

En cada plato se escogerá una opción de las existentes.

El segundo plato irá acompañado de guarnición: patatas fritas y verduras.

Postres: A elegir, dentro de lo que ofrezcamos cada día.

Como mínimo, existirá a disposición de los comensales fruta del tiempo y derivados lácteos de Danone.

---

### **LUNES 8 DE ENERO**

**Entradas:** Ensalada del día – Ensalada mixta

**1º Plato:** Macarrones amatriciana – Sopa minestrone

**2º Plato:** Hamburguesa mixta – Rebozado andaluz

**Postres**

### **MARTES 9 DE ENERO**

**Entradas:** Ensalada del día – Tomates aliñados

**1º Plato:** Berza – Crema natural de verduras

**2º Plato:** Croquetas de jamón – Merluza a la plancha

**Postres**

### **MIÉRCOLES 10 DE ENERO**

**Entradas:** Ensalada del día – Ensalada de patatas con ali oli

**1º Plato:** Fideuá – Sopa de picadillo

**2º Plato:** Pollo en salsa – Filete de limanda rebozada

**Postres**

### **JUEVES 11 DE ENERO**

**Entradas:** Ensalada del día – Ensalada César

**1º Plato:** Lentejas estofadas – Sopa juliana

**2º Plato:** Salchichas Frankfurt – Bacalao al horno

**Postres**

### **VIERNES 12 DE ENERO**

**Entradas:** Ensalada del día – Huevos bellavista

**1º Plato:** Cazuela de patatas – Sopa maravilla

**2º Plato:** Jamón al horno con verduras – Pez vela a la plancha

**Postres**

### **LUNES 15 DE ENERO**

**Entradas:** Ensalada del día – Ensalada malagueña

**1º Plato:** Tallarines con salsa napolitana – Gazpachuelo

**2º Plato:** Flamenquín – Merluza a la plancha

**Postres**

### **MARTES 16 DE ENERO**

**Entradas:** Ensalada del día – Frutos del mar con salsa rosa

**1º Plato:** Potaje de judías – Crema natural de verduras

**2º Plato:** Albóndigas en salsa de almendras – Ventresca de pez espada al horno

**Postres**

### **MIÉRCOLES 17 DE ENERO**

**Entradas:** Ensalada del día – Ensalada de pasta

**1º Plato:** Puchero – Sopa de cebolla

**2º Plato:** Lomo adobado – Bacalao frito

**Postres**

### **JUEVES 18 DE ENERO**

**Entradas:** Ensalada del día – Ensaladilla rusa

**1º Plato:** Potaje de lentejas – Crema de champiñones

**2º Plato:** Chuleta de cerdo – Fogonero al horno

**Postres**

### **VIERNES 19 DE ENERO**

**Entradas:** Ensalada del día – Ensalada nicoise

**1º Plato:** Cazuela de fideos – Sopa en blanco

**2º Plato:** Estofado de pavo – Varitas de merluza

**Postres**

### **LUNES 22 DE ENERO**

**Entradas:** Ensalada del día – Ensaladilla rusa

**1º Plato:** Espaguetis boloñesa – Sopa maravilla

**2º Plato:** Escalope de pollo – Bacalao en salsa

**Postres**

### **MARTES 23 DE ENERO**

**Entradas:** Ensalada del día – Tomates aliñados

**1º Plato:** Cazuela de patatas – Crema natural de verduras

**2º Plato:** Empanadillas de atún – Tortilla de patatas

**Postres**

### **MIÉRCOLES 24 DE ENERO**

**Entradas:** Ensalada del día – Marinada de judías verdes y patatas

**1º Plato:** Berza – Sopa minestrone

**2º Plato:** Albóndigas con salsa de tomate – Perca al horno

**Postres**

### **JUEVES 25 DE ENERO**

**Entradas:** Ensalada del día – Ensalada César

**1º Plato:** Paella – Sopa de picadillo

**2º Plato:** Churrasco (muslo) de pollo en salsa – Filete de limanda rebozada

**Postres**

### **VIERNES 26 DE ENERO**

**Entradas:** Ensalada del día – Ensalada mediterránea

**1º Plato:** Lentejas estofadas – Sopa jardinera

**2º Plato:** Croquetas de jamón – Pez vela

**Postres**

### **LUNES 29 DE ENERO**

**Entradas:** Ensalada del día – Huevos bellavista

**1º Plato:** Cazuela de patatas – Sopa maravilla

**2º Plato:** Salchichas frankfurt – Calamares

**Postres**

### **MARTES 30 DE ENERO**

**Entradas:** Ensalada del día – Pipirrana

**1º Plato:** Fideuá – Sopa de cebolla

**2º Plato:** Flamenquín – Tortilla de patatas

**Postres**

### **MIÉRCOLES 31 DE ENERO**

**Entradas:** Ensalada del día – Cóctel de pescado

**1º Plato:** Puchero – Sopa en blanco

**2º Plato:** Jamón al horno con verduras – Merluza a la plancha

**Postres**

## **RELACIÓN DE MENÚ PARA ALUMNOS MEDIOPENSIONISTAS CORRESPONDIENTES AL MES DE ENERO DE 2018**



**COLEGIO CERRADO DE CALDERÓN**

C/ Los Flamencos, 19

29018 Málaga

TLF. 952 29 04 00

[www.colegiocerradodecalderon.es](http://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.