

En cada plato se escogerá una opción de las existentes.

El segundo plato irá acompañado de guarnición: patatas fritas y verduras.

**Postres.** A elegir, dentro de lo que ofrezcamos cada día.

Como mínimo, existirá a disposición de los comensales fruta del tiempo y derivados lácteos de Danone.

---

### **LUNES 5 DE MARZO**

**Entradas:** Ensalada del día – Ensalada malagueña

**1º Plato:** Arroz con tomate – Sopa minestrone

**2º Plato:** Lomo adobado – Empanadillas de pisto

**Postres**

### **MARTES 6 DE MARZO**

**Entradas:** Ensalada del día – Ensalada tropical

**1º Plato:** Fabada – Sopa en blanco de pescado

**2º Plato:** Albóndigas en salsa de almendras– Pez espada a la plancha

**Postres**

### **MIÉRCOLES 7 DE MARZO**

**Entradas:** Ensalada del día – Entremeses

**1º Plato:** Fideuá – Sopa de cebolla

**2º Plato:** Pollo en salsa – Limanda frita

**Postres**

### **JUEVES 8 DE MARZO**

**Entradas:** Ensalada del día – Ensalada César

**1º Plato:** Potaje de lentejas – Gazpachuelo

**2º Plato:** Bacalao en salsa – Croquetas de puchero

**Postres**

### **VIERNES 9 DE MARZO**

**Entradas:** Ensalada del día – Pipirrana

**1º Plato:** Raviolis – Crema natural de verduras

**2º Plato:** Salchichas Frankfurt – Atún encebollado

**Postres**

### **LUNES 12 DE MARZO**

**Entradas:** Ensalada del día – Ensalada tropical

**1º Plato:** Cazuela de patatas – Sopa maravilla

**2º Plato:** Escalope empanado – Merluza horneada con verduras

**Postres**

### **MARTES 13 DE MARZO**

**Entradas:** Ensalada del día – Marinada de judías verdes

**1º Plato:** Puchero – Sopa juliana

**2º Plato:** Tortilla campesina – Bacalao al horno

**Postres**

### **MIÉRCOLES 14 DE MARZO**

**Entradas:** Ensalada del día – Ensaladilla rusa

**1º Plato:** Macarrones amatriciana – Crema de champiñones

**2º Plato:** Estofado con verduras – Croquetas de jamón

**Postres**

### **JUEVES 15 DE MARZO**

**Entradas:** Ensalada del día – Tomates aliñados

**1º Plato:** Potaje de garbanzos y coles – Crema natural de verduras

**2º Plato:** Flamenquín – Fogonero al horno

**Postres**

### **VIERNES 16 DE MARZO**

**Entradas:** Ensalada del día – Huevos bellavista

**1º Plato:** Fideuá – Sopa de picadillo

**2º Plato:** Salchichas Frankfurt – Pez espada

**Postres**

### **LUNES 19 DE MARZO**

**Entradas:** Ensalada del día – Ensalada de remolacha

**1º Plato:** Espaguetis amatriciana – Sopa de cebolla

**2º Plato:** Pollo al ajillo – Merluza a la plancha

**Postres**

### **MARTES 20 DE MARZO**

**Entradas:** Ensalada del día – Ensalada César

**1º Plato:** Potaje de lentejas – Sopa minestrone

**2º Plato:** Hamburguesa – Bacalao a la vizcaína

**Postres**

### **MIÉRCOLES 21 DE MARZO**

**Entradas:** Ensalada del día – Ensalada mixta

**1º Plato:** Paella – Sopa de picadillo

**2º Plato:** Lomo adobado – Nuggets

**Postres**

## RELACIÓN DE MENÚ PARA ALUMNOS MEDIOPENSIONISTAS CORRESPONDIENTES AL MES DE MARZO DE 2018

### JUEVES 22 DE MARZO

**Entradas:** Ensalada del día – Ensalada de pasta

**1º Plato:** Callos – Crema natural de verduras

**2º Plato:** Jamón al horno – Fogonero en salsa

**Postres**

### VIERNES 23 DE MARZO

**Entradas:** Ensalada del día – Ensalada mediterránea

**1º Plato:** Canelones – Sopa maravilla

**2º Plato:** Huevos fritos con patatas – Chispas de merluza

**Postres**



### **COLEGIO CERRADO DE CALDERÓN**

C/ Los Flamencos, 19

29018 Málaga

TLF. 952 29 04 00

[www.colegiocerradodecalderon.es](http://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.