

MENÚ GENERAL

Desde 3º de Primaria en adelante

MENÚ SUPERVISADO POR NUESTRA NUTRICIONISTA



Semana del 10 al 11 de septiembre de 2026.

Nuestros estudiantes pueden elegir un plato entre cada una de las opciones presentes

	JUEVES	VIERNES	
ENTRANTES	• Ensalada mixta • Ensalada mediterránea	• Ensalada mixta • Ensalada variada	
1º PLATO	• Puchero • Crema de verduras	• Paella • Sopa de marisco	
2º PLATO	• Albóndigas con salsa de almendras	• Tortilla francesa	
GUARNICIÓN	• Mazorca de maíz • Menestra	• Pisto • Guisantes con cebolla	
POSTRE	• Fruta de temporada	• Fruta de temporada	



COLEGIO CERRADO DE CALDERÓN

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 higiénico-sanitarios (Anayco, S.L.), y controlados sus productos mediante ensayos de laboratorio

Nota: El menú puede estar sujeto a cambios por causas ajenas a nuestra voluntad

Nota: Cada plato ha sido elaborado con técnicas saludables, utilizando horno y/o plancha para garantizar su sabor y calidad.

MENÚ GENERAL

Desde 3° de Primaria en adelante

MENÚ SUPERVISADO POR NUESTRA NUTRICIONISTA



Semana del 14 al 18 de septiembre de 2026.

Nuestros estudiantes pueden elegir un plato entre cada una de las opciones presentes

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
ENTRANTES	• Ensalada mixta • Ensalada de judías	• Ensalada mixta • Tomate aliñado	• Ensalada mixta • Ensalada mediterránea	• Ensalada mixta • Ensalada César	• Ensalada mixta • Ensalada de pasta integral
1º PLATO	• Cazuela de fideos • Crema de calabacín	• Puchero con arroz • Crema de guisantes y puerro	• Sopa de letras con huevo duro • Sopa de cebolla	• Potaje de lentejas • Callo light de garbanzos	• Cazuela de patatas • Sopa de estrellitas
2º PLATO	• Hamburguesa casera	• Pescadilla frita	• Pollo asado	• Tortilla de patatas con cebolla	• Merluza al horno
GUARNICIÓN	• Mazorca de maíz • Pisto	• Judías verdes • Alcachofas rehogadas	• Patatas parisinas • Menestra	• Brócoli • Arroz integral	• Menestra • Revuelto de champiñones
POSTRE	• Fruta de temporada	• Fruta de temporada	• Yogur • Fruta de temporada	• Fruta de temporada	• Fruta de temporada



COLEGIO CERRADO DE CALDERÓN

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 higiénico-sanitarios (Anayco, S.L.), y controlados sus productos mediante ensayos de laboratorio

Nota: El menú puede estar sujeto a cambios por causas ajenas a nuestra voluntad

Nota: Cada plato ha sido elaborado con técnicas saludables, utilizando horno y/o plancha para garantizar su sabor y calidad.

MENÚ GENERAL

Desde 3° de Primaria en adelante

MENÚ SUPERVISADO POR NUESTRA NUTRICIONISTA



Semana del 21 al 25 de septiembre de 2026.

Nuestros estudiantes pueden elegir un plato entre cada una de las opciones presentes

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	
ENTRANTES	- Ensalada mixta - Picadillo de tomate	- Ensalada mixta - Ensalada mediterráneo	- Ensalada mixta - Ensalada variada	- Ensalada mixta - Ensalada campera	- Ensalada mixta - Salpicón	
1º PLATO	- Paella - En blanco de pescado	- Potaje de garbanzos - Crema de lentejas rojas	- Cazuela de fideos - Macarrones carbonara	- Puchero - Crema de alubias blancas	- Sopa de letras - Sopa minestrone	
2º PLATO	Croquetas	Pollo a la pimienta	Rosada al horno	Lasaña casera	Tortilla de patatas con calabacín	
GUARNICIÓN	- Brócoli - Menestra	- Patatas a lo pobre - Zanahorias baby	- Mazorca de maíz - Champiñones salteados	- Guisantes con jamón - Coliflor gratinada	- Pisto - Judías verdes	
POSTRE	Fruta de temporada	Fruta de temporada	- Yogur natural - Fruta de temporada	Fruta de temporada	Fruta de temporada	



COLEGIO CERRADO DE CALDERÓN

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 higiénico-sanitarios (Anayco, S.L.), y controlados sus productos mediante ensayos de laboratorio

Nota: El menú puede estar sujeto a cambios por causas ajenas a nuestra voluntad

Nota: Cada plato ha sido elaborado con técnicas saludables, utilizando horno y/o plancha para garantizar su sabor y calidad.

MENÚ GENERAL

Desde 3° de Primaria en adelante

MENÚ SUPERVISADO POR NUESTRA NUTRICIONISTA



Semana del 28 de septiembre al 02 de octubre.

Nuestros estudiantes pueden elegir un plato entre cada una de las opciones presentes

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	
ENTRANTES	- Ensalada mixta - Ensalada variada	- Ensalada mixta - Salpicón	- Ensalada mixta - Ensalada mediterránea	- Ensalada mixta - Ensalada César	- Ensalada mixta - Ensalada americana	
1° PLATO	- Crema de calabaza y zanahoria - Sopa de estrellitas	- Potaje de lentejas - Callos light de garbanzos	- Paella - Gazpachuelo	- Puchero - Berza	- Macarrones integrales boloñesa - Sopa maravilla	
2° PLATO	Empanada casera	Pollo al curry	Tortilla francesa	Bacalao frito	Estofado de pavo	
GUARNICIÓN	- Mazorca de maíz - Menestra	- Brócoli - Arroz integral	- Alcachofas rehogadas - Patatas panaderas	- Guisantes con jamón - Zanahorias baby	- Patatas al horno - Cuscús	
POSTRE	Fruta de temporada	Fruta de temporada	- Yogur natural - Fruta de temporada	Fruta de temporada	Fruta de temporada	



COLEGIO CERRADO DE CALDERÓN

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 higiénico-sanitarios (Anayco, S.L.), y controlados sus productos mediante ensayos de laboratorio

Nota: El menú puede estar sujeto a cambios por causas ajenas a nuestra voluntad

Nota: Cada plato ha sido elaborado con técnicas saludables, utilizando horno y/o plancha para garantizar su sabor y calidad.