

www.cateringhgonzale	cateringhgonzalez.com Telf.: 955 644 648 Día 1 (FESTIVO)		Dío	ı 2	Día 3		Día 4			
		Crema de calabacín con queso FORMA DE COCINADO: HERVIDO		Puchero de garbanzos con verduras [patata, cebolla, zanahoria y puerro] FORMA DE COCINADO: GUISADO NO CONTIENE ALÉRGENOS		Canelones de atún FORMA DE COCINADO: HORNEADO O O O O O O O O O O		Lentejas estofadas con magro de cerdo [patata, tomate, cebolla, zanahoria, puerro, pimiento rojo y verde y ajo] FORMA DE COCINADO: ESTOFADO NO CONTIENE ALÉRGENOS		
		Salchichas de pollo [cebolla, maicena, ajo, VINO BLANCO] FORMA DE COCINADO: GUISADO		Lomo al ajillo [aceite de oliva virgen, ajo y sal yodada] FORMA DE COCINADO: HORNEADO		Tortilla francesa FORMA DE COCINADO: HORNEADO		Salmón (salmo salar) al horno FORMA DE COCINADO: HORNEADO		
			-		Col y maíz aliñada con aceite de oliva virgen extra y sal yodada FORMA DE COCINADO: CRUDO NO CONTIENE ALÉRGENOS		-		Patatas panaderas [patata, cebolla, aceite de oliva virgen] FORMA DE COCINADO: HORNEADO NO CONTIENE ALÉRGENOS	
		Pan integral ⊈ Pera		Pan 🔮		Pan integral 🕰		Pan 🚇		
		587 Kcal	Pα 21.39g Lípidos	Plátano 603.6 Kcal 18.78g Lípidos		Yogur 955.8kcal 19.3g Lípidos		Naranja 587.1Kcal 18.54g Lípidos		
		73.7g HC 22.8g HC simples 17.89g Proteínas	4.69g AGS 4.75g sal	76.6g HC 20.46g HC simples 24.7g Proteínas	2.8g AGS 3.93g sal	71.9g HC 12.8g HC simples 22.8g Proteínas	4.92g AGS 3.1g sal	72.4g HC 13.05g HC simples 24.71g Proteínas	3.04g AGS 2.85g sal	
Día 7 (Fl	ESTIVO)	Dío	ı 8	Dío	ı 9	Día	10	Día	11	
Potaje de alubias con pollo [patata, tomate, cebolla, zanahoria, puerro, pimiento rojo y verde y ajo] FORMA DE COCINADO: ESTOFADO NO CONTIENE ALÉRGENOS		Crema de zanahorias y pavo FORMA DE COCINADO: HERVIDO		Macarrones con salsa carbonara [LECHE, cebolla, nata, pavo, maicena, pimienta negra molida] FORMA DE COCINADO: HERVIDO		Estofado de patatas con verduras [patata, tomate, cebolla, zanahoria, puerro, pimiento rojo y verde y ajo] FORMA DE COCINADO: ESTOFADO NO CONTIENE ALÉRGENOS		Cocido de garbanzos con judías verdes y calabaza [patata, judías verdes, calabaza, cebolla, zanahoria y puerro] FORMA DE COCINADO: GUISADO NO CONTIENE ALÉRGENOS		
Bacalao (gadus morhua) al horno en salsa verde [fumet de pescado, vino blanco, ajo, sal yodada, harina de trigo, mantequilla y perejil] FORMA DE COCINADO: HORNEADO		Tortilla de patatas FORMA DE COCINADO: HERVIDO Y HORNEADO		Lomo al ajillo FORMA DE COCINADO: GUISADO		Caella (prionace glauca) al horno en salsa de tomate [tomate triturado, cebolla] FORMA DE COCINADO: HORNEADO		Chuletas de pavo a la plancha en salsa casera [cebolla, zanahoria, tomate, pimiento rojo y verde, ajo, patata y puerro] FORMA DE COCINADO: PLANCHA NO CONTIENE ALÉRGENOS		
		Tomate y maíz aliñada con aceite de oliva virgen extra y sal yodada FORMA DE COCINADO: CRUDO NO CONTIENE ALÉRGENOS		-		-		-		
Pan 🉅		Pan integral		Pan 🧟		Pan integral		Pan 🙅		
	Manzana		Pera		Plátano		yogur 		Naranja -	
623.1 Kcal 73.4g HC 15.41g HC simples 25.18g Proteínas	22.32g Lípidos 3.46g AGS 2.93g sal	582 Kcal 71.7g HC 21.87g HC simples 19.29g Proteínas	21.29g Lípidos 3.98g AGS 4.04g sal	618.7Kcal 93.6g HC 23.95g HC simples 17g Proteínas	17.28g Lípidos 3.57g <i>AGS</i> 2.07g sal	582.8Kcal 73g HC 20.8g HC simples 23.9g Proteínas	20.5g Lípidos 4.43g <i>AGS</i> 4.36g sal	589.8 Kcal 71.4g HC 12.15g HC simples 22.11g Proteínas	20.04g Lípidos 3.56g <i>AGS</i> 1.86g sal	





