEC DE MAGRA FINAS HIERBAS  
FILETE DE AGUJA EN SALSA  
LECHUGA Y CEBOLLA  
YOGUR

20

21

22

23

24

CREMA DE GUISANTES CON PICATOSTES  
GUISANTES SALTEADOS CON BACON  
TORTILLA DE CALABACÍN  
HUEVOS CON SALSA AURORA  
LECHUGA Y TOMATE  
FRUTA

ARROZ A LA CAZUELA CON VERDURAS  
ARROZ PILAF MEDITERRANEO  
FILETE DE POLLO A LA PLANCHA  
FILETE DE POLLO A LA NARANJA  
LECHUGA Y REMOLACHA  
FRUTA

NACHOS, CHILE CON CARNE, VERDURAS Y PICO DE GALLO  
FRUTA

SOPA DE COCIDO  
SOPA DE VERDURAS CON PASTA  
COCIDO COMPLETO CON GARBANZOS, POLLO, PATATAS Y MORCILLO  
GARBANZOS SALTEADOS CON CEBOLLA, HUEVO Y CALABACIN  
REPOLLO  
FRUTA

CREMA DE ZANAHORIAS, CEBOLLA Y PATATAS  
VERDURA TRICOLOR (BRÓCOLI, ZANAHORIA, PATATA)  
ALBÓNDIGAS DE TERNERA EN SALSA ESPAÑOLA  
ALBÓNDIGAS DE TERNERA EN SALSA DE CURRY  
ENSALADA CON TOMATE Y BROTES  
YOGUR

27

28

29

30

31

MACARRONES A LA BOLONESA (CON TOMATE Y CARNE PICADA)  
MACARRONES A LA CARBONARA DE COLIFLOR  
SALMÓN SOBRE GUIZO DE VERDURAS  
ATOMATADAS Y ACEITE DE PEREJIL  
SALMÓN AL LIMÓN  
FRUTA

ALUBIAS PINTAS ESTOFADAS  
ALUBIAS PINTAS CON CHORIZO  
CINTA DE LOMO A LA PLANCHA  
CINTA DE LOMO AL AJILLO  
LECHUGA Y PIMIENTO ROJO  
FRUTA

BRÓCOLI REHOGADO  
BRÓCOLI GRATINADO  
POLLO ASADO A LA PROVENZAL  
PECHUGA DE POLLO EN SALSA DE MOSTAZA  
PURÉ DE PATATAS  
FRUTA

"DÍA DE LA PAZ"  
ARROZ CON TOMATE  
ARROZ CANTONÉS CON TORTILLA, ZANAHORIA Y GUISANTES  
HAMBURGUESA 100% TERNERA CON CEBOLLA CARAMELIZADA  
HAMBURGUESA DE QUINOA CON SALSA DE YOGUR  
LECHUGA Y MAÍZ

CREMA DE VERDURAS CON COSTRONES DE PAN  
MENESTRA DE VERDURAS  
TORTILLA DE PATATA  
REVUELTO DE PATATAS Y QUESO  
TOMATE Y OLIVAS  
YOGUR

Nuestros menús incluyen PAN BLANCO E INTEGRAL y la bebida será AGUA.

# C. LICEO SOROLLA - 3º 4º ESO Y BACHILLERATO

January - 2025

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

□

□

1

2

3

FESTIVO

NO LECTIVO

NO LECTIVO

6

7

8

9

10

FESTIVO

NO LECTIVO

GREEN BEANS WITH POTATOES  
GREEN BEANS WITH TOMATO SAUCE  
HAM CROQUETTES  
SPINACH CROQUETTES  
GRATED CARROT AND BEET  
FRUIT

VEGETABLES RICE  
CHINESE RICE (CARROT, SWEETCORN AND PEAS)  
MARINATED FISH  
BILBAINA STYLE POUT  
LETTUCE AND MUNGS  
FRUIT

TRADITIONAL SPANISH 'COCIDO' STEW WITH CHICKEN AND VEGETABLES  
MINISTRONE SOUP  
CHICKPEAS, CHICKEN, POTATO & BEEF STEW  
CHICKPEA BOLOGNESE  
CABBAGE  
YOGHURT

13

14

15

16

17

CREAM OF CARROTS AND LEEKS  
MIXED VEGETABLES  
MARGARITA PIZZA  
PIZZA WITH BACON  
PANZANELLA SALAD  
FRUIT

RICE WITH TOMATO SAUCE  
PAELLA WITH VEGETABLES  
SCRAMBLED EGGS  
FRIED EGGS  
TOMATO AND SWEETCORN  
FRUIT

WHITE BEANS STEWED WITH PUMPKIN  
HARICOT BEANS WITH RICE  
HAKE DUMPLINGS AND POTATO STEWED WITH VEGETABLES  
HAKE DUMPLINGS IN SAUCE  
FRUIT

**A FUEGO LENTO (CASTILLA)**  
PASTA SOUP  
CASTILIAN SOUP  
PICKLED CHICKEN  
CHICKEN WITH VEGETABLES  
RATATOUILLE  
YOLK PIE

