



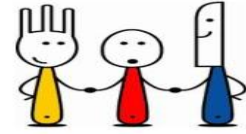
hnosGONZÁLEZ
restauración y catering

www.cateringgonzalez.com

Tel.: 955 644 648

Colegios Mayo 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
FIESTA	Arroz a la cubana Varitas de merluza con ensalada Pan Fruta 2	Macarrones a la carbonara Churrasquito de pollo con patatas panaderas Pan integral Fruta de temporada 3	Puchero de judías verdes y calabaza Tortilla de patatas con ensalada Pan Mousse de chocolate 4	Estofado de patatas c/magro de cerdo Limanda al horno con ensalada Pan Fruta 5
Potaje de garbanzos c/verduras Limanda al horno con ensalada Pan Fruta 8	Crema de calabacín c/ queso y pavo Hamburguesa de pollo Pan Fruta 9	Macarrones boloñesa Pavo y queso fresco Pan integral Fruta de temporada 10	Potaje de alubias c/verduras Buñuelos de bacalao con ensalada Pan Flan 11	Guiso de arroz con pollo Tortilla de patatas con tomate frito Pan Fruta 12
Lentejas estofadas c/verduras Merluza en salsa con patatas parisinas Pan Fruta 15	Estofado de patatas c/ lenguado Nugget de pollo con ensalada Pan Fruta 16	Patatas fritas Lomo + huevo frito Pan integral Fruta de temporada 17	Sopa de picadillo Limanda al horno con verduritas Pan Natillas con galletas 18	Lasaña Chistorras de pollo Pan Fruta 19
Puchero con magro de cerdo Pollo al limón Pan Fruta 22	Arroz a la cubana Croquetas de pollo con ensalada Pan Fruta 23	Potaje de alubias c/verduras Gallineta empanada con ensalada Pan integral Fruta de temporada 24	Canelones con atún Tortilla francesa con zanahoria rallada Pan Yogur 25	Crema de verduras c/guisantes Merluza en salsa con patatas parisinas Pan Fruta 26
Macarrones Siciliana Limanda en salsa casera y ensalada Pan Fruta 29	Lentejas estofadas c/verduras Tortilla de patatas con calabacín y ensalada Pan Fruta 30	Crema de zanahorias c/merluza Albóndigas de pollo en salsa de guisantes Pan integral Fruta de temporada 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 Mayo 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
FIESTA	Arroz a la cubana Merluza al horno con ensalada Pan Fruta 2	Pasta (sin huevo) c/ tomate Churrasquito de pollo con patatas panaderas Pan integral Fruta de temporada 3	Puchero de judías verdes y calabaza Lomo adobado con zanahorias baby Pan Yogur de soja 4	Estofado de patatas c/magro de cerdo Limanda al horno con ensalada Pan Fruta 5
Potaje de garbanzos c/verduras Limanda al horno con ensalada Pan Fruta 8	Crema de calabacín c/ pavo Hamburguesa de pollo Pan Fruta 9	Pasta (sin huevo) boloñesa Pavo y zanahoria rallada Pan integral Fruta de temporada 10	Potaje de alubias c/ verduras Merluza al horno con ensalada Pan Yogur de soja 11	Guiso de arroz con pollo Pavo a la plancha Pan Fruta 12
Lentejas estofadas c/verduras Merluza en salsa con patatas parisinas Pan Fruta 15	Estofado de patatas c/ lenguado Churrasquito de pollo con ensalada Pan Fruta 16	Ensalada completa Lomo a la plancha + patatas Pan integral Fruta de temporada 17	Sopa de picadillo (sin huevo) Limanda al horno con verduritas Pan Yogur de soja 18	Pasta (sin huevo) c/ tomate Chistorras de pollo Pan Fruta 19
Puchero con magro de cerdo Pollo al limón Pan Fruta 22	Arroz a la cubana Croquetas de pollo con ensalada Pan Fruta 23	Potaje de alubias c/ verduras Limanda al horno con ensalada Pan integral Fruta de temporada 24	Pasta (sin huevo) con atún Pavo a la plancha con zanahoria rallada Pan Yogur de soja 25	Crema de verduras c/guisantes Merluza en salsa con patatas parisinas Pan Fruta 26
Pasta (sin huevo) Siciliana Limanda en salsa casera y ensalada Pan Fruta 29	Lentejas estofadas c/ verduras Churrasquito de pollo Pan Fruta 30	Crema de zanahorias c/ merluza Albóndigas de pollo en salsa de guisantes Pan integral Fruta de temporada 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)



