

MENÚ GENERAL

Desde 3º de Primaria en adelante

MENÚ SUPERVISADO POR NUESTRA NUTRICIONISTA



Semana del 5 al 9 de octubre de 2026.

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

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	
ENTRANTES	- Ensalada mixta - Ensalada malagueña	- Ensalada mixta - Pipirrana	- Ensalada mixta - Ensalada mediterránea	- Ensalada mixta - Ensalada César	- Ensalada mixta - Huevos bellavista	
1º PLATO	- Arroz a la cubana - Sopa de marisco	- Potaje de lentejas - Crema de alubias blancas	- Macarrones carbonara - Vychissoise	- Potaje de garbanzos - Crema de guisantes y puerro	- Cazuela de patatas - Sopa de picadillo con huevo duro	
2º PLATO	Pescadilla frita	Lomo al horno	Tortilla de patatas con calabacín	Churrasco de pollo	Merluza al horno	
GUARNICIÓN	- Patatas al horno - Wok de verduras	- Champiñones salteados - Guisantes con cebolla	- Mazorca de maíz - Judías verdes	- Patatas parisinas - Salteado de verduras	- Coliflor gratinada - Pisto	
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 higiénicos-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 3º de Primaria en adelante

MENÚ SUPERVISADO POR NUESTRA NUTRICIONISTA



Semana del 13 al 16 de octubre de 2026.

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

	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	
ENTRANTES	• Ensalada mixta • Ensalada campera	• Ensalada mixta • Ensalada César	• Ensalada mixta • Ensalada variada	• Ensalada mixta • Pípirrana	
1º PLATO	• Potaje de lentejas • Garbanzos con espinacas	• Macarrones carbonara • Cazuela de fideos	• Puchero con huevo duro • Crema de zanahorias	• Arroz a la cubana • Crema de calabaza	
2º PLATO	• Pollo al curry	• Rosada frita	• Albóndigas con salsa de almendras	• Tortilla francesa	
GUARNICIÓN	• Cuscús • Brócoli	• Alcachofas rehogadas • Patatas a lo pobre	• Arroz integral • Revuelto de champiñones	• Zanahorias baby • Guisantes con jamón	
POSTRE	• 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 3º de Primaria en adelante

MENÚ SUPERVISADO POR NUESTRA NUTRICIONISTA

Semana del 19 al 23 de octubre de 2026.



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 - Ensalada César	- Ensalada mixta - Ensalada mediterránea	- Ensalada mixta - Ensalada variada	- Ensalada mixta - Pipirrana	
1º PLATO	- Paella - Gazpachuelo	- Puchero - Sopa de marisco	- Macarrones integrales boloñesa - Crema de verduras	- Callos light de garbanzos - Crema de alubias blancas	- Crema de calabaza y puerro - Sopa de fideos	
2º PLATO	Lagrimitas de pollo caseras	Tortilla de patatas con calabacín	Rosada al horno	Pollo en salsa a la pimienta	Hamburguesa casera	
GUARNICIÓN	- Pisto - Coliflor gratinada	- Brócoli - Mazorca de maíz	- Menestra - Cuscús	- Arroz integral - Judías verdes	- Patatas a lo pobre - Zanahorias baby	
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 3º de Primaria en adelante

MENÚ SUPERVISADO POR NUESTRA NUTRICIONISTA

Semana del 26 al 30 de octubre de 2026.



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

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	
ENTRANTES	• Ensalada mixta • Ensalada campera	• Ensalada mixta • Ensalada mediterránea	• Ensalada mixta • Ensalada César	• Ensalada mixta • Ensalada variada	• Ensalada mixta • Ensalada americana	
1º PLATO	• Puchero • Crema de lentejas rojas	• Berzas • Crema de guisante y puerro	• Arroz a la cubana • Crema de zanahorias	• Fideuá • Sopa de picadillo	• Ensalada de pasta • Crema de calabacín	
2º PLATO	• Lasaña casera	• Pollo asado	• Bacalao frito	• Tortilla francesa	• Magro con tomate	
GUARNICIÓN	• Revuelto de champiñones • Zanahorias baby	• Brócoli • Patatas parisinas	• Menestra • Alcahofas rehogadas	• Cuscús • Judías verdes	• Patatas panaderas • Mazorca de maíz	
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.