

## **Postres.**

**Lunes, miércoles y viernes:** Derivados lácteos.

**Martes y jueves:** Fruta del tiempo.

**Acompañaremos al menú de cada día con diferentes tipos de ensalada.**

---

### **LUNES 5 DE MARZO**

**1º Plato:** Arroz con tomate

**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:** Fideuá

**2º Plato:** Limanda frita

**Postres**

### **JUEVES 8 DE MARZO**

**1º Plato:** Potaje de lentejas

**2º Plato:** Bacalao frito

**Postres**

### **VIERNES 9 DE MARZO**

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

**2º Plato:** Salchichas Frankfurt

**Postres**

### **LUNES 12 DE MARZO**

**1º Plato:** Sopa maravilla

**2º Plato:** Escalope empanado

**Postres**

### **MARTES 13 DE MARZO**

**1º Plato:** Puchero

**2º Plato:** Bacalao al horno

**Postres**

### **MIÉRCOLES 14 DE MARZO**

**1º Plato:** Macarrones amatriciana

**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:** Fideuá

**2º Plato:** Salchichas Frankfurt

**Postres**

### **LUNES 19 DE MARZO**

**1º Plato:** Espaguetis amatriciana

**2º Plato:** Merluza rebozada

**Postres**

### **MARTES 20 DE MARZO**

**1º Plato:** Potaje de lentejas

**2º Plato:** Bacalao a la vizcaína

**Postres**

### **MIÉRCOLES 21 DE MARZO**

**1º Plato:** Paella

**2º Plato:** Nuggets

**Postres**

## 2º Ciclo Educación Infantil

### JUEVES 22 DE MARZO

1º Plato: Crema natural de verduras

2º Plato: Fogonero en salsa

Postres

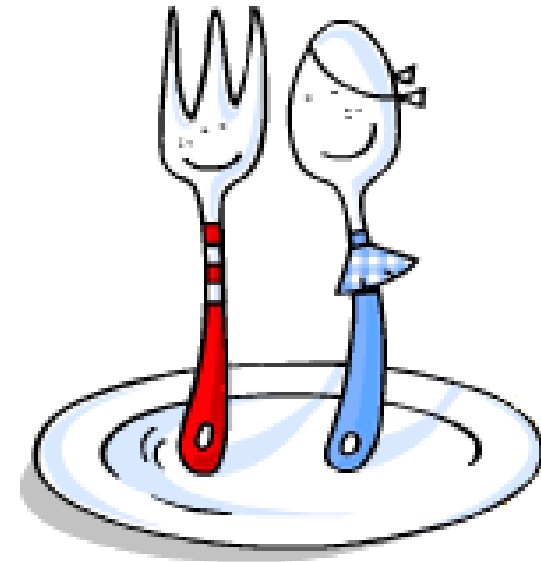
### VIERNES 23 DE MARZO

1º Plato: Sopa maravilla

2º Plato: Huevos fritos con patatas

Postres

## Relación de menús 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](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.