



## Colegio CERRADO DE CALDERÓN

E. INFANTIL (2º ciclo) – PRIMARIA y E.S.O. CONCERTADAS  
E. INFANTIL (1º ciclo) y BACHILLERATO  
C/ LOS FLAMENCOS, 19 – C.P. 29018 MÁLAGA  
www.colegiocerradodecalderon.es

Febrero de 2019

### **RESULTADOS ENCUESTAS DE SATISFACCIÓN CURSO 2018/19**

Estimadas familias,

El pasado mes de diciembre les enviamos, mediante correo electrónico, una *encuesta de satisfacción* para conocer su opinión respecto a diversos aspectos del centro. En primer lugar, queremos dar las gracias a todos aquellos que la cumplimentaron, ya que supone una vía de comunicación directa entre las familias y el colegio que nos aporta información muy valiosa.

Analizados los resultados de las encuestas, resulta gratificante saber que, de forma global, tanto las familias como el alumnado se muestran satisfechos con nuestra oferta educativa, algo que nos anima a seguir trabajando cada día para mejorar y cumplir con las expectativas de todas las familias que nos han confiado la educación de sus hijos e hijas.

No obstante, y cómo es lógico, del análisis de dichas encuestas y de los comentarios también se desprende que hay aspectos susceptibles de mejora. Dada la importancia que tiene la alimentación en el desarrollo de nuestros alumnos y alumnas hemos decidido introducir algunos cambios en el servicio de comedor, del cual las familias se muestran satisfechas, pero señalan algunas propuestas que podrían mejorar este servicio complementario. Así, mientras el alumnado se queja por el tiempo de espera para acceder al comedor, algo sobre lo que ya hemos tomado medidas y se han previsto más en caso de que las aplicadas no sean del todo efectivas, las familias muestran un mayor interés por el valor nutritivo de los menús.

Como saben, y no siendo lo habitual hoy día, el colegio cuenta con una cocina propia que elabora diariamente la comida y ofrece cuatro menús diferenciados: dos para Ed. Infantil 1º ciclo (triturado y entero), uno para Ed. Infantil 2º ciclo y otro para Ed. Primaria y Secundaria, además de los menús alternativos para el alumnado que, debido a alergias, intolerancias o por motivos religiosos presenta alguna restricción alimentaria.

Además, salvo en el caso de los alumnos de Infantil y de 1º y 2º de Ed. Primaria a quienes se les sirve en las mesas, cada día se ofrecen en la barra del autoservicio dos alternativas de entrantes, primero, plato principal y guarnición. En el caso del postre, existen dos días donde solo se ofertan varios tipos de fruta de temporada y tres en los que se acompaña con una alternativa láctea.

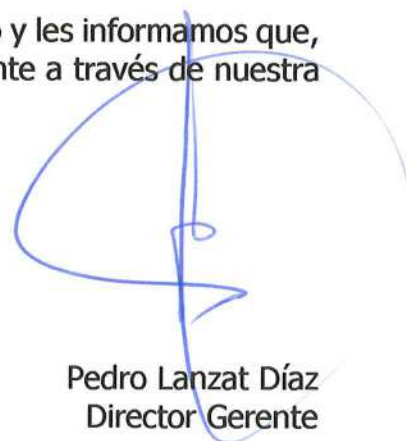
Hasta la fecha hemos entendido que esta variedad era un punto fuerte de nuestro comedor, pues permitía que el alumno siempre encontrase alguna combinación de su gusto. Sin embargo, son cada vez más numerosas las familias que, tanto a través de las encuestas como de otras vías, nos reclaman que el menú tenga un mayor equilibrio nutricional. Aunque bien es cierto que diariamente las alternativas que se ofertan permiten configurar un menú saludable, no lo es menos que dejar en manos del alumnado dicha elección no garantiza que así sea. Por ello, y a pesar del sobresfuerzo que puede implicar en la elaboración diaria de los menús, hemos decidido llevar a cabo una prueba para intentar garantizar dicho equilibrio nutricional. Así, durante los meses de marzo y abril, se modificará el menú que se sirve en la barra del autoservicio de la siguiente forma:

- Se ofrecerán, como hasta la fecha, dos opciones de entrante y de primero.
- Se servirá un único plato principal, lo que facilitará obtener una combinación de platos más saludable. Consistirá, al menos dos veces en semana, en un plato de pescado.
- Como guarnición se seguirán sirviendo verduras de forma diaria. No obstante, las patatas fritas sólo estarán presentes como alternativa dos días en semana, existiendo un día semanal en el que solo se dará opción a los alumnos de coger verdura como guarnición.

