

**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](http://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.