

VIERNES 10 DE SEPTIEMBRE

Entrada: Ensalada mixta
1º Plato: Sopa de estrellitas
2º Plato: Hamburguesa de pollo con judías verdes
Postre: Fruta

LUNES 13 DE SEPTIEMBRE

Entrada: Ensalada mixta
1º Plato: Ensalada de pasta
2º Plato: Rosada frita con brócoli
Postre: Fruta

MARTES 14 DE SEPTIEMBRE

Entrada: Ensalada mixta
1º Plato: Sopa de picadillo
2º Plato: Estofado de pavo con patatas
Postre: Natillas

MIÉRCOLES 15 DE SEPTIEMBRE

Entrada: Ensalada mixta
1º Plato: Crema de zanahorias
2º Plato: Albóndigas con tomate y arroz blanco
Postre: Fruta

JUEVES 16 DE SEPTIEMBRE

Entrada: Ensalada mixta
1º Plato: Potaje de lentejas
2º Plato: Bacalao al horno con champiñones
Postre: Yogur

VIERNES 17 DE SEPTIEMBRE

Entrada: Ensalada mixta
1º Plato: Gazpachuelo
2º Plato: Croquetas con judías verdes
Postre: Fruta

LUNES 20 DE SEPTIEMBRE

Entrada: Ensalada mixta
1º Plato: Cazuela de fideos
2º Plato: Rebozado andaluz con zanahorias baby
Postre: Fruta

MARTES 21 DE SEPTIEMBRE

Entrada: Ensalada mixta
1º Plato: Potaje de judías
2º Plato: Muslos de pollo en salsa con patatas
Postres: Natillas

MIÉRCOLES 22 DE SEPTIEMBRE

Entrada: Ensalada mixta
1º Plato: Fideuá de carne y pescado
2º Plato: Lomo adobado con champiñones
Postre: Fruta

JUEVES 23 DE SEPTIEMBRE

Entrada: Ensalada mixta
1º Plato: Crema de calabacín
2º Plato: Bacalao a la vizcaína con arroz blanco
Postre: Yogur

VIERNES 24 DE SEPTIEMBRE

Entrada: Ensalada mixta
1º Plato: En blanco de pescado
2º Plato: Lasaña boloñesa
Postre: Fruta

LUNES 27 DE SEPTIEMBRE

Entrada: Ensalada mixta
1º Plato: Paella de marisco
2º Plato: Pinchitos de pollo con patatas
Postre: Fruta

MARTES 28 DE SEPTIEMBRE

Entrada: Ensalada mixta
1º Plato: Lentejas a la jardinera
2º Plato: Bacalao en salsa verde con brócoli
Postre: Natillas

MIÉRCOLES 29 DE SEPTIEMBRE

Entrada: Ensalada mixta
1º Plato: Crema de verduras
2º Plato: Tortilla de patatas con guisantes y jamón
Postre: Fruta

JUEVES 30 DE SEPTIEMBRE

Entrada: Ensalada mixta
1º Plato: Puchero
2º Plato: Filete empanado con pisto
Postre: Yogur

**RELACIÓN DE MENÚS PARA ALUMNOS
MEDIOPENSIONISTAS CORRESPONDIENTES
AL MES DE SEPTIEMBRE DE 2021**



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.