



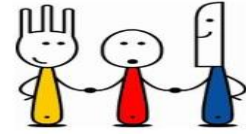
**hnosGONZÁLEZ**  
restauración y catering

www.cateringgonzalez.com

Tel.: 955 644 648

## Colegios Marzo 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
		Lasaña de carne Pinchito de pollo con ensalada Pan integral Fruta de temporada 1	Puchero de judías verdes y calabaza Lomo adobado con zanahorias baby Pan Mousse de chocolate 2	Estofado de patatas c/magro de cerdo Limanda al horno Pan Fruta 3
Potaje de garbanzos c/verduras Limanda al horno con ensalada Pan Yogur 6	Crema de calabacín c/ queso y pavo Salchichas de pollo en salsa de verduras Pan Fruta 7	Macarrones boloñesa Pavo y queso fresco Pan integral Fruta de temporada 8	Potaje de alubias c/verduras Buñuelos de bacalao con ensalada Pan Flan 9	Guiso de arroz con pollo Tortilla de patatas con tomate frito Pan Fruta 10
Lentejas estofadas c/verduras Salmón al horno con patatas parisinas Pan Yogur 13	Estofado de patatas c/ lenguado Nugget de pollo con ensalada Pan Fruta 14	Patatas Huevo frito y lomo Pan integral Fruta de temporada 15	Sopa de picadillo Limanda al horno con verduritas Pan Natillas con galletas 16	Espirales c/ tomate Lomo adobado Pan Fruta 17
Puchero con magro de cerdo 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 Limanda al horno Pan integral Fruta de temporada 22	Canelones de atún Tortilla francesa con zanahoria rallada Pan Gelatina 23	Crema de verduras c/guisantes Merluza en salsa con patatas parisinas Pan Fruta 24
Macarrones Siciliana Limanda en salsa casera y ensalada Pan Yogur 27	Lentejas estofadas c/verduras Carne en salsa Pan Fruta 28	Crema de zanahorias c/merluza Albóndigas de pollo en salsa de guisantes Pan integral Fruta de temporada 29	Puchero de judías verdes y calabaza Gallineta empanada c/rodajas de tomate Pan Flan 30	Arroz 3 delicias Carne mechada casera c/ensalada 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)



**hnosGONZÁLEZ**  
restauración y catering

www.cateringgonzalez.com

Tel.: 955 644 648

## Colegios Propuesta de cena Marzo 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 Revuelto de verduras Pan integral Lácteo 1	Verduras salteadas rehogadas c/ jamón Merluza a la plancha Pan Fruta 2	Patatas asadas Pollo asado Pan Lácteo 3
Ensalada mixta Tortilla francesa de atún Pan Fruta 6	Arroz salteado Calamares con limón Pan Lácteo 7	Verduras asadas Dorada al horno con patatas Pan integral Lácteo 8	Sopa de verduras y fideos Sándwich mixto Pan Fruta 9	Crema de verduras Ternera a la plancha Pan Lácteo 10
Menestra de verdura Tortilla de patatas Pan Fruta 13	Pasta salteada Pez espada a la plancha Lácteo 14	Calabacín con orégano Acedias a la plancha Pan integral Lácteo 15	Verduras asadas Pavo al horno con patatas Pan Fruta 16	Arroz salteado Empanada de atún casera Pan Lácteo 17
Sopa de picadillo Revuelto de champiñones Pan Fruta 20	Crema de calabacín con queso Lenguado a la plancha Pan Lácteo 21	Lechuga, tomate y cebolla Hamburguesa de ternera Pan integral Lácteo 22	Parrillada de verduras Merluza en salsa Pan Fruta 23	Puré de patatas Lomo a la plancha Pan Lácteo 24
Champiñones y setas salteadas Pollo empanado casero Pan Fruta 27	Judías verdes salteadas Tortilla de jamón Pan Lácteo 28	Pasta salteada c/ verdura Salmón ahumado con queso fresco Pan integral Lácteo 29	Berenjena rebozada Lomo adobado a la plancha Pan Fruta 30	Crema de zanahorias Merluza en salsa verde Pan Lácteo 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)



