



C/ Zarzamora, 23 Urb. Puertosol
29190 – Puerto de la Torre (Málaga)

SERVICIO DE COMEDOR

Relación de menús para el alumnado desde
el día 08 de enero hasta el día 31 de enero de 2025

MIÉRCOLES 8 DE ENERO

Entrantes:	Ensalada Mixta		
1º Plato:	Coditos con tomate		Crema de zanahorias
2º Plato:	San Jacobo		Rosada ajo/perejil
Guarnición:	Patatas rustic		Cocktail de frutas
Postre:	Fruta del tiempo		

JUEVES 9 DE ENERO

Entrantes:	Ensaladilla Rusa		
1º Plato:	Cazuela de fideos		Crema de verduras
2º Plato:	Pollo chilindron		Anillas a la andaluza
Guarnición:	Verduras salteadas con Jamón		
Postre:	Fruta del tiempo		Natillas con galletas

VIERNES 10 DE ENERO

Entrantes:	Salpicón de mariscos		
1º Plato:	Puchero con estrellas		Sopa De picadillo
2º Plato:	Perritos		Rosada en tomate
Guarnición:	Huevos rotos con jamón		Petit Suisses
Postre:	Fruta del tiempo		

LUNES 13 DE ENERO

Entrantes:	Ensalada mixta		
1º Plato:	Macarrones carbonara		Crema de verduras
2º Plato:	Magro con tomate		Rosada encebollada
Guarnición:	Patatas dados		
Postre:	Fruta del tiempo		

MARTES 14 DE ENERO

Entrantes:	Ensalada malagueña		
1º Plato:	Potaje de lentejas		Crema ESAU
2º Plato:	Pollo pepitoria		Adobo andaluza
Guarnición:	Verduras en tempura		
Postre:	Fruta del tiempo		Piña en su jugo

MIÉRCOLES 15 DE ENERO

Entrantes:	Ensalada shawarma		
1º Plato:	Arroz cubana		Crema de puerros
2º Plato:	Lomo al ajillo		Lubina al horno
Guarnición:	Patatas gratinadas		
Postre:	Fruta del tiempo		

JUEVES 16 DE ENERO

Entrantes:	Ensalada china		
1º Plato:	Cazuela de patatas		Crema de verduras
2º Plato:	Pinchitos de pollo		Merluza provenzal
Guarnición:	Judías salteadas con carne		
Postre:	Fruta del tiempo		arroz con leche

VIERNES 17 DE ENERO

Entrantes:	Picadillo de tomates, huevo y atún		
1º Plato:	Puchero con arroz		Sopa de picadillo
2º Plato:	Pizza Napolitana		Atún encebollado
Guarnición:	Patatas dado		yogurt
Postre:	Fruta del tiempo		

LUNES 20 DE ENERO

Entrantes: Ensalada mixta



1º Plato: Wok de pollo



2º Plato: Estofado de cerdo



Guarnición: Patatas dados



Postre: Fruta del tiempo

MARTES 21 DE ENERO

Entrantes: Ensalada tropical



1º Plato: Callos



2º Plato: Pollo al ajillo



Guarnición: Revuelto de ajetes y gambas



Postre: Fruta del tiempo

MIÉRCOLES 22 DE ENERO

Entrantes: Ensalada César



1º Plato: Arroz caldoso



2º Plato: Lomo asado



Guarnición: Patatas parisinas



Postre: Fruta del tiempo

JUEVES 23 DE ENERO

Entrantes: Ensaladilla rusa



1º Plato: Gazpachuelo



2º Plato: Albóndigas con tomate



Guarnición: Arroz pilaf



Postre: Fruta del tiempo

VIERNES 24 DE ENERO

Entrantes: Ensalada de pasta



1º Plato: Puchero con estrellas



2º Plato: Burritos



Guarnición: Nachos con cheddar



Postre: Fruta del tiempo

Crema de calabacín



Tortilla francesa



Crema de legumbres



Rosada andaluza



Melocotón en almibar



Crema de calabaza



Merluza provenzal



Crema de verduras



Salmón al horno



Flan con caramelo



Sopa brunoise



Rosada a la marinera



Petit suisses



LUNES 27 DE ENERO

Entrantes: Ensalada mixta



1º Plato: Coditos boloñesa



2º Plato: Flamenquines



Guarnición: Patatas rustic



Postre: Fruta del tiempo

MARTES 28 DE ENERO

1º Plato: Potaje de lentejas



2º Plato: Pinchitos de pollo



Guarnición: Verduras salteadas con jamón



Postre: Fruta del tiempo

MIÉRCOLES 29 DE ENERO

Entrantes: Ensalada juliana



1º Plato: Arroz 3 delicias



2º Plato: Magro con tomate



Guarnición: Puré de patatas



Postre: Fruta del tiempo

JUEVES 30 DE ENERO

Entrantes: Ensalada griega



1º Plato: Cazuela de fideos



2º Plato: Lomo adobado



Guarnición: Revuelto de guisantes con langostinos



Postre: Fruta del tiempo

Crema de calabacín



Merluza al limón



Crema esau



Jibia a la andaluza



Petit Suisses



Crema de zanahorias



Rosada encbollada



Crema de verduras



Lubina al horno



Vasitos de chocolate blanco y oreo



VIERNES 31 DE ENERO

Entrantes: Salpicón de marisco



1º Plato: Puchero con arroz



2º Plato: Hamburguesas



Guarnición: Patatas fritas



Postre: Fruta del tiempo

Sopa de picadillos



Rosada riojana



 <p>Sulfitos</p>	 <p>Altramuces</p>	 <p>Mostaza</p>	 <p>Soja</p>	 <p>Frutos secos de cáscara</p>	 <p>Moluscos</p>	 <p>Lactosa</p>
 <p>Cacahuets</p>	 <p>Sésamo</p>	 <p>Huevo</p>	 <p>Crustaceos</p>	 <p>Pescado</p>	 <p>Gluten</p>	 <p>Apio</p>