

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: Vegetal de pescado

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: Vegetal de ternera

2º Plato: Bocado 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: Vegetal de pescado

2º Plato: Escalope empanado

Postres

JUEVES 8 DE FEBRERO

1º Plato: Vegetal de Pollo

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: Vegetal de pescado

2º Plato: Tortilla de patatas

Postres

MARTES 13 DE FEBRERO

1º Plato: Vegetal de ternera

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: Vegetal de pollo

2º Plato: Salchichas Frankfurt

Postres

VIERNES 16 DE FEBRERO

1º Plato: Vegetal de pescado

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: Vegetal de ternera

2º Plato: Merluza en salsa

Postres

MIÉRCOLES 21 DE FEBRERO

1º Plato: Vegetal de pollo

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: Vegetal de pescado

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 (triturados) 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.