

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 MARZO

1º Plato: Crema natural de verduras

2º Plato: Croquetas con jamón

Postres

VIERNES 2 DE MARZO

1º Plato: Lentejas estofadas

2º Plato: Merluza en salsa

Postres

LUNES 5 DE MARZO

1º Plato: Vegetal de ternera

2º Plato: Lomo adobado

Postres

MARTES 6 DE MARZO

1º Plato: Sopa en blanco de pescado

2º Plato: Albóndigas en salsa de almendras

Postres

MIÉRCOLES 7 DE MARZO

1º Plato: Vegetal de Pollo

2º Plato: Limanda frita

Postres

JUEVES 8 DE MARZO

1º Plato: Potaje de lentejas

2º Plato: Croquetas de puchero

Postres

VIERNES 9 DE MARZO

1º Plato: Crema natural de verduras con pescado

2º Plato: Salchichas frankfurt

Postres

LUNES 12 DE MARZO

1º Plato: Cazuela de patatas

2º Plato: Merluza horneada con verduras

Postres

MARTES 13 DE MARZO

1º Plato: Puchero

2º Plato: Tortilla campesina

Postres

MIÉRCOLES 14 DE MARZO

1º Plato: Vegetal de pescado

2º Plato: Croquetas de jamón

Postres

JUEVES 15 DE MARZO

1º Plato: Crema natural de verduras

2º Plato: Fogonero al horno

Postres

VIERNES 16 DE MARZO

1º Plato: Vegetal de Pollo

2º Plato: Salchichas Frankfurt

Postres

LUNES 19 DE MARZO

1º Plato: Vegetal de ternera

2º Plato: Merluza a la plancha

Postres

MARTES 20 DE MARZO

1º Plato: Potaje de lentejas

2º Plato: Bacalao a la vizcaína

Postres

MIÉRCOLES 21 DE MARZO

1º Plato: Vegetal de pescado

2º Plato: Nuggets

Postres

JUEVES 22 DE MARZO

1º Plato: Crema natural de verduras

2º Plato: Jamón al horno

Postres

VIERNES 23 DE MARZO

1º Plato: Vegetal de Pollo

2º Plato: Chispas de merluza

Postres

LUNES 26 DE MARZO

1º Plato: Cazuela de patatas

2º Plato: Merluza horneada con verduras

Postres

MARTES 27 DE MARZO

1º Plato: Potaje de lentejas

2º Plato: Tortilla campesina

Postres

MIÉRCOLES 28 DE MARZO

1º Plato: Crema natural de verduras

2º Plato: Pollo en salsa

Postres

1º Ciclo Educación Infantil

Relación de menús (triturados) para alumnos mediopensionistas correspondientes al mes de Marzo 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.