

## **Postres.**

**Martes y jueves:** Derivados lácteos.

**Lunes,miércoles y viernes :** Fruta del tiempo.

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

---

### MARTES 10 DE SEPTIEMBRE

**1º Plato:** Potaje de lentejas

**2º Plato:** Lomo adobado y brócoli

**Postres**

### MIÉRCOLES 11 DE SEPTIEMBRE

**1º Plato:** Fideuá // Vegetal de pollo

**2º Plato:** Rosada a la plancha con menestra

**Postres**

### JUEVES 12 DE SEPTIEMBRE

**1º Plato:** Crema de calabaza

**2º Plato:** Varitas de merluza y patatas fritas

**Postres**

### VIERNES 13 DE SEPTIEMBRE

**1º Plato:** Espaguetis amatriciana // Vegetal de pescado

**2º Plato:** Estofado de pavo y arroz blanco

**Postres**

### LUNES 16 DE SEPTIEMBRE

**1º Plato :** Macarrones boloñesa // Vegetal de pescado

**2º Plato :** Merluza a la plancha con menestra

**Postres**

### MARTES 17 DE SEPTIEMBRE

**1º Plato:** Potaje de lentejas

**2º Plato:** Bacalao al horno con patatas panaderas

**Postres**

### MIÉRCOLES 18 DE SEPTIEMBRE

**1º Plato:** Fideuá // Vegetal de ternera

**2º Plato:** Lomo adobado

**Postres**

### JUEVES 19 DE SEPTIEMBRE

**1º Plato:** En blanco de pescado

**2º Plato:** Albóndigas con tomate y patatas fritas

**Postres**

### VIERNES 20 DE SEPTIEMBRE

**1º Plato:** Sopa maravilla // Vegetal de pollo

**2º Plato:** Estofado de pavo con arroz y verduras

**Postres**

### LUNES 23 DE SEPTIEMBRE

**1º Plato :** Crema de verduras

**2º Plato :** Palitos de merluza con menestra

**Postres**

### MARTES 24 DE SEPTIEMBRE

**1º Plato :** Potaje de lentejas

**2º Plato :** Rosada a la plancha con puré de patatas

**Postres**

### MIÉRCOLES 25 DE SEPTIEMBRE

**1º Plato:** Crema de calabacín

**2º Plato:** Bacalao al horno con champiñones y jamón

**Postres**

### JUEVES 26 DE SEPTIEMBRE

**1º Plato:** Sopa de picadillo // Vegetal de pescado

**2º Plato:** Lomo adobado

**Postres**

### VIERNES 27 DE SEPTIEMBRE

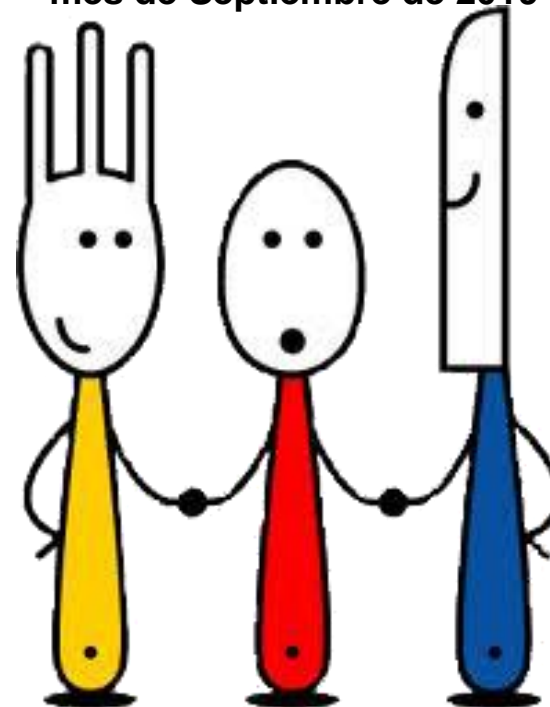
**1º Plato:** Arroz con tomate

**2º Plato:** Croquetas de pollo y menestra

**Postres**

## 1º Ciclo Educación Infantil

**Relación de menús (enteros y triturados) para  
alumnos mediopensionistas correspondientes al  
mes de Septiembre de 2019**



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.