Además, siguiendo esta misma línea, también se dejarán de vender caramelos y snacks en el bar a partir del mes de marzo.

Con estos cambios esperamos satisfacer mejor las expectativas de las familias, siendo conscientes de que en ocasiones difieren de las del alumnado, motivo por el que resulta fundamental su apoyo y colaboración con el colegio. Transcurridos esos dos meses se sondeará la opinión de las familias, que determinará la posibilidad de que dichos cambios se adopten con carácter definitivo.

Les adjuntamos impreso el menú del mes de marzo y les informamos que, a partir del mes de abril, podrán consultarlo exclusivamente a través de nuestra página web.



Pedro Lanzat Díaz  
Director Gerente

# MENÚ SEMANAL PARA ALUMNOS/AS DE ED. PRIMARIA – E.S.O. – BACHILLERATO

## COLEGIO CERRADO DE CALDERÓN

<i>Del 4 al 8 de marzo</i>	<b>LUNES</b>	<b>MARTES</b>	<b>MIÉRCOLES</b>	<b>JUEVES</b>	<b>VIERNES</b>
<b>ENTRADAS</b>	Ensalada mixta (lechuga, tomate, cebolla, pepino, atún)	Ensalada mixta (lechuga, tomate, cebolla, pepino, atún)	Ensalada mixta (lechuga, tomate, cebolla, pepino, atún)	Ensalada mixta (lechuga, tomate, cebolla, pepino, atún)	Ensalada mixta (lechuga, tomate, cebolla, pepino, atún)
	Huevos rellenos	Salpicón	Ensalada mediterránea (con maíz y aceitunas)	Ensalada César	Ensalada de patatas con ali-oli
<b>1er PLATO</b>	Arroz salteado con verduras	Potaje de lentejas	Espaguetis amatriciana	Berza	Fideuá
	En blanco de pescado	Crema de verduras	Gazpachuelo	Crema de calabaza	Sopa de estrellitas
<b>2º PLATO</b>	Hamburguesa de pollo	Fogonero con tomate	Tortilla española	Varitas de merluza	Estofado de pavo
<b>GUARNICIÓN</b>	Patatas fritas	Patatas panaderas al horno	Menestra	Patatas fritas	Arroz tres delicias
	Menestra	Brócoli	Guisantes con jamón	Judías verdes	Menestra
<b>POSTRE</b>	Fruta de temporada (manzana, pera, mandarina, naranja y plátano)	Fruta de temporada (manzana, pera, mandarina, naranja y plátano)	Fruta de temporada (manzana, pera, mandarina, naranja y plátano)	Fruta de temporada (manzana, pera, mandarina, naranja y plátano)	Fruta de temporada (manzana, pera, mandarina, naranja y plátano)
	Yogur		Helado		Yogur

# MENÚ SEMANAL PARA ALUMNOS/AS DE ED. PRIMARIA – E.S.O. – BACHILLERATO

## COLEGIO CERRADO DE CALDERÓN

<i>Del 11 al 15 de marzo</i>	<b>LUNES</b>	<b>MARTES</b>	<b>MIÉRCOLES</b>	<b>JUEVES</b>	<b>VIERNES</b>
<b>ENTRADAS</b>	Ensalada mixta (lechuga, tomate, cebolla, pepino, atún)	Ensalada mixta (lechuga, tomate, cebolla, pepino, atún)	Ensalada mixta (lechuga, tomate, cebolla, pepino, atún)	Ensalada mixta (lechuga, tomate, cebolla, pepino, atún)	Ensalada mixta (lechuga, tomate, cebolla, pepino, atún)
	Ensalada malagueña	Pipirrana	Ensaladilla rusa	Ensalada de pasta	Embutidos (jamón york, queso, pavo)
<b>1er PLATO</b>	Macarrones boloñesa	Potaje de lentejas	Fideuá	Potaje de garbanzos	Cazuela de patatas
	Sopa juliana	Sopa de cebolla	Sopa de picadillo	En blanco de pescado	Sopa maravilla
<b>2º PLATO</b>	Merluza a la plancha	Bacalao al horno	Lomo adobado	Albóndigas con tomate	Bacaladilla frita
<b>GUARNICIÓN</b>	Patatas fritas	Patatas panaderas al horno	Menestra	Patatas fritas	Arroz tres delicias
	Menestra	Salteado de calabacín con cebolla	Champiñones con jamón	Judías verdes	Menestra
<b>POSTRE</b>	Fruta de temporada (manzana, pera, mandarina, naranja y plátano)	Fruta de temporada (manzana, pera, mandarina, naranja y plátano)	Fruta de temporada (manzana, pera, mandarina, naranja y plátano)	Fruta de temporada (manzana, pera, mandarina, naranja y plátano)	Fruta de temporada (manzana, pera, mandarina, naranja y plátano)
	Yogur		Natillas		Yogur

