

**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.**

---

**LUNES 1 DE OCTUBRE**

**1º Plato:** Potaje de lentejas

**2º Plato:** Fogonero a la plancha

**Postres**

**MARTES 2 DE OCTUBRE**

**1º Plato:** Vegetal de pescado

**2º Plato:** Estofado de pavo

**Postres**

**MIÉRCOLES 3 DE OCTUBRE**

**1º Plato :** Cazuela de patatas

**2º Plato :** Filete de merluza al horno

**Postres**

**JUEVES 4 DE OCTUBRE**

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

**2º Plato:** Chuleta de cerdo

**Postres**

**VIERNES 5 DE OCTUBRE**

**1º Plato:** Vegetal de pescado

**2º Plato:** Rebozado andaluz

**Postres**

**LUNES 8 DE OCTUBRE**

**1º Plato :** En blanco de pescado

**2º Plato :** Pechuga de pollo empanada

**Postres**

**MARTES 9 DE OCTUBRE**

**1º Plato:** Vegetal de pollo

**2º Plato:** Bacalao a la vizcaína

**Postres**

**MIÉRCOLES 10 DE OCTUBRE**

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

**2º Plato:** Albóndigas en salsa española

**Postres**

**JUEVES 11 DE OCTUBRE**

**1º Plato:** Lentejas estofadas

**2º Plato:** Empanadillas

**Postres**

**LUNES 15 DE OCTUBRE**

**1º Plato:** En blanco de pescado

**2º Plato:** Limanda rebozada

**Postres**

**MARTES 16 DE OCTUBRE**

**1º Plato:** Cocido

**2º Plato:** Lomo adobado

**Postres**

**MIÉRCOLES 17 DE OCTUBRE**

**1º Plato:** Vegetal de pollo

**2º Plato:** Filete de merluza a la plancha

**Postres**

**JUEVES 18 DE OCTUBRE**

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

**2º Plato:** Pollo al ajillo

**Postres**

**VIERNES 19 DE OCTUBRE**

**1º Plato:** En blanco de pescado

**2º Plato:** Tortilla de patatas

**Postres**

**LUNES 22 DE OCTUBRE**

**1º Plato:** Vegetal de pollo

**2º Plato:** Hamburguesa de pollo

**Postres**

**MARTES 23 DE OCTUBRE**

**1º Plato :** Puchero

**2º Plato :** Rebozado andaluz

**Postres**

**MIÉRCOLES 24 DE OCTUBRE**

**1º Plato:** Vegetal de pescado

**2º Plato:** Lomo adobado

**Postres**

**JUEVES 25 DE OCTUBRE**

**1º Plato:** Lentejas con arroz

**2º Plato:** Bacalao al horno

**Postres**

VIERNES 26 DE OCTUBRE

**1º Plato:** Vegetal de pescado

**2º Plato:** Merluza en salsa

**Postres**

LUNES 29 DE OCTUBRE

**1º Plato:** Vegetal de pollo

**2º Plato:** Albóndigas en salsa de almendras

**Postres**

MARTES 30 DE OCTUBRE

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

**2º Plato :** Tortilla de patatas

**Postres**

MIÉRCOLES 31 DE OCTUBRE

**1º Plato :** Cocido

**2º Plato :** Bacalao a la vizcaína

**Postres**

1º Ciclo de Ed. Infantil

**Relación de menús (triturados) para alumnos  
mediopensionistas correspondientes  
al mes de Octubre de 2018**



**COLEGIO CERRADO DE CALDERÓN**  
C/. Los Flamencos, 19  
29018 Málaga  
TLF. 952 29 04 00

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.