Dia	14	Día	15	Día	16	Día 17		Día 18		
Lentejas estofadas con verduras [patata, cebolla, zanahoria, puerro, pimiento rojo y verde y ajo] FORMA DE COCINADO: ESTOFADO NO CONTIENE ALÉRGENOS		Guiso de arroz con pollo [tomate, cebolla, zanahoria, puerro, pimiento rojo y verde y ajo] FORMA DE COCINADO: GUISADO NO CONTIENE ALÉRGENOS		Caracolas con salsa de tomate [tomate, cebolla] FORMA DE COCINADO: HERVIDO		Crema de calabaza FORMA DE COCINADO: HERVIDO <u>NO CONTIENE ALÉRGENOS</u>		Puchero de garbanzos con verduras [patata, judías verdes, cebolla, zanahoria, puerro y calabaza] FORMA DE COCINADO: GUISADO NO CONTIENE ALÉRGENOS		
Tortilla francesa FORMA DE COCINADO: HORNEADO		Empanadillas de atún FORMA DE COCINADO: HORNEADO		Nuggets de pollo FORMA DE COCINADO: HORNEADO		Limanda (limanda aspera) a la menier [maicena, aceite de oliva virgen, sal yodada y limón] FORMA DE COCINADO: HORNEADO		Carne en salsa [cebolla, zanahoria, tomate, pimiento rojo y verde y ajo] FORMA DE COCINADO: HORNEADO		
-		Lechuga, tomate y maíz aliñada con aceite de oliva virgen extra y sal yodada FORMA DE COCINADO: CRUDO NO CONTIENE ALÉRGENOS		-		-	<u>.</u>	Patatas of FORMA DE COCIN NO CONTIENE	ADO: HORNEADO E ALÉRGENOS	
Par		Pan integral		Pan 🙅		Pan integral		Pan 🥝		
Man	zana	Pera		Plátano		Yogur♀		Naranja		
581.1 Kcal 69.8g HC 17.95g HC simples 21.38g Proteínas	21.72g Lípidos 3.95g <i>AGS</i> 2.93g sal	633 Kcal 85.16g HC 19.34g HC simples 24.29g Proteínas	22.39g Lípidos 2.64g AGS 3.21g sal	631.7Kcal 94.6g HC 26.65g HC simples 15.5g Proteínas	18.98g Lípidos 2.90g A65 3.33g sal	558.8 Kcal 78.3g HC 19.42g HC simples 24.7g Proteínas	17.15g Lípidos 5.26g <i>AGS</i> 4.39g sal	574.7Kcal 71.9g HC 12.45g HC simples 20.61g Proteínas	19.24g Lípidos 3.16g <i>AGS</i> 4.01g sal	
Día	21	Día	22	Día 23		Día 24		Día 25		
Crema de calabacín FORMA DE COCINADO: HERVIDO NO CONTIENE ALÉRGENOS		Potaje de judías michigan con pollo [patata, tomate, cebolla, zanahoria, puerro, pimiento rojo y verde y ajo] FORMA DE COCINADO: ESTOFADO NO CONTIENE ALÉRGENOS		Macarrones con salsa boloñesa [carne picada de cerdo, tomate, ajo] FORMA DE COCINADO: HERVIDO		Estofado de patatas con verduras [patata, cebolla, zanahoria, puerro, pimiento rojo y verde y ajo] FORMA DE COCINADO: ESTOFADO NO CONTIENE ALÉRGENOS		Lentejas estofadas con magro de cerdo [patata, cebolla, zanahoria, puerro, pimiento rojo y verde y ajo] FORMA DE COCINADO: ESTOFADO NO CONTIENE ALÉRGENOS		
Limanda (limanda aspera) al horno en salsa casera amarilla [cebolla, zanahoria, tomate, pimiento rojo y verde y ajo] FORMA DE COCINADO: HORNEADO		Huevos a la bechamel rebozados FORMA DE COCINADO: HORNEADO & O O		Varitas de merluza FORMA DE COCINADO: HORNEADO		Churrasquito de pollo al limón FORMA DE COCINADO: HORNEADO NO CONTIENE ALÉRGENOS		Tortilla de FORMA DE COCIN		
		-		Zanahoria y maíz aliñada con aceite de oliva virgen extra y sal yodada FORMA DE COCINADO: CRUDO NO CONTIENE ALÉRGENOS		-		-		
Pan 🚭		Pan integral		Pan 🗳		Pan integral		Pan 🥝		
rur	Manzana		Pera		Plátano		Yogur♀		Naranja	
		618 Kcal	22.99g Lípidos	648.2 Kcal 91.2g HC	17.38g Lípidos 3.91g <i>AG</i> S	568.1 Kcal 72.96g HC 23.55g HC simples	21.92g Lípidos 4.05g AGS 3.83g sal	577.8 Kcal 79.3g HC 12.95g HC simples	17.34g Lípidos 4.62g AGS 1.19g sal	





