

Día 4		Día 5		Día 6		Día 7		Día 8	
Macarrones con salsa carbonara [LECHE, , PAVO, cebolla, NATA líquida, QUESO, harina de TRIGO, salsa de SOJA] <b>FORMA DE COCINADO: HERVIDO</b> 		Guiso de arroz con pollo [tomate, cebolla, zanahoria, puerro, pimiento rojo y verde y ajo] <b>FORMA DE COCINADO: GUISADO</b> <b>NO CONTIENE ALÉRGENOS</b>		Crema de calabacín con queso [patata] <b>FORMA DE COCINADO: HERVIDO</b> 		Lentejas estofadas con magro de cerdo [patata, tomate, cebolla, zanahoria, puerro, pimiento rojo y verde y ajo] <b>FORMA DE COCINADO: ESTOFADO</b> <b>NO CONTIENE ALÉRGENOS</b>		Sopa de arroz con pavo [patata, gallina, cebolla, zanahoria y puerro, pavo] <b>FORMA DE COCINADO: HERVIDO</b> 	
Tilapia (oreochromis niloticus) al horno al ajillo [ajo, aceite de oliva virgen] <b>FORMA DE COCINADO: HORNEADO</b> 		Tortilla de patatas <b>FORMA DE COCINADO: HERVIDO Y HORNEADO</b> 		Pavo a la plancha en salsa casera [patata, cebolla, zanahoria, puerro, tomate, pimiento rojo y verde, ajo] <b>FORMA DE COCINADO: PLANCHA</b> 		Huevos a la bechamel rebosados <b>FORMA DE COCINADO: FRITO</b> 		Caella (prionace glauca) al horno en salsa de tomate [tomate, cebolla] <b>FORMA DE COCINADO: HORNEADO</b> 	
-		Lechuga aliñada con aceite de oliva virgen extra y sal yodada <b>FORMA DE COCINADO: CRUDO</b> <b>NO CONTIENE ALÉRGENOS</b>		-		-		-	
Pan 		Pan integral 		Pan 		Pan integral 		Pan 	
Manzana		Pera		Plátano		Yogur 		Naranja	
613.1 Kcal 84.5g HC (55,1%) 16.55g HC simples 21.18g Proteínas (13,8%)	20.22g Lípidos (29,7%) 4.15g AGS 1.70g sal	618.6 Kcal 81.52g HC (52,7%) 12.33g HC simples 18.2g Proteínas (11,8%)	22.29g Lípidos (32,4%) 4.16g AGS 3.62g sal	601.3 Kcal 74.7g HC (49,7%) 25.35g HC simples 22.4g Proteínas (14,9%)	21.38g Lípidos (32%) 6.08g AGS 3.66g sal	619 Kcal 80.5g HC (52%) 12.1g HC simples 20.7g Proteínas (13,4%)	20.4g Lípidos (29,7%) 2.87g AGS 3.19g sal	614.8 Kcal 75.9g HC (49,4%) 13.55g HC simples 21.81g Proteínas (14,2%)	22.24g Lípidos (32,6%) 4.22g AGS 1.17g sal