# MENÚ SEMANAL PARA ALUMNOS/AS DE ED. PRIMARIA – E.S.O. – BACHILLERATO

## COLEGIO CERRADO DE CALDERÓN

<i>Del 18 al 22 de marzo</i>	<b>LUNES</b>	<b>MARTES</b>	<b>MIÉRCOLES</b>	<b>JUEVES</b>	<b>VIERNES</b>
<b>ENTRADAS</b>	Ensalada mixta (lechuga, tomate, cebolla, pepino, atún)	Ensalada mixta (lechuga, tomate, cebolla, pepino, atún)	Ensalada mixta (lechuga, tomate, cebolla, pepino, atún)	Ensalada mixta (lechuga, tomate, cebolla, pepino, atún)	Ensalada mixta (lechuga, tomate, cebolla, pepino, atún)
	Cóctel de pescado	Ensalada César	Ensalada malagueña	Gazpacho	Ensaladilla rusa
<b>1er PLATO</b>	Cazuela de fideos	Potaje de lentejas	Tallarines con tomate y queso	Potaje de judías	Arroz tres delicias
	Crema de verduras	Sopa en blanco de pescado	Crema de calabacín	Sopa de picadillo	Sopa de cebolla
<b>2º PLATO</b>	Pollo asado	Merluza a la plancha	Tortilla española	Bacalao al horno	Croquetas de pollo
<b>GUARNICIÓN</b>	Patatas fritas	Puré de patatas	Menestra	Patatas fritas	Patatas panaderas al horno
	Menestra	Salteado de guisantes y cebolla	Champiñones con jamón	Judías verdes	Menestra
<b>POSTRE</b>	Fruta de temporada (manzana, pera, mandarina, naranja y plátano)	Fruta de temporada (manzana, pera, mandarina, naranja y plátano)	Fruta de temporada (manzana, pera, mandarina, naranja y plátano)	Fruta de temporada (manzana, pera, mandarina, naranja y plátano)	Fruta de temporada (manzana, pera, mandarina, naranja y plátano)
	Yogur		Flan de vainilla		Yogur

# MENÚ SEMANAL PARA ALUMNOS/AS DE ED. PRIMARIA – E.S.O. – BACHILLERATO

## COLEGIO CERRADO DE CALDERÓN

<i>Del 25 al 29 de marzo</i>	<b>LUNES</b>	<b>MARTES</b>	<b>MIÉRCOLES</b>	<b>JUEVES</b>	<b>VIERNES</b>
<b>ENTRADAS</b>	Ensalada mixta (lechuga, tomate, cebolla, pepino, atún)	Ensalada mixta (lechuga, tomate, cebolla, pepino, atún)	Ensalada mixta (lechuga, tomate, cebolla, pepino, atún)	Ensalada mixta (lechuga, tomate, cebolla, pepino, atún)	Ensalada mixta (lechuga, tomate, cebolla, pepino, atún)
	Ensalada alemana	Ensalada de arroz	Cóctel de pescado	Ensalada malagueña	Ensaladilla rusa
<b>1er PLATO</b>	Cazuela de fideos	Fabada	Tallarines napolitana	Cocido	Patatas a la riojana
	Sopa de fideos	Crema de calabacín	Gazpachuelo	Sopa de verduras	Sopa de fideos
<b>2º PLATO</b>	Pechuga de pollo empanada	Filete ruso	Merluza al horno	Bacalao en salsa verde	Cinta de lomo a la plancha
	Patatas fritas	Puré de patatas	Menestra	Patatas fritas	Coliflor con jamón
<b>GUARNICIÓN</b>	Menestra	Judías verdes	Zanahorias baby glaseadas	Calabacín salteado	Menestra
	Fruta de temporada (manzana, pera, mandarina, naranja y plátano)	Fruta de temporada (manzana, pera, mandarina, naranja y plátano)	Fruta de temporada (manzana, pera, mandarina, naranja y plátano)	Fruta de temporada (manzana, pera, mandarina, naranja y plátano)	Fruta de temporada (manzana, pera, mandarina, naranja y plátano)
<b>POSTRE</b>	Yogur		Natillas		Yogur