



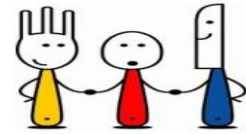
**hnosGONZÁLEZ**  
restauración y catering

www.cateringgonzalez.com

Tel.: 955 644 648

## Colegios Enero 2017

El comedor escolar debe ser un marco en el que día a día se adquieran unos hábitos alimenticios saludables y se conozcan de forma práctica las normas para una óptima alimentación y nutrición durante toda la vida.



Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Lentejas estofadas c/ verduras Tortilla francesa con zanahoria rallada Pan Fruta 2	Arroz a la cubana Pavia de merluza con ensalada Pan Fruta 3	Crema de zanahorias c/ merluza Churrasquito de pollo con patatas panaderas Pan Fruta de temporada 4	Puchero de judías verdes y calabaza Lomo adobado con zanahorias baby Pan Flan 5	Estofado de patatas c/magro de cerdo Tilapia en salsa Pan Fruta 6
Potaje de garbanzos c/verduras Lenguado al horno con ensalada Pan Fruta 9	Crema de calabacín c/ queso y pavo Chistorras de pollo en salsa Pan Fruta 10	Lasaña de verduras Lomo al ajillo Pan Yogur 11	Potaje de alubias c/ verduras Merluza con york y queso al horno con ensalada Pan Mousse de chocolate 12	Guiso de arroz con pollo Tortilla de patatas con tomate frito Pan Fruta 13
Canelones Tilapia a la jardinera con patatas parisinas Pan Yogur 16	Estofado de patatas c/ lenguado Nugget de pollo con ensalada Pan Fruta 17	Huevo frito Patatas Filete Pan integral Fruta de temporada 18	Sopa de picadillo Lenguado al horno con verduras Pan Natillas con galletas 19	Espirales c/ tomate Hamburguesa de pollo Pan Fruta 20
Puchero con magro de cerdo Pollo al limón Pan Yogur 23	Arroz a la cubana Croquetas de pollo con ensalada Pan Fruta 24	Potaje de alubias c/ verduras Tilapia al horno Pan integral Fruta de temporada 25	Lasaña de carne Tortilla francesa con zanahoria rallada Pan Gelatina 26	Crema de verduras c/guisantes Bacalao en salsa con patatas parisinas Pan Fruta 27
Macarrones Siciliana Merluza al horno en salsa casera y ensalada Pan Yogur 30	Arroz tres delicias Chistorras al vino Pan Fruta 31			

**Recomendaciones:** en una dieta equilibrada, la presencia de verduras, legumbres y hortalizas es fundamental. La correcta presentación, confección de las recetas y una técnica adecuada, pueden ayudar de forma muy importante a estimular el gusto y el deseo de tomar este tipo de alimentos.

**Gestión de Servicios Médicos ASEMED S.L.**

Asesor Médico en Nutrición:

Dr. Fco. de Asís Cordero Domínguez (col. 7753-SE).

Diplomada en Nutrición Humana y Dietética:

Dña. Beatriz Arévalo Frías. ( col. AND-00347)



NRS. 260007551/SE

www.cateringgonzalez.com - 955 644 648



**hnosGONZÁLEZ**  
restauración y catering

www.cateringhgonzalez.com

Telf.: 955 644 648

## Colegios sin huevo ni lácteo Enero 2017

El comedor escolar debe ser un marco en el que día a día se adquieran unos hábitos alimenticios saludables y se conozcan de forma práctica las normas para una óptima alimentación y nutrición durante toda la vida.



Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Lentejas estofadas c/ verduras Hamburguesa de pollo con zanahoria rallada Pan Fruta 2	Arroz a la cubana Merluza al horno con ensalada Pan Fruta 3	Crema de zanahorias c/ merluza Churrasquito de pollo con patatas panaderas Pan Fruta de temporada 4	Puchero de judías verdes y calabaza Lomo adobado con zanahorias baby Pan Yogur de soja 5	Estofado de patatas c/magro de cerdo Tilapia en salsa Pan Fruta 6
Potaje de garbanzos c/verduras Lenguado al horno con ensalada Pan Fruta 9	Crema de calabacín c/ pavo Chistorras de pollo en salsa Pan Fruta 10	Pasta c/ tomate ( sin huevo) Lomo al ajillo Pan Yogur de soja 11	Potaje de alubias c/ verduras Merluza al horno con ensalada Pan Yogur de soja 12	Guiso de arroz con pollo Pavo a la plancha Pan Fruta 13
Pasta c/ tomate ( sin huevo) Tilapia a la jardinera con patatas parisinas Pan Yogur de soja 16	Estofado de patatas c/ lenguado Churrasquito de pollo con ensalada Pan Fruta 17	Patatas Pavo a la plancha Pan integral Fruta de temporada 18	Sopa de picadillo ( sin huevo) Lenguado al horno con verduritas Pan Yogur de soja 19	Espirales c/ tomate ( sin huevo) Hamburguesa de pollo Pan Fruta 20
Puchero con magro de cerdo Pollo al limón Pan Yogur de soja 23	Arroz a la cubana Croquetas de pollo con ensalada Pan Fruta 24	Potaje de alubias c/ verduras Tilapia al horno Pan integral Fruta de temporada 25	Pasta c/ tomate ( sin huevo) Pavo a la plancha con zanahoria rallada Pan Yogur de soja 26	Crema de verduras c/guisantes Bacalao en salsa con patatas parisinas Pan Fruta 27
Macarrones Siciliana ( sin huevo) Merluza al horno en salsa casera y ensalada Pan Yogur de soja 30	Arroz tres delicias ( sin tortilla) Chistorras al vino Pan Fruta 31			

**Recomendaciones:** en una dieta equilibrada, la presencia de verduras, legumbres y hortalizas es fundamental. La correcta presentación, confección de las recetas y una técnica adecuada, pueden ayudar de forma muy importante a estimular el gusto y el deseo de tomar este tipo de alimentos.

**Gestión de Servicios Médicos ASEMED S.L.**

Asesor Médico en Nutrición:

Dr. Fco. de Asís Cordero Domínguez (col. 7753-SE).

Diplomada en Nutrición Humana y Dietética:

Dña. Beatriz Arévalo Frías. ( col. AND-00347)

NRS. 260007551/SE



www.cateringhgonzalez.com - 955 644 648



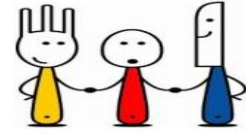
**hnosGONZÁLEZ**  
restauración y catering

www.cateringgonzalez.com

Tel.: 955 644 648

## Colegios Diabético Enero 2017

El comedor escolar debe ser un marco en el que día a día se adquieran unos hábitos alimenticios saludables y se conozcan de forma práctica las normas para una óptima alimentación y nutrición durante toda la vida.



Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Lentejas estofadas c/ verduras Tortilla francesa con zanahoria rallada Pan Fruta 2	Arroz a la cubana Merluza al horno con ensalada Pan Fruta 3	Crema de zanahorias c/ merluza Churrasquito de pollo con patatas panaderas Pan Fruta de temporada 4	Puchero de judías verdes y calabaza Lomo adobado con zanahorias baby Pan Yogur desnatado 5	Estofado de patatas c/magro de cerdo Tilapia en salsa Pan Fruta 6
Potaje de garbanzos c/verduras Lenguado al horno con ensalada Pan Fruta 9	Crema de calabacín c/ pavo Chistorras de pollo en salsa Pan Fruta 10	Lasaña de verduras Lomo al ajillo Pan Yogur desnatado 11	Potaje de alubias c/ verduras Merluza al horno con ensalada Pan Yogur desnatado 12	Guiso de arroz con pollo Tortilla de patatas Pan Fruta 13
Canelones Tilapia a la jardinera con patatas parisinas Pan Yogur desnatado 16	Estofado de patatas c/ lenguado Churrasquito de pollo con ensalada Pan Fruta 17	Huevo plancha Ensalada Filete Pan integral Fruta de temporada 18	Sopa de picadillo Lenguado al horno con verduras Pan Yogur desnatado 19	Espirales c/ tomate Hamburguesa de pollo Pan Fruta 20
Puchero con magro de cerdo Pollo al limón Pan Yogur desnatado 23	Arroz a la cubana Churrasquito de pollo con ensalada Pan Fruta 24	Potaje de alubias c/ verduras Tilapia al horno Pan integral Fruta de temporada 25	Lasaña de carne Tortilla francesa con zanahoria rallada Pan Yogur desnatado 26	Crema de verduras c/guisantes Bacalao en salsa con patatas parisinas Pan Fruta 27
Macarrones Siciliana Merluza al horno en salsa casera y ensalada Pan Yogur desnatado 30	Arroz tres delicias Chistorras al vino Pan Fruta 31			

