

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 JUNIO

1º Plato: Sopa de fideos

2º Plato: Rebozado andaluz

Postres

LUNES 4 DE JUNIO

1º Plato: Potaje de lentejas

2º Plato: Fogonero a la plancha

Postres

MARTES 5 DE JUNIO

1º Plato: Tallarines amatriciana

2º Plato: Estofado de cerdo

Postres

MIÉRCOLES 6 DE JUNIO

1º Plato: Crema natural de verduras

2º Plato: Jamón al horno

Postres

JUEVES 7 DE JUNIO

1º Plato: Sopa de fideos

2º Plato: Salchichas

Postres

VIERNES 8 DE JUNIO

1º Plato: Cazuela de patatas

2º Plato: Empanadillas de atún

Postres

LUNES 11 DE JUNIO

1º Plato: Lentejas

2º Plato: Merluza a la plancha

Postres

MARTES 12 DE JUNIO

1º Plato: Sopa maravilla

2º Plato: Croquetas de pollo

Postres

MIÉRCOLES 13 DE JUNIO

1º Plato: Potaje de judías

2º Plato: Palitos de merluza

Postres

JUEVES 14 DE JUNIO

1º Plato: Arroz con tomate

2º Plato: Albóndigas en salsa de almendras

Postres

VIERNES 15 DE JUNIO

1º Plato: Crema natural de verduras

2º Plato: Bacalao frito

Postres

LUNES 18 DE JUNIO

1º Plato: Lentejas

2º Plato: Filete de merluza al horno

Postres

MARTES 19 DE JUNIO

1º Plato: Espaguetis amatriciana

2º Plato: Hamburguesa

Postres

MIÉRCOLES 20 DE JUNIO

1º Plato: Crema natural de verduras

2º Plato: Jamón al horno

Postres

JUEVES 21 DE JUNIO

1º Plato: Fideuá

2º Plato: Bacalao al horno

Postres

VIERNES 22 DE JUNIO

1º Plato: En blanco de pescado

2º Plato: Pizza

Postres

LUNES 25 DE JUNIO

1º Plato: Lentejas

2º Plato: Merluza a la plancha

Postres

MARTES 26 DE JUNIO

1º Plato: Fideuá

2º Plato: Rebozado andaluz

Postres

MIÉRCOLES 27 DE JUNIO

1º Plato: Crema natural de verduras

2º Plato: Bacalao frito

Postres

JUEVES 28 DE JUNIO

1º Plato: En blanco

2º Plato: Croquetas de jamón

Postres

VIERNES 29 DE JUNIO

1º Plato: Arroz con tomate

2º Plato: Filete de merluza al horno

Postres

1º Ciclo Educación Infantil

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