

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 8 DE ENERO

1º Plato: Macarrones amatriciana

2º Plato: Rebozado andaluz

Postres

MARTES 9 DE ENERO

1º Plato: Crema natural de verduras

2º Plato: Croquetas de jamón

Postres

MIÉRCOLES 10 DE ENERO

1º Plato: Fideuá

2º Plato: Filete de limanda rebozada

Postres

JUEVES 11 DE ENERO

1º Plato: Lentejas estofadas

2º Plato: Bacalao al horno

Postres

VIERNES 12 DE ENERO

1º Plato: Cazuela de patatas

2º Plato: Pez vela a la plancha

Postres

LUNES 15 DE ENERO

1º Plato: Tallarines con salsa napolitana

2º Plato: Merluza a la plancha

Postres

MARTES 16 DE ENERO

1º Plato: Crema natural de verduras

2º Plato: Albóndigas en salsa de almendras

Postres

MIÉRCOLES 17 DE ENERO

1º Plato: Puchero

2º Plato: Bacalao frito

Postres

JUEVES 18 DE ENERO

1º Plato: Potaje de lentejas

2º Plato: Fogonero al horno

Postres

VIERNES 19 DE ENERO

1º Plato: Cazuela de fideos

2º Plato: Varitas de merluza

Postres

LUNES 22 DE ENERO

1º Plato: Espaguetis boloñesa

2º Plato: Escalope de pollo

Postres

MARTES 23 DE ENERO

1º Plato: Crema natural de verduras

2º Plato: Tortilla de patatas

Postres

MIÉRCOLES 24 DE ENERO

1º Plato: Berza

2º Plato: Albóndigas en salsa de almendras

Postres

JUEVES 25 DE ENERO

1º Plato: Paella

2º Plato: Filete de limanda rebozada

Postres

VIERNES 26 DE ENERO

1º Plato: Lentejas estofadas

2º Plato: Croquetas de jamón

Postres

LUNES 29 DE ENERO

1º Plato: Cazuela de patatas

2º Plato: Salchichas frankfurt

Postres

MARTES 30 DE ENERO

1º Plato: Fideuá

2º Plato: Flamenquín

Postres

MIÉRCOLES 31 DE ENERO

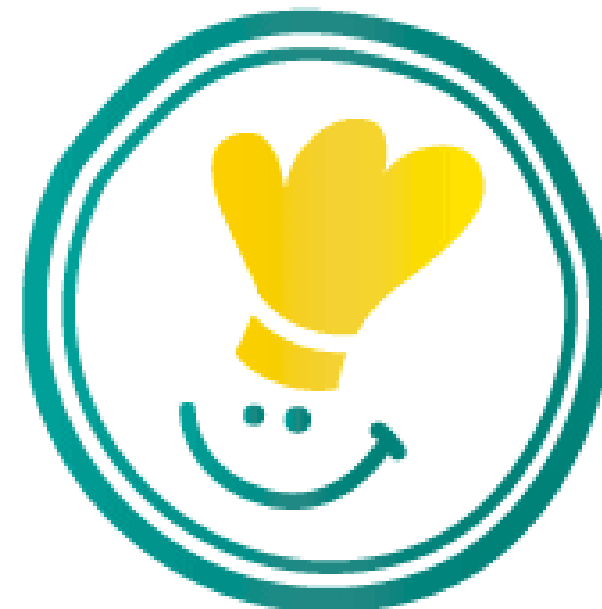
1º Plato: Puchero

2º Plato: Merluza a la plancha

Postres

2º Ciclo Educación Infantil

Relación de menús 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

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.