

LUNES 11 DE SEPTIEMBRE

Entrada: Ensalada mixta / Ensalada de judías verdes
1º Plato: Potaje de lentejas / Sopa juliana
2º Plato: Estofado de pavo / Bacaladilla frita
Guarnición: Arroz blanco / Menestra

MARTES 12 DE SEPTIEMBRE

Entrada: Ensalada mixta / Ensalada de pimientos
1º Plato: Espaguetis amatriciana / Sopa de cebolla
2º Plato: Fogonero a la vizcaina / Lomo adobado
Guarnición: Brócoli / Patatas panaderas al horno

MIÉRCOLES 13 DE SEPTIEMBRE

Entrada: Ensalada mixta / Ensaladilla rusa
1º Plato: Crema de verduras / Arroz con tomate
2º Plato: Nuggets / Churrasco de pollo
Guarnición: Patatas fritas / Menestra

JUEVES 14 DE SEPTIEMBRE

Entrada: Ensalada mixta / Ensalada mediterránea
1º Plato: Fideuá / Gazpachuelo
2º Plato: Rosada a la plancha / Empanadillas de atún
Guarnición: Menestra / Guisantes con jamón

VIERNES 15 DE SEPTIEMBRE

Entrada: Ensalada César / Ensalada mixta
1º Plato: Crema de calabaza / Berza
2º Plato: Pollo empanado / Varitas de merluza
Guarnición: Judías verdes / Patatas fritas

LUNES 18 DE SEPTIEMBRE

Entrada: Gazpacho / Ensalada mixta
1º Plato: Cazuela de fideos / Crema de verduras
2º Plato: Tortilla de patatas con cebolla / Palitos de merluza
Guarnición: Patatas fritas / Pisto

MARTES 19 DE SEPTIEMBRE

Entrada: Ensalada César / Ensalada mixta
1º Plato: Crema de calabacín / Sopa minestrone
2º Plato: Magro con tomate / Rosada a la plancha
Guarnición: Arroz blanco / Salteado de guisantes y cebolla

MIÉRCOLES 20 DE SEPTIEMBRE

Entrada: Ensalada malagueña / Ensalada mixta
1º Plato: Tallarines con tomate y queso / En blanco de pescado
2º Plato: Bacalao al horno / Pescadilla frita
Guarnición: Menestra / Champiñones con jamón

JUEVES 21 DE SEPTIEMBRE

Entrada: Ensalada mixta / Cóctel de pescado
1º Plato: Potaje de lentejas / Crema de zanahoria
2º Plato: Lomo adobado / Flamenquín
Guarnición: Patatas fritas / Judías verdes

VIERNES 22 DE SEPTIEMBRE

Entrada: Ensalada mixta / Ensaladilla rusa
1º Plato: Arroz con tomate / Sopa de cebolla
2º Plato: Croquetas de pollo / Rosada en salsa
Guarnición: Menestra / Patatas panaderas al horno

LUNES 25 DE SEPTIEMBRE

Entrada: Ensalada mixta / Ensalada malagueña
1º Plato: Ensalada de pasta / Sopa juliana
2º Plato: Merluza a la plancha / Lomo adobado
Guarnición: Patatas fritas / Menestra

MARTES 26 DE SEPTIEMBRE

Entrada: Ensalada mixta / Pipirrana
1º Plato: Potaje de lentejas / Sopa de cebolla
2º Plato: Hamburguesa / Bacalao al horno
Guarnición: Patatas panaderas al horno / Salteado de calabacín

MIÉRCOLES 27 DE SEPTIEMBRE

Entrada: Ensalada mixta / Ensaladilla rusa
1º Plato: Paella / Crema de verduras
2º Plato: Pescadilla frita / Lomo adobado
Guarnición: Wok de verduras / Menestra

JUEVES 28 DE SEPTIEMBRE

Entrada: Ensalada mixta / Ensalada mediterránea
1º Plato: En blanco de pescado / Cazuela de patatas
2º Plato: Albóndigas con tomate / Rosada al horno
Guarnición: Patatas fritas / Judías verdes

VIERNES 29 DE SEPTIEMBRE

Entrada: Ensalada mixta / Salpicón de marisco
1º Plato: Crema de verduras / Sopa maravilla
2º Plato: Estofado de pavo / Chispas de merluza
Guarnición: Arroz con verduras / Menestra

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

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