MACARONI WITH TOMATO AND GRATED CHEESE  
MACARONI TO THE BROCCOLI PESTO SAUCE  
PORK LOIN STEAK WITH FINE HERBS  
PORK CHOPS IN SAUCE  
LETTUCE AND ONION  
YOGHURT

20

21

22

23

24

CREAM OF GREEN PEAS SOUP WITH CROUTONS  
SAUTÉED PEAS WITH BACON  
COURGETTE OMELETTE  
EGGS WITH AURORA SAUCE  
LETTUCE AND TOMATO  
FRUIT

RICE WITH VEGETABLES  
MEDITERRANEAN STYLE PILAF RICE  
GRILLED CHICKEN STEAK  
CHICKEN FILLET WITH ORANGE SAUCE  
LETTUCE AND BEETROOT  
FRUIT

NACHOS, BEEF WITH CHILE, VEGETABLES AND PICO DE GALLO  
FRUIT

TRADITIONAL SPANISH 'COCIDO' STEW WITH CHICKEN AND VEGETABLES  
VEGETABLES SOUP WITH PASTA  
CHICKPEAS, CHICKEN, POTATO & BEEF STEW  
CHICKPEAS WITH OLIVE OIL WITH EGG  
CABBAGE  
FRUIT

CREAM OF CARROT, POTATO & ONION SOUP  
TRICOLOR VEGETABLES (BROCCOLI, CARROT AND POTATO)  
BEEF DUMPLINGS IN SPANISH SAUCE  
BEEF MEATBALLS IN CURRY SAUCE  
TOMATO AND SPROUT SALAD  
YOGHURT

27

28

29

30

31

MACARONI BOLOGNESE  
PASTA WITH CAULIFLOWER CARBONARA  
SALMON OVER VEGETABLE STEW WITH TOMATO AND PARSLEY OIL  
SALMON IN LEMON SAUCE  
FRUIT

RED KIDNEY BEANS STEW  
RED KIDNEY BEANS WITH SAUSAGE  
GRILLED PORK LOIN SLICES  
GARLIC PORK LOIN SLICES  
LETTUCE AND RED PEPPER  
FRUIT

BROCCOLI WITH OLIVE OIL  
BAKED BROCCOLI  
CHICKEN ROASTED PROVENÇAL  
CHICKEN BREAST IN MUSTARD SAUCE  
MASHED POTATOES  
FRUIT

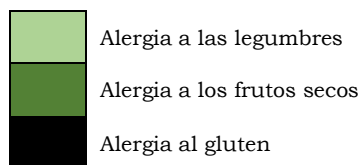
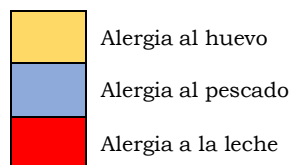
**"DÍA DE LA PAZ"**  
RICE WITH TOMATO SAUCE  
CANTONESE RICE WITH OMELETTE, CARROT AND PEAS  
100% BEEF BURGER WITH CARAMELISED ONION  
QUINOA BURGER WITH YOGURT SAUCE  
LETTUCE AND SWEETCORN  
FRUIT

CREAM OF VEGETABLE SOUP WITH CROUTONS  
MIXED VEGETABLES  
SPANISH OMELETTE  
SCRAMBLED EGGS WITH POTATOES AND CHEESE  
TOMATO AND OLIVES  
YOGHURT

Nuestros menús incluyen PAN BLANCO E INTEGRAL y la bebida será AGUA.



Lunes		Martes		Miércoles 8		Jueves 9		Viernes 10	
				hamburguesa		Pasta especial s/h		Pasta especial s/h	
				hamburguesa		Rollito de primavera			
				hamburguesa		Espirales sin queso		Sopa sin garbanzo/codido sin garbanzo	
				hamburguesa					
				hamburguesa		Pasta s/g		Fideos s/g	
Lunes 13		Martes 14		Miércoles 15		Jueves 16		Viernes 17	
		Filete de pollo		Filete merluza		Pasta especial s/h/pollo en escabeche		Pasta especial s/h	
Pizza sin queso				Cinta de sajonia					
				Filete merluza				Pasta sin queso	
				Crema de verduras					
				Filete merluza					
Pizza s/g				Filete merluza		Pasta especial s/g		Pasta s/g	
Lunes 20		Martes 21		Miércoles 22		Jueves 23		Viernes 24	
Salchichas frescas al horno						Pasta especial s/h/cocido completo			
Crema de verduras									
Tortilla de calabacin									
						Sopa sin garbanzo/codido sin garbanzo			
						Fideos s/g		Albóndigas en salsa	
Lunes 27		Martes 28		Miércoles 29		Jueves 30		Viernes 31	
Pasta especial s/h						Arroz con tomate		Lacon al horno	
Macarrones a la boloñesa									
		Crema de verduras		Brocoli rehogado		Hamburguesa de ternera			
Pasta s/g									



\* **AZÚCAR, FRUCTOSA:** se elimina o sustituye por otros alimentos  
 \* **CERDO:** se elimina o sustituye por otros alimentos  
 \* **PESCADO:** se elimina todo tipo de pescado y marisco

\* **MARISCO:** no se elimina el pescado salvo que la familia indique lo contrario.  
 \* **PESCADO ESPECIFICO:** se sustituye por otro tipo de pescado