Día 25		Día 26		Día 27		Día 28		Día 29	
Crema de calabacín [patata] <b>FORMA DE COCINADO: HERVIDO</b> <b><u>NO CONTIENE ALÉRGENOS</u></b>		Potaje de judías michigan con verduras [patata, tomate, cebolla, zanahoria, puerro, pimiento rojo y verde y ajo] <b>FORMA DE COCINADO: ESTOFADO</b> <b><u>NO CONTIENE ALÉRGENOS</u></b>		Caracolas con salsa de tomate [pasta, tomate triturado, cebolla] <b>FORMA DE COCINADO: HERVIDO</b> 		Estofado de patatas con vacuno [patata, cebolla, zanahoria, puerro, pimiento rojo y verde y ajo] <b>FORMA DE COCINADO: ESTOFADO</b> <b><u>NO CONTIENE ALÉRGENOS</u></b>		Arroz a la marinera con merluza (merluccius hubbsi) y pota (illex argentinus) [tomate, cebolla, zanahoria, puerro, pimiento rojo y verde y ajo] <b>FORMA DE COCINADO: GUISADO</b> 	
Pavo a la plancha en salsa casera [patata, cebolla, zanahoria, puerro, tomate, pimiento rojo y verde, ajo] <b>FORMA DE COCINADO: PLANCHA</b> 		Huevos a la bechamel rebozados <b>FORMA DE COCINADO: FRITO</b> 		Bacalao (gadus morhua) al horno en salsa casera amarilla [cebolla, zanahoria, tomate, pimiento verde y rojo] <b>FORMA DE COCINADO: HORNEADO</b> 		Tortilla francesa <b>FORMA DE COCINADO: HORNEADO</b> 		Salchichas frescas al vino [cebolla, maicena, ajo] <b>FORMA DE COCINADO: GUISADO</b> 	
-		-		-		Zanahoria y maíz aliñada con aceite de oliva virgen extra y sal yodada <b>FORMA DE COCINADO: CRUDO</b> <b><u>NO CONTIENE ALÉRGENOS</u></b>		-	
Pan 		Pan integral 		Pan 		Pan integral 		Pan 	
Manzana		Pera		Plátano		Yogur 		Naranja	
576.3 Kcal 71.57g HC 15.03g HC simples 21.78g Proteínas	22.22g Lípidos 3.02g AGS 2.78g sal	618 Kcal 70.35g HC 21.95g HC simples 24.69g Proteínas	22.99g Lípidos 4.39g AGS 4.35g sal	648.2 Kcal 91.2g HC 23.15g HC simples 23.9g Proteínas	17.38g Lípidos 3.91g AGS 4.23g sal	568.1 Kcal 72.96g HC 23.55g HC simples 14.78g Proteínas	21.92g Lípidos 4.05g AGS 3.83g sal	577.8 Kcal 79.3g HC 12.95g HC simples 23.41g Proteínas	17.34g Lípidos 4.62g AGS 1.19g sal



**María Reinoso Campos**  
 Técnico Superior en Dietética  
 Departamento de Nutrición y Dietética  
 Tlf. 955 644 648  
<http://www.cateringhgonzalez.com>

RESTAURACIÓN Y CATERING HNOS. GONZÁLEZ, S.L.  
 P.º N.º 2, Canama C/D, Naves 2-8  
 41449 Alcolea del Río, Sevilla  
 C.I.F. B-91244483  
 N.R.S. 26 0007551/SE  
 Tlf /Fax 955 64 46 48 / Móvil 629 53 28 21  
[www.cateringhgonzalez.com](http://www.cateringhgonzalez.com)  
[info@cateringhgonzalez.com](mailto:info@cateringhgonzalez.com)

				<b>Día 1</b>
				Ensalada mixta Pavo al horno Pan lácteo
<b>Día 4</b>	<b>Día 5</b>	<b>Día 6</b>	<b>Día 7</b>	<b>Día 8</b>
Sopa de tomate Merluza rebozada al horno Pan lácteo	Champiñones al ajillo Pollo al horno Pan lácteo	Judías verdes con jamón Hamburguesa de pescado Pan Lácteo	Brócoli salteado Tortilla francesa con queso Pan Fruta	Crema de verduras Salmón al horno Pan Lácteo
<b>Día 11</b>	<b>Día 12</b>	<b>Día 13</b>	<b>Día 14</b>	<b>Día 15</b>
Ensalada mixta Salchichas al vino Pan lácteo	Sopa de fideos Mero en salsa verde Pan lácteo	Ensalada de pasta Tortilla francesa con jamón de york Pan Lácteo	Salteado de calabacín Lenguado al limón Pan Fruta	Crema de verduras Nuggets de pavo Pan Lácteo
<b>Día 18</b>	<b>Día 19</b>	<b>Día 20</b>	<b>Día 21</b>	<b>Día 22</b>
Champiñones al ajillo Lomo adobado a la plancha Pan lácteo	Sopa de tomate Albóndigas de pescado Pan lácteo	Crema de verduras Tortilla francesa con atún Pan Lácteo	Judías verdes con jamón Calamares a la romana Pan Fruta	Brócoli salteado Pinchitos de pollo Pan Lácteo
<b>Día 25</b>	<b>Día 26</b>	<b>Día 27</b>	<b>Día 28</b>	<b>Día 29</b>
Ensalada de pasta Pavo al horno Pan lácteo	Sopa de fideos Varitas de merluza Pan lácteo	Crema de verduras Tortilla de patatas Pan Lácteo	Ensalada mixta Salmón al horno Pan Fruta	Salteado de calabacín Pollo al chilindrón Pan Lácteo