Día	28	Día	29	Día	30	Día	31
Arroz salteado con salsa de tomate FORMA DE COCINADO: SALTEADO NO CONTIENE ALÉRGENOS		Potaje de alubias con magro de cerdo [patata, tomate, cebolla, zanahoria, puerro, pimiento rojo y verde y ajo] FORMA DE COCINADO: ESTOFADO NO CONTIENE ALÉRGENOS		Crema de calabaza FORMA DE COCINADO: HERVIDO <u>NO CONTIENE ALÉRGENOS</u>		Puchero de garbanzos con verduras [patata, judías verdes, cebolla, zanahoria, puerro y calabaza] FORMA DE COCINADO: GUISADO NO CONTIENE ALÉRGENOS	
Albóndigas de pollo en salsa casera con guisantes [guisantes, cebolla, zanahoria, tomate, pimiento rojo y verde, ajo, patata y puerro] FORMA DE COCINADO: GUISADO		Bacalao (gadus morhua) al horno en salsa verde [fumet de pescado, vino blanco, ajo, sal yodada, harina de trigo, mantequilla y perejil] FORMA DE COCINADO: HORNEADO		Tortilla de calabacín FORMA DE COCINADO: HORNEADO		Carne mechada FORMA DE COCINADO: HORNEADO NO CONTIENE ALÉRGENOS	
-		-		virgen extra FORMA DE COC	do con aceite de oliva y sal yodada INADO: <i>C</i> RUDO <u>E ALÉRGENOS</u>	de oliva FORMA DE COCIN	atata, cebolla, aceite virgen] IADO: HORNEADO E ALÉRGENOS
Pan 🎱		Pan integral⊈		Pan 👙		Pan integral≝	
Manzana		Pera		Plátano		y₀gur ©	
609.1 Kcal 82.7g HC 15.25g HC simples 19.18n Proteínas	21.02g Lípidos 3.57g AGS 2.12g sal	552.3 Kcal 70.3g HC 22.19g HC simples 28.79g Proteinas	12.79g Lípidos 2.13g <i>AG</i> S 3.99g sal	527.2 Kcal 69.6g HC 19.45g HC simples 15.59n Proteínas	18.58g Lípidos 3.44g AGS 3.60g sal	571.8 Kcal 52.9g HC 10.7g HC simples 26.1a Proteínas	26.3g Lípidos 9.11g AGS 1.79g sal



