



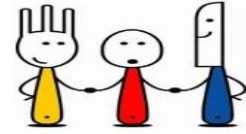
hnosGONZÁLEZ
restauración y catering

www.cateringgonzalez.com

Tel.: 955 644 648

Colegios Abril 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
Potaje de alubias Tortilla francesa con zanahoria rallada Pan Yogur 3	Arroz a la cubana Varitas de merluza con ensalada Pan Fruta 4	Canelones de atún Churrasquito de pollo con patatas panaderas Pan integral Fruta de temporada 5	Puchero de judías verdes y calabaza Lomo adobado con zanahorias baby Pan Mousse de chocolate 6	Estofado de patatas c/magro de cerdo Limanda al horno Pan Fruta 7

SEMANA SANTA 10	SEMANA SANTA 11	SEMANA SANTA 12	SEMANA SANTA 13	SEMANA SANTA 14
--------------------	--------------------	--------------------	--------------------	--------------------

Lentejas estofadas c/verduras Salmón al horno con patatas parisinas Pan Yogur 17	Estofado de patatas c/ lenguado Nugget de pollo con ensalada Pan Fruta 18	Patatas fritas Lomo y huevo frito Pan integral Fruta de temporada 19	Sopa de picadillo Limanda al horno con verduras Pan Natillas con galletas 20	Lasaña de carne York + queso fresco Pan Fruta 21
--	---	--	---	--

Puchero de judías verdes y calabaza Hamburguesa Pan Yogur 24	Arroz a la cubana Croquetas de pollo con ensalada Pan Fruta 25	Potaje de alubias c/ verduras Limanda al horno Pan integral Fruta de temporada 26	Macarrones carbonara Tortilla francesa con zanahoria rallada Pan Gelatina 27	Crema de verduras c/guisantes Merluza en salsa con patatas parisinas Pan Fruta 28
---	---	--	---	---

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)

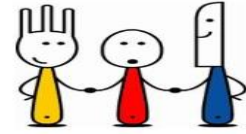


hnosGONZÁLEZ
restauración y catering

www.cateringgonzalez.com
Telf.: 955 644 648

Colegios diabético Abril 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
Potaje de alubias Tortilla francesa con zanahoria rallada Pan Yogur desnatado 3	Arroz a la cubana Merluza al horno con ensalada Pan Fruta 4	Canelones de atún Churrasquito de pollo con patatas panaderas Pan integral Fruta de temporada 5	Puchero de judías verdes y calabaza Lomo adobado con zanahorias baby Pan Yogur desnatado 6	Estofado de patatas c/magro de cerdo Limanda al horno Pan Fruta 7

SEMANA SANTA 10	SEMANA SANTA 11	SEMANA SANTA 12	SEMANA SANTA 13	SEMANA SANTA 14
--------------------	--------------------	--------------------	--------------------	--------------------

Lentejas estofadas c/verduras Salmón al horno con patatas parisinas Pan Yogur desnatado 17	Estofado de patatas c/ lenguado Churrasquito de pollo con ensalada Pan Fruta 18	Ensalada completa Lomo a la plancha+ huevo Pan integral Fruta de temporada 19	Sopa de picadillo Limanda al horno con verduritas Pan Yogur desnatado 20	Lasaña de carne York + queso fresco Pan Fruta 21
--	---	---	--	--

Puchero de judías verdes y calabaza Hamburguesa Pan Yogur desnatado 24	Arroz a la cubana Pavo en salsa con ensalada Pan Fruta 25	Potaje de alubias c/ verduras Limanda al horno Pan integral Fruta de temporada 26	Macarrones c/tomate Tortilla francesa con zanahoria rallada Pan Yogur desnatado 27	Crema de verduras c/guisantes Merluza en salsa con patatas parisinas Pan Fruta 28
--	---	---	--	---

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

Tel.: 955 644 648

Colegios sin huevo y lactosa Abril 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
Potaje de alubias Hamburguesa de pollo con zanahoria rallada Pan Yogur de soja 3	Arroz a la cubana Merluza al horno con ensalada Pan Fruta 4	Pasta (sin huevo) c/ verduras Churrasquito de pollo con patatas panaderas Pan integral Fruta de temporada 5	Puchero de judías verdes y calabaza Lomo adobado con zanahorias baby Pan Yogur de soja 6	Estofado de patatas c/magro de cerdo Limanda al horno Pan Fruta 7

SEMANA SANTA 10	SEMANA SANTA 11	SEMANA SANTA 12	SEMANA SANTA 13	SEMANA SANTA 14
--------------------	--------------------	--------------------	--------------------	--------------------

Lentejas estofadas c/verduras Salmón al horno con patatas parisinas Pan Yogur de soja 17	Estofado de patatas c/ lenguado Churrasquito de pollo con ensalada Pan Fruta 18	Ensalada completa Lomo y patatas fritas Pan integral Fruta de temporada 19	Sopa de picadillo (sin huevo) Limanda al horno con verduritas Pan Yogur de soja 20	Pasta (sin huevo) c/tomate York + zanahoria rallada Pan Fruta 21
--	--	--	---	---

Puchero de judías verdes y calabaza Hamburguesa Pan Yogur de soja 24	Arroz a la cubana Croquetas de pollo con ensalada Pan Fruta 25	Potaje de alubias c/ verduras Limanda al horno Pan integral Fruta de temporada 26	Pasta (sin huevo) c/tomate Pavo a la plancha con zanahoria rallada Pan Yogur de soja 27	Crema de verduras c/guisantes Merluza en salsa con patatas parisinas Pan Fruta 28
--	--	--	--	---

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)

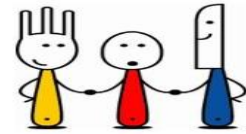


hnosGONZÁLEZ
restauración y catering

www.cateringgonzalez.com
Telf.: 955 644 648

Colegios Propuesta de cena Abril 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
Lechuga, tomate y cebolla Hamburguesa de ternera casera Pan Fruta 3	Crema de calabacín Pavo a la plancha Pan Lácteo 4	Sopa de verduras y fideos Pez espada a la plancha Pan integral Lácteo 5	Ensalada completa Revuelto de champiñones Pan Fruta 6	Verduras salteadas Salchichas de pollo frescas Pan Lácteo 7
SEMANA SANTA 10	SEMANA SANTA 11	SEMANA SANTA 12	SEMANA SANTA 13	SEMANA SANTA 14
Calabacín con orégano Tortilla de patatas Pan Fruta 17	Verduras asadas Dorada al horno con patatas Pan Lácteo 18	Crema de verduras Merluza en salsa Pan integral Lácteo 19	Verduras al horno Pollo al horno con Patatas Fruta 20	Menestra de verdura Empanada de atún casera Pan Lácteo 21
Sopa de fideos Tortilla francesa de jamón Pan Fruta 24	Crema de zanahorias Lubina al horno Pan Lácteo 25	Aliño de tomate y queso fresco Pollo empanado casero Pan integral Lácteo 26	Champiñones salteados Calamares con limón Pan Fruta 27	Arroz salteado c/ verduras Ternera a la plancha Pan Lácteo 28

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)