

Postres.

Lunes, miércoles y viernes: Derivados lácteos.

Martes y jueves: Fruta del tiempo.

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

MARTES 10 DE SEPTIEMBRE

1º Plato: Potaje de lentejas

2º Plato: Lomo adobado con brócoli

Postres

MIÉRCOLES 11 DE SEPTIEMBRE

1º Plato: Fideuá

2º Plato: Rosada a la plancha con menestra

Postres

JUEVES 12 DE SEPTIEMBRE

1º Plato: Crema de calabaza

2º Plato: Varitas de merluza con patatas fritas

Postres

VIERNES 13 DE SEPTIEMBRE

1º Plato: Espaguetis amatriciana

2º Plato: Estofado de pavo con arroz blanco

Postres

LUNES 16 DE SEPTIEMBRE

1º Plato: Macarrones boloñesa

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 al horno

Postres

MIÉRCOLES 18 DE SEPTIEMBRE

1º Plato: Fideuá

2º Plato: Lomo adobado con champiñones y jamón

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

2º Plato: Estofado de pavo y arroz con 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: Tallarines con tomate y queso

2º Plato: Bacalao al horno con champiñones y jamón

Postres

JUEVES 26 DE SEPTIEMBRE

1º Plato: Sopa de picadillo

2º Plato: Lomo adobado con patatas fritas

Postres

VIERNES 27 DE SEPTIEMBRE

1º Plato: Arroz con tomate

2º Plato: Croquetas de pollo con menestra

Postres

2º Ciclo Educación Infantil

Relación de menús para alumnos mediopensionistas correspondientes al mes de septiembre de 2019

¡Feliz vuelta al cole!



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.