



**hnosGONZÁLEZ**  
restauración y catering

www.cateringgonzalez.com

Tel.: 955 644 648

## Colegios Febrero 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 zanahorias c/ merluza Carne en salsa Pan Fruta de temporada 1	Puchero de judías verdes y calabaza Lomo adobado con zanahorias baby Pan Flan 2	Estofado de patatas c/magro de cerdo Tilapia en salsa Pan Fruta 3
Potaje de garbanzos c/verduras Salmon al horno Pan Fruta 6	Crema de calabacín c/ queso y pavo Salchichas frescas Pan Fruta 7	Macarrones boloñesa San Jacobo Pan Yogur 8	Potaje de alubias c/ verduras Merluza en salsa Pan Mousse de chocolate 9	Guiso de arroz con pollo Tortilla de patatas con tomate frito Pan Fruta 10
Lentejas estofadas c/verduras Tilapia a la jardinera con patatas parisinas Pan Yogur 13	Lasaña de verduras Nugget de pollo con ensalada Pan Fruta 14	Huevo frito Patatas Filete Pan integral Fruta de temporada 15	Sopa de picadillo Lenguado al horno con verduras Pan Natillas con galletas 16	Espirales c/ tomate York + queso fresco Pan Fruta 17
Canelones de pescado Churrasquito de pollo en salsa de verduras Pan Yogur 20	Arroz a la cubana Croquetas de pollo con ensalada Pan Fruta 21	Potaje de alubias c/ verduras Tilapia al horno Pan integral Fruta de temporada 22	Espaguetis a la carbonara Tortilla francesa con zanahoria rallada Pan Gelatina 23	Crema de verduras c/guisantes Bacalao en salsa con patatas parisinas Pan Fruta 24
Fideua Hamburguesa de pollo al horno Pan Yogur 27	FIESTA			

**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.cateringgonzalez.com

Tel.: 955 644 648

## Colegios Diabético Febrero 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 zanahorias c/ merluza Carne en salsa Pan Fruta de temporada 1	Puchero de judías verdes y calabaza Lomo adobado con zanahorias baby Pan Yogur desnatado 2	Estofado de patatas c/magro de cerdo Tilapia en salsa Pan Fruta 3
Potaje de garbanzos c/verduras Salmon al horno Pan Fruta 6	Crema de calabacín y pavo Salchichas frescas Pan Fruta 7	Macarrones boloñesa Churrasquito de pollo Pan Yogur desnatado 8	Potaje de alubias c/ verduras Merluza en salsa Pan Yogur desnatado 9	Guiso de arroz con pollo Tortilla de patatas Pan Fruta 10
Lentejas estofadas c/verduras Tilapia a la jardinera Pan Yogur desnatado 13	Lasaña de verduras Churrasquito de pollo con ensalada Pan Fruta 14	Ensalada completa Huevo duro Filete Pan integral Fruta de temporada 15	Sopa de picadillo Lenguado al horno con verduritas Pan Yogur desnatado 16	Espirales c/ tomate York + queso fresco Pan Fruta 17
Canelones de pescado Churrasquito de pollo en salsa de verduras Pan Yogur desnatado 20	Arroz a la cubana Pavo a la plancha con ensalada Pan Fruta 21	Potaje de alubias c/ verduras Tilapia al horno Pan integral Fruta de temporada 22	Espaguetis c/ tomate Tortilla francesa con zanahoria rallada Pan Yogur desnatado 23	Crema de verduras c/guisantes Bacalao en salsa Pan Fruta 24
Fideua Hamburguesa de pollo al horno Pan Yogur desnatado 27	FIESTA			

**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)



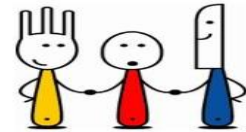
**hnosGONZÁLEZ**  
restauración y catering

www.cateringgonzalez.com

Telf.: 955 644 648

## Colegios sin huevo y lácteo Febrero 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 zanahorias c/ merluza Carne en salsa Pan Fruta de temporada 1	Puchero de judías verdes y calabaza Lomo adobado con zanahorias baby Pan Yogur de soja 2	Estofado de patatas c/magro de cerdo Tilapia en salsa Pan Fruta 3
Potaje de garbanzos c/verduras Salmon al horno Pan Fruta 6	Crema de calabacín c/ pavo Salchichas frescas Pan Fruta 7	Macarrones boloñesa ( sin huevo) Churrasquito de pollo Pan Yogur de soja 8	Potaje de alubias c/ verduras Merluza en salsa Pan Yogur de soja 9	Guiso de arroz con pollo Pavo a la plancha Pan Fruta 10
Lentejas estofadas c/verduras Tilapia a la jardinera con patatas parisinas Pan Yogur de soja 13	Macarrones c/ atún ( sin huevo) Churrasquito de pollo con ensalada Pan Fruta 14	Ensalada completa Patatas Filete Pan integral Fruta de temporada 15	Sopa de picadillo ( sin huevo) Lenguado al horno con verduras Pan Yogur de soja 16	Espirales c/ tomate ( sin huevo) York + zanahoria rallada Pan Fruta 17
Espaguetis c/ verduras (sin huevo) Churrasquito de pollo en salsa de verduras Pan Yogur de soja 20	Arroz a la cubana Croquetas de pollo con ensalada Pan Fruta 21	Potaje de alubias c/ verduras Tilapia al horno Pan integral Fruta de temporada 22	Espaguetis c/ tomate ( sin huevo) Pavo a la plancha con zanahoria rallada Pan Yogur de soja 23	Crema de verduras c/guisantes Bacalao en salsa con patatas parisinas Pan Fruta 24
Fideua ( sin huevo) Hamburguesa de pollo al horno Pan Yogur de soja 27	FIESTA			

**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)



**hnosGONZÁLEZ**  
restauración y catering

www.cateringgonzalez.com  
Telf.: 955 644 648

## Propuesta de cena Colegios Febrero 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
		Sopa de fideos Tortilla de queso Pan Lácteo 1	Verduras rehogadas c/ jamón Merluza al horno Pan Fruta 2	Calabacín con orégano Ternera a la plancha Pan Lácteo 3
Crema de verduras Tortilla de york Pan Lácteo 6	Ensalada mixta Calamares c/ limón Pan Lácteo 7	Sopa de arroz Empanada de atún casera Pan Lácteo 8	Verduras asadas Pollo al horno con patatas Pan Fruta 9	Sopa de verduras Sándwich mixto Pan Lácteo 10
Menestra de verduras Revuelto de champiñones Pan Lácteo 13	Verduras asadas Dorada al horno con patatas Pan Lácteo 14	Ensalada mixta Pez espada a la plancha Pan integral Lácteo 15	Crema de calabacín Lomo a la plancha Pan Fruta 16	Sopa de fideos Hamburguesa de pescado Pan Lácteo 17
Aliño de tomate y queso fresco Tortilla de atún Pan Lácteo 20	Sopa de picadillo Merluza en salsa Pan Lácteo 21	Crema de zanahorias Pavo en salsa Pan integral Lácteo 22	Parrillada de verduras Dorada al horno Pan Fruta 23	Arroz salteado c/ verduras Pollo a la plancha Pan Lácteo 24
Sopa de verduras y fideos Tortilla de jamón Pan Lácteo 27	FIESTA			

**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)