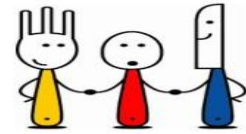
hnosGONZÁLEZ
restauración y catering

www.cateringgonzalez.com

Tel.: 955 644 648

Colegios Diabético Mayo 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
FIESTA	Arroz a la cubana Merluza al horno con ensalada Pan Fruta 2	Macarrones c/ tomate Churrasquito de pollo Pan integral Fruta de temporada 3	Puchero de judías verdes y calabaza Tortilla de patatas con ensalada Pan Yogur desnatado 4	Estofado de patatas c/magro de cerdo Limanda al horno con ensalada Pan Fruta 5
Potaje de garbanzos c/verduras Limanda al horno con ensalada Pan Fruta 8	Crema de calabacín c/ queso y pavo Hamburguesa de pollo Pan Fruta 9	Macarrones boloñesa Pavo y queso fresco Pan integral Fruta de temporada 10	Potaje de alubias c/ verduras Merluza al horno con ensalada Pan Yogur desnatado 11	Guiso de arroz con pollo Tortilla de patatas Pan Fruta 12
Lentejas estofadas c/verduras Merluza en salsa Pan Fruta 15	Estofado de patatas c/ lenguado Churrasquito de pollo con ensalada Pan Fruta 16	Ensalada completa Lomo a la plancha Pan integral Fruta de temporada 17	Sopa de picadillo Limanda al horno con verduritas Pan Yogur desnatado 18	Lasaña Chistorras de pollo Pan Fruta 19
Puchero con magro de cerdo Pollo al limón Pan Fruta 22	Arroz a la cubana Pavo a la plancha con ensalada Pan Fruta 23	Potaje de alubias c/ verduras Limanda al horno Pan integral Fruta de temporada 24	Canelones con atún Tortilla francesa con zanahoria rallada Pan Yogur desnatado 25	Crema de verduras c/guisantes Merluza en salsa Pan Fruta 26
Macarrones Siciliana Limanda en salsa casera y ensalada Pan Fruta 29	Lentejas estofadas c/ verduras Tortilla de patatas con calabacín y ensalada Pan Fruta 30	Crema de zanahorias c/ merluza Albóndigas de pollo en salsa de guisantes Pan integral Fruta de temporada 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 - 9



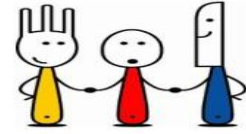
hnosGONZÁLEZ
restauración y catering

www.cateringgonzalez.com

Telf.: 955 644 648

Propuesta de cena Mayo 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
FIESTA	Verduras asadas Pollo al horno con patatas Pan Fruta 2	Crema de calabacín Merluza con ajito y perejil Pan integral Fruta 3	Ensalada César Hamburguesa de ternera Pan Fruta 4	Ensalada de arroz Revuelto de salchichas Pan Lácteo 5
Crema de verduras Pechuga de pollo Pan Fruta 8	Calabacín con orégano y tomate frito Tortilla de quesito Pan Fruta 9	Arroz salteado c/ verduras Pez espada a la plancha Pan integral Fruta 10	Aliño de zanahorias Lomo de cerdo a la plancha Pan Fruta 11	Patata asada Dorada al horno con verduras Pan Lácteo 12
Sopa de fideos y verduras Tortilla campesina Pan Fruta 15	Menestra de verdura Salmón al horno Pan Fruta 16	Ensalada de pasta Mini empanadillas de atún caseras al horno Pan integral Fruta 17	Patatas aliñadas Pechuga de pavo Pan Fruta 18	Aliño de tomate y queso fresco Sándwich vegetal Pan Lácteo 19
Champiñones salteados Hamburguesa de pescado Pan Fruta 22	Crema de zanahoria Tortilla de jamón Pan Fruta 23	Verduras asadas Pollo asado con patatas Pan integral Fruta de temporada 24	Picadillo de verduras Quesadilla casera de jamón york y queso Pan Yogur 25	Ensalada mixta Pollo empanado casero Pan Fruta 26
Tomate aliñado Revuelto de verduras y pollo Pan Fruta 29	Crema de calabacín Ternera a la plancha Pan Fruta 30	Parrillada de verduras Calamares con limón Pan integral 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