

MENÚ GENERAL

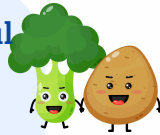
Desde 3º de Primaria en adelante

MENÚ SUPERVISADO POR NUESTRA NUTRICIONISTA



Semana del 03 al 11 de noviembre de 2026.

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

	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
ENTRANTES	<ul style="list-style-type: none">• Ensalada mixta• Ensalada americana	<ul style="list-style-type: none">• Ensalada mixta• Picadillo de tomate	<ul style="list-style-type: none">• Ensalada mixta• Ensalada César	<ul style="list-style-type: none">• Ensalada mixta• Ensalada mediterránea 
1º PLATO	<ul style="list-style-type: none">• Potaje de garbanzos• Crema de verduras	<ul style="list-style-type: none">• Macarrones carbonara• Cazuela de fideos	<ul style="list-style-type: none">• Lentenjas• Callos light de garbanzos	<ul style="list-style-type: none">• En blanco de pescado• Sopa de estrellitas 
2º PLATO	<ul style="list-style-type: none">• Tortilla de patatas	<ul style="list-style-type: none">• Pollo al ajillo	<ul style="list-style-type: none">• Bacalao al horno	<ul style="list-style-type: none">• Albóndigas con tomate 
GUARNICIÓN	<ul style="list-style-type: none">• Pisto• Zanahorias baby	<ul style="list-style-type: none">• Patatas fritas• Cuscús	<ul style="list-style-type: none">• Menestra• Judías verdes	<ul style="list-style-type: none">• Arroz integral• Guisantes con jamón 
POSTRE	<ul style="list-style-type: none">• Fruta de temporada 	<ul style="list-style-type: none">• Yogur• Fruta de temporada 	<ul style="list-style-type: none">• Fruta de temporada 	<ul style="list-style-type: none">• 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 09 al 13 de noviembre de 2026.

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

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	
ENTRANTES	<ul style="list-style-type: none">Ensalada mixtaEnsalada mediterránea	<ul style="list-style-type: none">Ensalada mixtaPicadillo de tomate	<ul style="list-style-type: none">Ensalada mixtaEnsalada César	<ul style="list-style-type: none">Ensalada mixtaEnsalada mediterránea	<ul style="list-style-type: none">Ensalada mixtaEnsalada variada	
1º PLATO	<ul style="list-style-type: none">Sopa de picadillo con huevoCrema de calabaza	<ul style="list-style-type: none">Lentejas de verdurasCrema de alubias	<ul style="list-style-type: none">Macarrones integrales boloñesaGazpachuelo	<ul style="list-style-type: none">PucheroGarbanzos con espinacas	<ul style="list-style-type: none">Arroz a la cubanaSopa de marisco	
2º PLATO	<ul style="list-style-type: none">Lasaña casera	<ul style="list-style-type: none">Filete de pollo empanado	<ul style="list-style-type: none">Merluza en salsa verde	<ul style="list-style-type: none">Albóndigas con salsa de almendras	<ul style="list-style-type: none">Tortilla francesa	
GUARNICIÓN	<ul style="list-style-type: none">Judías verdesColiflor gratinada	<ul style="list-style-type: none">BrócoliCuscús	<ul style="list-style-type: none">Patatas al hornoRevuelto de champiñones	<ul style="list-style-type: none">Mazorca de maízMenestra	<ul style="list-style-type: none">Patatas parisinasGuisantes con cebolla	
POSTRE	<ul style="list-style-type: none">Fruta de temporada	<ul style="list-style-type: none">Fruta de temporada	<ul style="list-style-type: none">YogurFruta de temporada	<ul style="list-style-type: none">Fruta de temporada	<ul style="list-style-type: none">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 16 al 20 de noviembre de 2026.

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

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
ENTRANTES	<ul style="list-style-type: none">Ensalada mixtaEnsalada de judías	<ul style="list-style-type: none">Ensalada mixtaTomate aliñado	<ul style="list-style-type: none">Ensalada mixtaEnsalada mediterránea	<ul style="list-style-type: none">Ensalada mixtaEnsalada César	<ul style="list-style-type: none">Ensalada mixtaEnsalada de pasta integral 
1º PLATO	<ul style="list-style-type: none">Cazuela de fideosCrema de calabacín	<ul style="list-style-type: none">Puchero con arrozCrema de guisantes y puerro	<ul style="list-style-type: none">Sopa de letras con huevo duroSopa de cebolla	<ul style="list-style-type: none">Potaje de lentejasCallo light de garbanzos	<ul style="list-style-type: none">Cazuela de patatasSopa de estrellitas 
2º PLATO	<ul style="list-style-type: none">Hamburguesa casera	<ul style="list-style-type: none">Pescadilla frita	<ul style="list-style-type: none">Pollo asado	<ul style="list-style-type: none">Tortilla de patatas con cebolla	<ul style="list-style-type: none">Merluza al horno 
GUARNICIÓN	<ul style="list-style-type: none">Mazorca de maízPisto	<ul style="list-style-type: none">Judías verdesAlcachofas rehogadas	<ul style="list-style-type: none">Patatas parisinasMenestra	<ul style="list-style-type: none">BrócoliArroz integral	<ul style="list-style-type: none">MenestraRevuelto de champiñones 
POSTRE	<ul style="list-style-type: none">Fruta de temporada 	<ul style="list-style-type: none">Fruta de temporada 	<ul style="list-style-type: none">YogurFruta de temporada 	<ul style="list-style-type: none">Fruta de temporada 	<ul style="list-style-type: none">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 23 al 27 de noviembre de 2026.

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

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	
ENTRANTES	<ul style="list-style-type: none">Ensalada mixtaPicadillo de tomate	<ul style="list-style-type: none">Ensalada mixtaEnsalada mediterráneo	<ul style="list-style-type: none">Ensalada mixtaEnsalada variada	<ul style="list-style-type: none">Ensalada mixtaEnsalada campera	<ul style="list-style-type: none">Ensalada mixtaSalpicón	
1º PLATO	<ul style="list-style-type: none">PucheroCrema de alubias blancas	<ul style="list-style-type: none">Potaje de garbanzosCrema de lentejas rojas	<ul style="list-style-type: none">Macarrones carbonaraCazuela de fideos	<ul style="list-style-type: none">PaellaEn blanco de pescado	<ul style="list-style-type: none">Sopa de letrasSopa minestrone	
2º PLATO	<ul style="list-style-type: none">Lasaña casera	<ul style="list-style-type: none">Pollo a la pimienta	<ul style="list-style-type: none">Rosada al horno	<ul style="list-style-type: none">Croquetas	<ul style="list-style-type: none">Tortilla de patatas con calabacín	
GUARNICIÓN	<ul style="list-style-type: none">Guisantes con jamónColiflor gratinada	<ul style="list-style-type: none">Patatas a lo pobreZanahorias baby	<ul style="list-style-type: none">Mazorca de maízChampiñones salteados	<ul style="list-style-type: none">BrócoliMenestra	<ul style="list-style-type: none">PistoJudías verdes	
POSTRE	<ul style="list-style-type: none">Fruta de temporada	<ul style="list-style-type: none">Fruta de temporada	<ul style="list-style-type: none">YogurFruta de temporada	<ul style="list-style-type: none">Fruta de temporada	<ul style="list-style-type: none">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.