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 3 DE SEPTIEMBRE
1º Plato: Crema natural de verduras
2º Plato: Rosada a la plancha
Postres

MARTES 4 DE SEPTIEMBRE
1º Plato: Sopa maravilla
2º Plato: Rebozado andaluz
Postres

MIÉRCOLES 5 DE SEPTIEMBRE
1º Plato: Lentejas
2º Plato: Croquetas de jamón
Postres

JUEVES 6 DE SEPTIEMBRE
1º Plato: En blanco de pescado
2º Plato: Hamburguesa de pollo
Postres

VIERNES 7 DE SEPTIEMBRE
1º Plato : Cocido
2º Plato : Bacalao con tomate
Postres

LUNES 10 DE SEPTIEMBRE
1**º Plato**: Fideuá
2º Plato: Escalope de pollo
Postres

MARTES 11 DE SEPTIEMBRE
1º Plato: Crema natural de verduras
2º Plato: Tortilla de patatas
Postres

MIÉRCOLES 12 DE SEPTIEMBRE
1º Plato: Potaje de lentejas
2º Plato: Hamburguesa
Postres

JUEVES 13 DE SEPTIEMBRE
1º Plato: Arroz a la cubana
2º Plato: Salchichas Frankfurt
Postres

VIERNES 14 DE SEPTIEMBRE
1º Plato : Sopa en blanco de pescado
2º Plato : Rosada a la plancha
Postres

LUNES 17 DE SEPTIEMBRE
1º Plato : Macarrones amatriciana
2º Plato : Merluza con verduras
Postres

MARTES 18 DE SEPTIEMBRE
1º Plato: Crema natural de verduras
2º Plato: Rebozado andaluz
Postres

MIÉRCOLES 19 DE SEPTIEMBRE
1º Plato: Lentejas
2º Plato: Croquetas
Postres

JUEVES 20 DE SEPTIEMBRE
1º Plato: Cazuela de patatas y carne
2º Plato: Albóndigas en salsa de almendras
Postres

VIERNES 21 DE SEPTIEMBRE
1º Plato: Cocido
2º Plato: Bacalao con tomate
Postres

LUNES 24 DE SEPTIEMBRE
1º Plato: Fideuá
2º Plato: Halibut frito
Postres

MARTES 25 DE SEPTIEMBRE
1º Plato : Crema natural de verduras
2º Plato : Lomo adobado
Postres

MIÉRCOLES 26 DE SEPTIEMBRE
1º Plato : Cocido
2º Plato : Hamburguesa de pollo
Postres

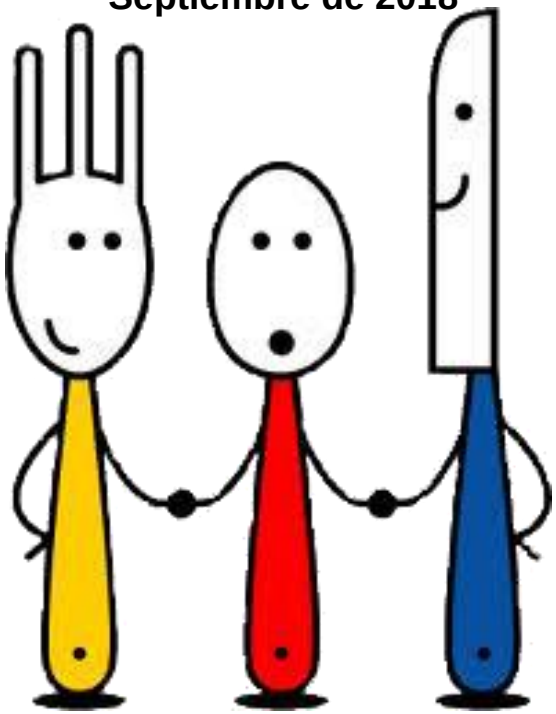
JUEVES 27 DE SEPTIEMBRE
1º Plato: Espaguetis boloñesa
2º Plato: Merluza al horno
Postres

VIERNES 28 DE SEPTIEMBRE
1º Plato: Sopa maravilla
2º Plato: Churrasco de pollo
Postres

COLEGIO CERRADO DE CALDERÓN
C/ LOS FLAMENCOS, 19
29018-MÁLAGA
TLF. 952 29 04 00

1º Ciclo Educación Infantil

Relación de menús (enteros) para alumnos mediopensionistas correspondientes al mes de Septiembre de 2018



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.