María Reinoso Campos
Técnico Superior en Dietética
Departamento de Nutrición y Dietética
Tif 055 644 648

Tlf. 955 644 648

http://www.cateringhgonzalez.com

P 41449 Alcorea del Río. Sevilla
C | F B-91244483
NR S 26 0007551/SE
Tif /Fax 955 64 46 48 / Móvil 629 53 28 21
www.cateringhgonzalez.com
info@cateringhgonzalez.com







PROPUESTA DE CENA Colegio Línea Caliente ENERO de 2018

www.cateringhgonzalez.com Telf.: 955 644 648

	Día 1	Día 2	Día 3	Día 4
	Sopa de pescado	Pastel de verduras	Guisantes con jamón	Ensalada mixta
	Chipirones con salsa verde	Pavo adobado a la plancha	Merluza al horno	Croquetas de brócoli caseras
	Pan	Pan	Pan	Pan
	Lácteo	Lácteo	Fruta	Lácteo
Día 7	Día 8	Día 9	Día 10	Día 11
Ensalada de arroz	Sopa de fideos	Arroz a la cubana	Crema de verduras	Ensalada de pasta
Pechuga de pollo a la plancha	Hamburguesa de pescado	Merluza al horno	Albóndigas de pollo al horno	Calamares a la romana
Pan	Pan	Pan	Pan	Pan
lácteo	lácteo	Lácteo	Fruta	Lácteo
Día 14	Día 15	Día 16	Día 17	Día 18
Lasaña de verduras	Menestra de verduras	Sopa de pescado	Picadillo de tomate	Judías verdes con tomate
Atún a la plancha	Pavo con salsa de verduras	Tortilla de patatas	Croquetas de pollo caseras	Tortitas de pollo y queso
Pan	Pan	Pan	Pan	Pan
Lácteo	Lácteo	Lácteo	Fruta	Lácteo
Día 21	Día 22	Día 23	Día 24	Día 25
Ensalada mixta	Pastel de verduras	Crema de verduras	Guisantes salteados	Ensalada de arroz
Lomo en salsa de tomate	Pavo al horno	Tortilla de espinacas	Chipirones a la plancha	Ternera en salsa
Pan	Pan	Pan	Pan	Pan
Lácteo	Lácteo	Lácteo	Fruta	Lácteo
Día 28	Día 29	Día 30	Día 31	
Ensalada de garbanzos	Picadillo de tomate	Arroz a la cubana	Sopa de pescado	
Tortilla de patatas	Croquetas de pollo caseras	Merluza al horno	Chipirones con salsa verde	
Pan	Pan	Pan	Pan	
Lácteo	Fruta	Lácteo	Lácteo	



María Reinoso Campos
Técnico Superior en Dietética
Departamento de Nutrición y Dietética
Tif. 955 644 648

http://www.cateringhgonzalez.com

ca CIF B-91244483
NRS 26 0007551/SE
TIf /Fax 955 64 46 48 / Movil 629 53 28 21
www.cateringhgonzalez.com
info@cateringhgonzalez.com