**Recomendaciones:** en una dieta equilibrada, la presencia de verduras, legumbres y hortalizas es fundamental. La correcta presentación, confección de las recetas y una técnica adecuada, pueden ayudar de forma muy importante a estimular el gusto y el deseo de tomar este tipo de alimentos.

Gestión de Servicios Médicos ASEMED S.L.

Asesor Médico en Nutrición:

Dr. Fco. de Asís Cordero Domínguez (col. 7753-SE).

Diplomada en Nutrición Humana y Dietética:

Dña. Beatriz Arévalo Frías. ( col. AND-00347)

NRS. 260007551/SE



www.cateringgonzalez.com - 955 644 648



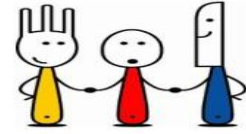
**hnosGONZÁLEZ**  
restauración y catering

www.cateringhgonzalez.com

Tel.: 955 644 648

## Propuesta de cena Colegios Enero 2017

El comedor escolar debe ser un marco en el que día a día se adquieran unos hábitos alimenticios saludables y se conozcan de forma práctica las normas para una óptima alimentación y nutrición durante toda la vida.



Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Crema de verduras Dorada al horno con patatas Pan Lácteo 2	Parrillada de verduras Pavo en salsa Pan Lácteo 3	Sopa de picadillo Tortilla francesa de queso Pan Lácteo 4	Arroz salteado c/ verduras Pez espada a la plancha Pan Fruta 5	Verduras asadas c/ patatas Pollo al horno Pan Lácteo 6
Sopa de fideos y verduras Tortilla de jamón Pan Lácteo 9	Ensalada de pasta Lenguado a la plancha Pan Lácteo 10	Menestra de verdura Empanada de atún casera Pan Lácteo 11	Crema de zanahorias Pollo a la plancha Pan Fruta 12	Sopa de arroz Sándwich mixto Pan Lácteo 13
Calabacín con orégano Revuelto de champiñones Pan Lácteo 16	Sopa de picadillo Merluza en salsa Pan Lácteo 17	Aliño de tomate y queso fresco Pez espada a la plancha Pan integral Lácteo 18	Pasta salteada c/ ajito y perejil Lomo a la plancha Pan Fruta 19	Judías verdes salteadas Calamares a la plancha Pan Lácteo 20
Crema de calabacín Tortilla de atún Pan Yogur 23	Patatas cocidas Varitas de merluza caseras al horno Pan Fruta 24	Verduras asadas Pollo al horno con patatas Pan integral Fruta de temporada 25	Sopa de pollo Acedias a la plancha Pan Gelatina 26	Verdura rehogada c/ jamón Pavo a la plancha Pan Fruta 27
Berenjena rellena Tortilla de patatas Pan Yogur 30	Puré de patatas Merluza a la plancha con ajito y perejil Pan Fruta 31			

**Recomendaciones:** en una dieta equilibrada, la presencia de verduras, legumbres y hortalizas es fundamental. La correcta presentación, confección de las recetas y una técnica adecuada, pueden ayudar de forma muy importante a estimular el gusto y el deseo de tomar este tipo de alimentos.

Gestión de Servicios Médicos ASEMED S.L.

Asesor Médico en Nutrición:

Dr. Fco. de Asís Cordero Domínguez (col. 7753-SE).

Diplomada en Nutrición Humana y Dietética:

Dña. Beatriz Arévalo Frías. ( col. AND-00347)

NRS. 260007551/SE



www.cateringhgonzalez.com - 955 644 648