

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 1 DE OCTUBRE

Entradas: Ensalada del día – Marinada de judías verdes

1º Plato: Potaje de lentejas – Sopa minestrone

2º Plato: Albóndigas en salsa de tomate – Fogonero a la plancha

Postres

MARTES 2 DE OCTUBRE

Entradas: Ensalada del día – Ensalada tropical

1º Plato: Macarrones amatriciana – Sopa juliana

2º Plato: Estofado de pavo – Calamares

Postres

MIÉRCOLES 3 DE OCTUBRE

Entradas: Ensalada del día – Ensalada malagueña

1º Plato: Cazuela de patatas – Sopa de estrellitas

2º Plato: Hamburguesa – Filete de merluza al horno

Postres

JUEVES 4 DE OCTUBRE

Entradas: Ensalada del día – Ensalada mixta

1º Plato: Berza – Crema natural de verduras

2º Plato: Chuleta de cerdo – Bacalao al horno

Postres

VIERNES 5 DE OCTUBRE

Entradas: Ensalada del día – Huevos bellavista

1º Plato: Fideuá – Sopa de picadillo

2º Plato: Salchichas frescas al ajillo – Rebozado andaluz

Postres

LUNES 8 DE OCTUBRE

Entradas: Ensalada del día – Ensaladilla rusa

1º Plato: Arroz con tomate – En blanco de pescado

2º Plato: Pechuga de pollo empanada – Rosada a la plancha

Postres

MARTES 9 DE OCTUBRE

Entradas: Ensalada del día – Ensalada César

1º Plato: Potaje de garbanzos – Sopa maravilla

2º Plato: Jamón asado con verduras – Bacalao a la vizcaína

Postres

MIÉRCOLES 10 DE OCTUBRE

Entradas: Ensalada del día – Ensalada de pasta

1º Plato: Fabada – Crema natural de verduras

2º Plato: Albóndigas con salsa española – Palitos de merluza

Postres

JUEVES 11 DE OCTUBRE

Entradas: Ensalada del día – Tomates aliñados

1º Plato: Lentejas estofadas – Crema de champiñones

2º Plato: Magro con tomate – Empanadillas

Postres

LUNES 15 DE OCTUBRE

Entradas: Ensalada del día – Ensalada tropical

1º Plato: Tallarines boloñesa – En blanco de pescado

2º Plato: Salchichas frankfurt – Limanda rebozada

Postres

MARTES 16 DE OCTUBRE

Entradas: Ensalada del día – Ensalada César

1º Plato: Cocido – Sopa de verduras

2º Plato: Lomo adobado – Fogonero en salsa

Postres

MIÉRCOLES 17 DE OCTUBRE

Entradas: Ensalada del día – Ensalada de remolacha

1º Plato: Paella – Sopa de fideos

2º Plato: Croquetas – Filete de merluza a la plancha

Postres

JUEVES 18 DE OCTUBRE

Entradas: Ensalada del día – Ensalada mediterránea

1º Plato: Cazuela de patatas – Crema natural de verduras

2º Plato: Pollo al ajillo – Rebozado andaluz

Postres

VIERNES 19 DE OCTUBRE

Entradas: Ensalada del día – Ensalada malagueña

1º Plato: Canelones gratinados – En blanco de pescado

2º Plato: Tortilla de patatas – Nuggets de pollo

Postres

LUNES 22 DE OCTUBRE

Entradas: Ensalada del día – Ensalada mixta

1º Plato: Macarrones amatriciana - Sopa juliana

2º Plato: Hamburguesa de pollo – Calamares

Postres

MARTES 23 DE OCTUBRE

Entradas: Ensalada del día – Tomates aliñados

1º Plato: Puchero – Gazpachuelo

2º Plato: Churrasco de pollo al horno – Rebozado andaluz

Postres

MIÉRCOLES 24 DE OCTUBRE

Entradas: Ensalada del día – Ensalada César

1º Plato: Patatas a la riojana - Sopa de picadillo

2º Plato: Lomo adobado – Palitos de merluza

Postres

JUEVES 25 DE OCTUBRE

Entradas: Ensalada del día – Ensalada de remolacha

1º Plato: Lentejas con arroz - Crema de zanahoria y calabaza

2º Plato: Magro con tomate – Bacalao al horno

Postres

VIERNES 26 DE OCTUBRE

Entradas: Ensalada del día – Ensalada de pasta

1º Plato: Fabada – Sopa maravilla

2º Plato: Flamenquín – Merluza en salsa

Postres

LUNES 29 DE OCTUBRE

Entradas: Ensalada del día – Huevos bellavista

1º Plato: Espagueti amatriciana – Sopa de cebolla

2º Plato: Albóndigas en salsa de almendras - Ventresca de pez espada

Postres

MARTES 30 DE OCTUBRE

Entradas: Ensalada del día – Pipirrana

1º Plato: Paella – Sopa en blanco de pescado

2º Plato: Tortilla de patatas – Limanda rebozada

Postres

MIÉRCOLES 31 DE OCTUBRE

Entradas: Ensalada del día – Ensalada mixta

1º Plato: Cocido – Crema de champiñones

2º Plato: Nuggets de pollo – Bacalao a la vizcaína

Postres

RELACIÓN DE MENÚS PARA ALUMNOS MEDIOPENSIONISTAS CORRESPONDIENTES AL MES DE OCTUBRE 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.