

Postres.

Lunes y viernes: Derivados lácteos.

Martes, miércoles y jueves: Fruta del tiempo.

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

JUEVES 1 DE FEBRERO

1º Plato: Tallarines napolitana

2º Plato: Lomo adobado

Postres

VIERNES 2 DE FEBRERO

1º Plato: Crema natural de verduras

2º Plato: Rosada a la plancha

Postres

LUNES 5 DE FEBRERO

1º Plato: Paella

2º Plato: Bocadito de merluza rebozada

Postres

MARTES 6 DE FEBRERO

1º Plato: Potaje de lentejas

2º Plato: Filete de merluza en salsa

Postres

MIÉRCOLES 7 DE FEBRERO

1º Plato: Macarrones boloñesa

2º Plato: Escalope empanado

Postres

JUEVES 8 DE FEBRERO

1º Plato: Sopa de picadillo

2º Plato: Bacalao con tomate

Postres

VIERNES 9 DE FEBRERO

1º Plato: Sopa en blanco de pescado

2º Plato: Lomo adobado

Postres

LUNES 12 DE FEBRERO

1º Plato: Fideuá

2º Plato: Tortilla de patatas

Postres

MARTES 13 DE FEBRERO

1º Plato: Arroz con tomate

2º Plato: Bacalao frito

Postres

MIÉRCOLES 14 DE FEBRERO

1º Plato: Crema natural de verduras

2º Plato: Albóndigas con salsa de almendras

Postres

JUEVES 15 DE FEBRERO

1º Plato: Espaguetis amatriciana

2º Plato: Salchichas Frankfurt

Postres

VIERNES 16 DE FEBRERO

1º Plato: Sopa maravilla

2º Plato: Estofado de pavo

Postres

LUNES 19 DE FEBRERO

1º Plato: Potaje de lentejas

2º Plato: Croquetas de jamón

Postres

MARTES 20 DE FEBRERO

1º Plato: Sopa de picadillo

2º Plato: Merluza en salsa

Postres

MIÉRCOLES 21 DE FEBRERO

1º Plato: Tallarines boloñesa

2º Plato: Bacalao al horno

Postres

JUEVES 22 DE FEBRERO

1º Plato: Crema natural de verduras

2º Plato: Albóndigas con salsa de tomate

Postres

VIERNES 23 DE FEBRERO

1º Plato: Sopa maravilla

2º Plato: Nuggets de pollo

Postres

MARTES 27 DE FEBRERO

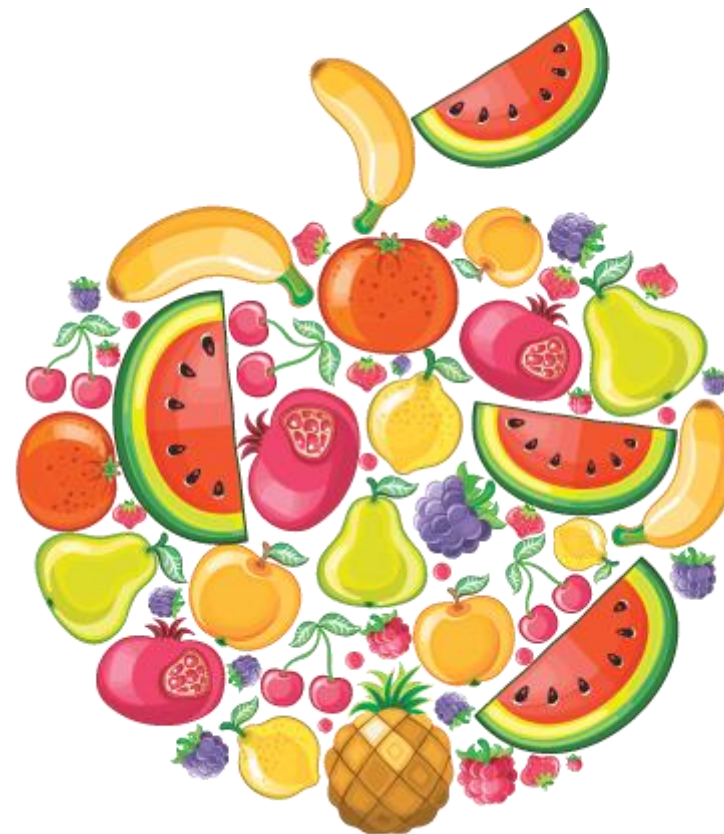
1º Plato: Sopa en blanco de pescado

2º Plato: Tortilla de patatas

Postres

1º Ciclo Educación Infantil

Relación de menús (enteros) para alumnos mediopensionistas correspondientes al mes de Febrero 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.