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.

VIERNES 1 DE FEBRERO
1º Plato: Crema natural de verduras
2º Plato: Rosada a la plancha
Postres

LUNES 4 DE FEBRERO
1º Plato: Vegetal de pescado
2º Plato: Pollo asado
Postres

MARTES 5 DE FEBRERO
1º Plato : Potaje de lentejas
2º Plato : Filete de fogonero en salsa
Postres

MIÉRCOLES 6 DE FEBRERO
1º Plato: Vegetal de ternera
2º Plato: Escalope empanado
Postres

JUEVES 7 DE FEBRERO
1º Plato: Vegetal de pollo
2º Plato: Rosada a la plancha
Postres

VIERNES 8 DE FEBRERO
1º Plato : Sopa en blanco de pescado
2º Plato : Tortilla de patatas
Postres

LUNES 11 DE FEBRERO
1º Plato: Vegetal de pescado
2º Plato: Lomo adobado
Postres

MARTES 12 DE FEBRERO
1º Plato: Vegetal de pollo
2º Plato: Merluza al horno
Postres

MIÉRCOLES 13 DE FEBRERO
1º Plato: Crema natural de verduras
2º Plato: Albóndigas en salsa de almendras
Postres

JUEVES 14 DE FEBRERO
1º Plato: Vegetal de pescado
2º Plato: Estofado de pavo
Postres

VIERNES 15 DE FEBRERO
1º Plato: Vegetal de pollo
2º Plato: Fogonero al horno
Postres

LUNES 18 DE FEBRERO
1º Plato: Potaje de lentejas
2º Plato: Magro con tomate
Postres

MARTES 19 DE FEBRERO
1º Plato: Vegetal de pollo
2º Plato: Merluza en salsa
Postres

MIÉRCOLES 20 DE FEBRERO
1º Plato: Vegetal de ternera
2º Plato: Escalope de pollo
Postres

JUEVES 21 DE FEBRERO
1º Plato: Crema natural de verduras
2º Plato: Rebozado andaluz
Postres

VIERNES 22 DE FEBRERO
1º Plato : Vegetal de pescado
2º Plato : Croquetas de jamón
Postres

LUNES 25 DE FEBRERO
1º Plato: Potaje de lentejas
2º Plato: Tortilla de patatas y calabacín
Postres

MARTES 26 DE FEBRERO
1º Plato: Crema natural de verduras
2º Plato: Merluza en salsa
Postres

MIÉRCOLES 27 DE FEBRERO
1º Plato: Sopa en blanco
2º Plato: Croquetas de jamón
Postres

COLEGIO CERRADO DE CALDERÓN
C/. Los Flamencos, 19
29018 Málaga
TLF. 952 29 04 00

1º Ciclo de Ed. Infantil

Relación de menús (triturados) para alumnos mediopensionistas correspondientes al mes de febrero de 2019

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.