

Postres.

Lunes, miércoles y viernes: Derivados lácteos.

Martes y jueves: Fruta del tiempo.

Acompañaremos al menú de cada día con diferentes tipos de ensalada.

LUNES 2 DE ABRIL

1º Plato: Tallarines con tomate

2º Plato: Empanadillas de pisto

Postres

MARTES 3 DE ABRIL

1º Plato: Paella

2º Plato: Bacalao al horno

Postres

MIÉRCOLES 4 DE ABRIL

1º Plato: Puchero

2º Plato: Hamburguesa mixta

Postres

JUEVES 5 DE ABRIL

1º Plato: Potaje de lentejas

2º Plato: Filete de merluza a la plancha

Postres

VIERNES 6 DE ABRIL

1º Plato: En blanco de pescado

2º Plato: Croquetas

Postres

LUNES 9 DE ABRIL

1º Plato: Macarrones amatriciana

2º Plato: Pechuga de pollo empanada

Postres

MARTES 10 DE ABRIL

1º Plato: Arroz con tomate

2º Plato: Fletán frito

Postres

MIÉRCOLES 11 DE ABRIL

1º Plato: Crema natural de verduras

2º Plato: Albóndigas con tomate

Postres

JUEVES 12 DE ABRIL

1º Plato: Fideuá

2º Plato: Merluza a la vinagreta

Postres

VIERNES 13 DE ABRIL

1º Plato: Lentejas

2º Plato: Fogonero al horno

Postres

LUNES 16 DE ABRIL

1º Plato: Crema natural de verduras

2º Plato: Croquetas de jamón

Postres

MARTES 17 DE ABRIL

1º Plato: Cocido

2º Plato: Bacalao al horno

Postres

MIÉRCOLES 18 DE ABRIL

1º Plato: Tallarines boloñesa

2º Plato: Chispas de merluza

Postres

JUEVES 19 DE ABRIL

1º Plato: Paella

2º Plato: Salchichas Frankfurt

Postres

VIERNES 20 DE ABRIL

1º Plato: Cazuela de patatas

2º Plato: Escalope de pollo

Postres

LUNES 23 DE ABRIL

1º Plato: Macarrones Boloñesa

2º Plato: Nuggets de pollo

Postres

MARTES 24 DE ABRIL

1º Plato: Crema natural de verduras

2º Plato: Bacalao al horno

Postres

MIÉRCOLES 25 DE ABRIL

1º Plato: Sola de picadillo

2º Plato: Palitos de pescado

Postres

JUEVES 26 DE ABRIL

1º Plato: Potaje de lentejas

2º Plato: Merluza a la plancha

Postres

VIERNES 27 DE ABRIL

1º Plato: Sopa maravilla

2º Plato: Huevos con patatas

Postres

2º Ciclo Educación Infantil

**Relación de menús para alumnos
mediopensionistas correspondientes al mes de
Abril de 2018**



COLEGIO CERRADO DE CALDERÓN

C/ Los Flamencos, 19

29018 Málaga

TLF. 952 29 04 00

www.colegiocerradodecalderon.es

El Colegio Cerrado de Calderón tiene implantado un sistema de Análisis de Puntos Críticos por Control de Calidad alimentario en cumplimiento de la normativa vigente siendo periódicamente inspeccionada por auditores higiénicos-sanitarios (Anayco, S.L.), y controlados sus productos mediante ensayos de laboratorio.