

MENÚ SEMANAL

INFANTIL 2º CICLO Y 1º Y 2º DE PRIMARIA

Semana del 03 al 11 de noviembre de 2026.

MENÚ SUPERVISADO POR NUESTRA NUTRICIONISTA



	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	
ENTRANTES	• Ensalada mixta	• Picadillo de tomate	• Ensalada César	• Ensalada mediterránea	
1º PLATO	• Potaje de garbanzos	• Macarrones carbonara	• Lentejas	• En blanco de pescado	
2º PLATO	• Tortilla de patatas	• Pollo al ajillo	• Bacalao al horno	• Albóndigas con tomate	
GUARNICIÓN	• Pisto	• Patatas fritas	• Menestra	• Arroz pilaf	
POSTRE	• Fruta de temporada 	• Yogur 	• Fruta de temporada 	• Fruta de temporada 	



COLEGIO CERRADO DE CALDERÓN

Nota para las familias de 1º y 2º de Primaria: las bandejas de comida se sirven ya montadas, siguiendo siempre los valores nutricionales. Si algún estudiante necesita un cambio, puede solicitarlo sin problema.

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

MENÚ SEMANAL

INFANTIL 2º CICLO Y 1º Y 2º DE PRIMARIA

Semana del 09 al 11 de noviembre de 2026.

MENÚ SUPERVISADO POR NUESTRA NUTRICIONISTA



	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	
ENTRANTES	• Ensalada mediterránea	• Picadillo de tomate	• Ensalada César	• Ensalada mediterránea	• Ensalada variada	
1º PLATO	• Sopa de picadillo con huevo	• Lentejas de verduras	• Macarrones integrales boloñesa	• Puchero	• Arroz a la cubana	
2º PLATO	• Lasaña casera	• Filete de pollo empanado	• Merluza en salsa verde	• Albóndigas con salsa de almendras	• Tortilla francesa	
GUARNICIÓN	• Judías verdes	• Brócoli	• Patatas al horno	• Menestra	• Patatas parisinas	
POSTRE	• Fruta de temporada 	• Fruta de temporada 	• Yogur 	• Fruta de temporada 	• Fruta de temporada 	



COLEGIO CERRADO DE CALDERÓN

Nota para las familias de 1º y 2º de Primaria: las bandejas de comida se sirven ya montadas, siguiendo siempre los valores nutricionales. Si algún estudiante necesita un cambio, puede solicitarlo sin problema.

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

MENÚ SEMANAL

INFANTIL 2º CICLO Y 1º Y 2º DE PRIMARIA

Semana del 16 al 20 de noviembre de 2026.

MENÚ SUPERVISADO POR NUESTRA NUTRICIONISTA



ENTRANTES

- | LUNES | MARTES | MIÉRCOLES | JUEVES | VIERNES |
|----------------------|------------------|-------------------------|------------------|------------------------------|
| • Ensalada de judías | • Tomate aliñado | • Ensalada mediterránea | • Ensalada César | • Ensalada de pasta integral |



1º PLATO

- | | | | | |
|---------------------|---------------------|---------------------------------|----------------------|----------------------|
| • Cazuela de fideos | • Puchero con arroz | • Sopa de letras con huevo duro | • Potaje de lentejas | • Cazuela de patatas |
|---------------------|---------------------|---------------------------------|----------------------|----------------------|



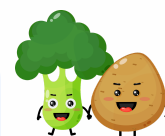
2º PLATO

- | | | | | |
|----------------------|--------------------|---------------|-----------------------------------|--------------------|
| • Hamburguesa casera | • Pescadilla frita | • Pollo asado | • Tortilla de patatas con cebolla | • Merluza al horno |
|----------------------|--------------------|---------------|-----------------------------------|--------------------|



GUARNICIÓN

- | | | | | |
|-------------------|-----------------|---------------------|----------------|------------|
| • Mazorca de maíz | • Judías verdes | • Patatas parisinas | • Arroz blanco | • Menestra |
|-------------------|-----------------|---------------------|----------------|------------|



POSTRE

- | | | | | |
|----------------------|----------------------|---------|----------------------|----------------------|
| • Fruta de temporada | • Fruta de temporada | • Yogur | • Fruta de temporada | • Fruta de temporada |
|----------------------|----------------------|---------|----------------------|----------------------|



COLEGIO CERRADO DE CALDERÓN

Nota para las familias de 1º y 2º de Primaria: las bandejas de comida se sirven ya montadas, siguiendo siempre los valores nutricionales. Si algún estudiante necesita un cambio, puede solicitarlo sin problema.

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

MENÚ SEMANAL

INFANTIL 2º CICLO Y 1º Y 2º DE PRIMARIA

Semana del 23 al 27 de noviembre de 2026.

MENÚ SUPERVISADO POR NUESTRA NUTRICIONISTA



ENTRANTES

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

- Picadillo de tomate

- Ensalada mediterránea

- Ensalada variada

- Ensalada campera

- Ensalada mixta



1º PLATO

- Puchero

- Potaje de garbanzos

- Macarrones carbonara

- Paella

- Sopa de letras



2º PLATO

- Lasaña casera

- Pollo a la pimienta

- Rosada al horno

- Croquetas

- Tortilla de patatas con calabacín



GUARNICIÓN

- Guisantes con jamón

- Patatas a lo pobre

- Mazorca de maíz

- Brócoli

- Pisto



POSTRE

- Fruta de temporada



- Fruta de temporada



- Yogur



- Fruta de temporada



- Fruta de temporada



COLEGIO CERRADO DE CALDERÓN

Nota para las familias de 1º y 2º de Primaria: las bandejas de comida se sirven ya montadas, siguiendo siempre los valores nutricionales. Si algún estudiante necesita un cambio, puede solicitarlo sin problema.

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