**hnosGONZÁLEZ**  
restauración y catering

www.cateringgonzalez.com

Tel.: 955 644 648

## Colegios diabético Marzo 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
		Lasaña de carne Pinchito de pollo con ensalada Pan integral 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 Limanda al horno Pan Fruta 3
Potaje de garbanzos c/verduras Limanda al horno con ensalada Pan Yogur desnatado 6	Crema de calabacín c/pavo Salchichas de pollo en salsa de verduras Pan Fruta 7	Macarrones boloñesa Pavo y queso fresco Pan integral Fruta de temporada 8	Potaje de alubias c/verduras Merluza a la plancha con ensalada Pan Yogur desnatado 9	Guiso de arroz con pollo Tortilla de patatas Pan Fruta 10
Lentejas estofadas c/verduras Salmón al horno Pan Yogur desnatado 13	Estofado de patatas c/lenguado Churrasquito de pollo con ensalada Pan Fruta 14	Ensalada completa Huevo a la plancha y lomo Pan integral Fruta de temporada 15	Sopa de picadillo Limanda al horno con verduritas Pan Yogur desnatado 16	Espirales c/ tomate Lomo adobado Pan Fruta 17
Puchero 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 Limanda al horno Pan integral Fruta de temporada 22	Canelones de atún Tortilla francesa con zanahoria rallada Pan Yogur desnatado 23	Crema de verduras c/guisantes Merluza al horno Pan Fruta 24
Macarrones Siciliana Limanda en salsa casera y ensalada Pan Yogur desnatado 27	Lentejas estofadas c/verduras Carne en salsa Pan Fruta 28	Crema de zanahorias c/merluza Albóndigas de pollo en salsa de guisantes Pan integral Fruta de temporada 29	Puchero de judías verdes y calabaza Merluza al horno c/rodajas de tomate Pan Yogur desnatado 30	Arroz 3 delicias Carne mechada casera c/ensalada 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



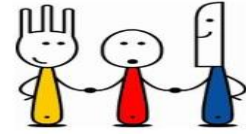
**hnosGONZÁLEZ**  
restauración y catering

www.cateringgonzalez.com

Tel.: 955 644 648

## Colegios sin huevo y lácteos Marzo 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
		Pasta c/ tomate ( sin huevo) Pinchito de pollo con ensalada Pan integral 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 Limanda al horno Pan Fruta 3
Potaje de garbanzos c/verduras Limanda al horno con ensalada Pan Yogur de soja 6	Crema de calabacín c/ pavo Salchichas de pollo en salsa de verduras Pan Fruta 7	Macarrones ( sin huevo) boloñesa Pavo y zanahoria rallada Pan integral Fruta de temporada 8	Potaje de alubias c/ verduras Merluza al horno con ensalada Pan Yogur de soja 9	Guiso de arroz con pollo Pavo a la plancha Pan Fruta 10
Lentejas estofadas c/verduras Salmón al horno con patatas parisinas Pan Yogur de soja 13	Estofado de patatas c/ lenguado Churrasquito de pollo con ensalada Pan Fruta 14	Ensalada completa Lomo con patatas Pan integral Fruta de temporada 15	Sopa de picadillo ( sin huevo) Limanda al horno con verduritas Pan Yogur de soja 16	Espirales ( sin huevo) c/ tomate Lomo adobado Pan Fruta 17
Puchero con magro de cerdo 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 Limanda al horno Pan integral Fruta de temporada 22	Pasta ( sin huevo) c/ atún Pavo a la plancha con zanahoria rallada Pan Yogur de soja 23	Crema de verduras c/guisantes Merluza en salsa con patatas parisinas Pan Fruta 24
Macarrones ( sin huevo) Siciliana Limanda en salsa casera y ensalada Pan Yogur de soja 27	Lentejas estofadas c/ verduras Carne en salsa Pan Fruta 28	Crema de zanahorias c/ merluza Albóndigas de pollo en salsa de guisantes Pan integral Fruta de temporada 29	Puchero de judías verdes y calabaza Merluza al horno c/ rodajas de tomate Pan Yogur de soja 30	Arroz 3 delicias ( sin tortilla) Carne mechada casera c/ ensalada 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)