

LUNES 6 DE MARZO

Entrada: Ensalada mixta / Ensalada César

1º Plato: Potaje de lentejas / Crema de calabaza

2º Plato: Croquetas de jamón / Merluza al horno

Guarnición: Patatas panaderas / Alcachofas salteadas

MARTES 7 DE MARZO

Entrada: Ensalada mixta / Picadillo de tomate

1º Plato: Paella / Sopa juliana

2º Plato: Albóndigas en salsa / Rebozado andaluz

Guarnición: Patatas fritas / Brócoli

MIÉRCOLES 8 DE MARZO

Entrada: Ensalada mixta / Ensalada campera

1º Plato: Callos / Sopa de estremitas

2º Plato: Estofado de pavo / Palitos de pescado

Guarnición: Arroz blanco / Judías verdes

JUEVES 9 DE MARZO

Entrada: Ensalada mixta / Ensalada mediterránea

1º Plato: Macarrones boloñesa / Gazpachuelo

2º Plato: Pescadilla frita / Lomo adobado

Guarnición: Menestra / Wok de calabacín, zanahoria...

VIERNES 10 DE MARZO

Entrada: Ensalada mixta / Ensalada judías verdes

1º Plato: Raviolis / Crema de verduras

2º Plato: Fogonero con tomate / Salchichas frescas a la parrilla

Guarnición: Patatas al horno / Menestra

LUNES 13 DE MARZO

Entrada: Ensalada mixta / Ensalada de pasta

1º Plato: Cocido / Crema de calabacín

2º Plato: Hamburguesa / Filete de caballa al horno

Guarnición: Patatas panaderas / Judías verdes

MARTES 14 DE MARZO

Entrada: Ensalada mixta / Cóctel de pescado

1º Plato: Tallarines napolitana / Gazpachuelo

2º Plato: Merluza al horno / Flamenquín

Guarnición: Menestra / Zanahorias baby glaseadas

MIÉRCOLES 15 DE MARZO

Entrada: Ensalada mixta / Ensalada tropical

1º Plato: Cazuela de fideos / Sopa de cebolla

2º Plato: Pechuga de pollo empanada / Fogonero a la plancha

Guarnición: Patatas fritas / Menestra

JUEVES 16 DE MARZO

Entrada: Ensalada mixta / Ensalada malagueña

1º Plato: Lentejas / Crema de calabaza

2º Plato: Bacalao en salsa verde / Chispas de merluza

Guarnición: Patatas fritas / Calabacín salteado

VIERNES 17 DE MARZO

Entrada: Ensalada mixta / Ensaladilla rusa

1º Plato: Canelones de ternera gratinados / Sopa maravilla

2º Plato: Cinta de lomo a la plancha / Varitas de pescado

Guarnición: Coliflor con jamón / Menestra

LUNES 20 DE MARZO

Entrada: Ensalada mixta / Ensalada tropical

1º Plato: Paella de carne / En blanco de pescado

2º Plato: Albóndigas en salsa de almendras / Rosada con aliño de ajo y perejil

Guarnición: Patatas fritas / Menestra

MARTES 21 DE MARZO

Entrada: Ensalada mixta / Ensalada de remolacha

1º Plato: Potaje de lentejas / Crema de calabaza

2º Plato: Fogonero con tomate / Palitos de pescado

Guarnición: Patatas al horno / Judías verdes

MIÉRCOLES 22 DE MARZO

Entrada: Ensalada mixta / Ensalada cóctel de pescado

1º Plato: Guisaillo de carne / Crema de verduras

2º Plato: Churrasco de pollo / Bacalao al horno

Guarnición: Patatas fritas / Pisto

JUEVES 23 DE MARZO

Entrada: Ensalada mixta / Ensalada campera

1º Plato: Pasta con tomate / Sopa de cebolla

2º Plato: Merluza a la plancha / Nuggets de pollo

Guarnición: Patatas panaderas / Champiñones salteados

VIERNES 24 DE MARZO

Entrada: Ensalada mixta / Ensalada de judías

1º Plato: Cazuela de fideos / Sopa maravilla

2º Plato: Lomo adobado / Tortilla de patatas

Guarnición: Patatas fritas / Menestra

LUNES 27 DE MARZO

Entrada: Ensalada mixta / Ensalada malagueña

1º Plato: Callos / Sopa de picadillo

2º Plato: Chispas de merluza / Fogonero al horno

Guarnición: Patatas panaderas / Calabacín salteado

MARTES 28 DE MARZO

Entrada: Ensalada mixta / Salpicón de mariscos

1º Plato: Fideuá / Sopa de cebolla

2º Plato: Albóndigas en salsa / Empanadillas de atún

Guarnición: Arroz blanco / Menestra

MIÉRCOLES 29 DE MARZO

Entrada: Ensalada mixta / Ensalada tropical

1º Plato: Potaje de lentejas / Sopa de estrellitas

2º Plato: Estofado de pavo / Merluza a la plancha

Guarnición: Patatas fritas / Pisto

JUEVES 30 DE MARZO

Entrada: Ensalada mixta / Tomates aliñados

1º Plato: Cazuela de patatas / Crema de calabaza

2º Plato: Pollo asado / Bacalao en salsa

Guarnición: Patatas fritas / Zanahorias baby

VIERNES 31 DE MARZO

Entrada: Ensalada mixta / Huevos bellavista

1º Plato: Espagueti amatriciana / Gazpachuelo

2º Plato: Jamón al horno con salsa de verduras / Tortilla de patatas

Guarnición: Coliflor con jamón / Menestra

Postres: L,X, V Fruta de temporada o derivados lácteos, M y J fruta de temporada.

RELACIÓN DE MENÚ PARA ALUMNOS MEDIOPENSIONISTAS CORRESPONDIENTES AL MES DE MARZO DE 2023



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.