



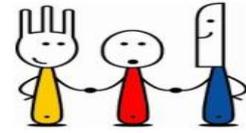
**hnosGONZÁLEZ**  
restauración y catering

www.cateringgonzalez.com

Tel.: 955 644 648

## Colegios Noviembre - 2016

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 1	Crema de zanahorias c/ merluza Churrasquito de pollo con patatas panaderas Pan integral Fruta de temporada 2	Puchero de judías verdes y calabaza Lomo adobado con zanahorias baby Pan Natillas con galletas 3	Estofado de patatas c/magro de cerdo Tilapia en salsa Pan Fruta 4
Potaje de garbanzos c/verduras Lenguado al horno con ensalada Pan Yogur 7	Crema de calabacín c/ queso y pavo Chistorras en salsa de verduras Pan Fruta 8	Macarrones boloñesa Lomo en salsa Pan integral Fruta de temporada 9	Potaje de alubias c/ verduras Merluza con york y queso al horno con ensalada Pan Gelatina 10	Guiso de arroz con pollo Tortilla de patatas con tomate frito Pan Fruta 11
Lentejas estofadas c/verduras Tilapia a la jardinera con patatas parisinas Pan Yogur 14	Fidua Nugget de pollo con ensalada Pan Fruta 15	Potaje de garbanzos c/ verduras Tortilla campesina Pan integral Fruta de temporada 16	Arroz 3 delicias Lenguado al horno con verduritas Pan Flan 17	Lasaña York + queso fresco Pan Fruta 18
Puchero con magro de cerdo Churrasquito de pollo en salsa de verduras Pan Yogur 21	Arroz a la cubana Croquetas de pollo con ensalada Pan Fruta 22	Potaje de alubias c/ verduras Salmón empanado Pan integral Fruta de temporada 23	Caracolas c/ atún y tomate Tortilla francesa con zanahoria rallada Pan Flan 24	Crema de verduras c/guisantes Bacalao en salsa con patatas parisinas Pan Fruta 25
Macarrones Siciliana Merluza al horno en salsa casera y ensalada Pan Yogur 28	Lentejas estofadas c/ verduras Tortilla de patatas con calabacín 29	Estofado de patatas c/ pescado Albóndigas de pollo en salsa de guisantes 30		

**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



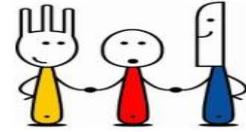
**hnosGONZÁLEZ**  
restauración y catering

## Colegios Intolerancia a la lactosa Noviembre - 2016

www.cateringhgonzalez.com

Telf.: 955 644 648

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 1	Crema de zanahorias c/ merluza Churrasquito de pollo con patatas panaderas Pan integral Fruta de temporada 2	Puchero de judías verdes y calabaza Lomo adobado con zanahorias baby Pan Yogur de soja 3	Estofado de patatas c/magro de cerdo Tilapia en salsa Pan Fruta 4
Potaje de garbanzos c/verduras Lenguado al horno con ensalada Pan Yogur de soja 7	Crema de calabacín y pavo Chistorras en salsa de verduras Pan Fruta 8	Macarrones boloñesa Lomo en salsa Pan integral Fruta de temporada 9	Potaje de alubias c/ verduras Merluza al horno con ensalada Pan Yogur de soja 10	Guiso de arroz con pollo Tortilla de patatas Pan Fruta 11
Lentejas estofadas c/verduras Tilapia a la jardinera con patatas parisinas Pan Yogur de soja 14	Fidua Churrasquito de pollo con ensalada Pan Fruta 15	Potaje de garbanzos c/ verduras Tortilla campesina Pan integral Fruta de temporada 16	Arroz 3 delicias Lenguado al horno con verduras Pan Yogur de soja 17	Espirales c/ tomate York + zanahoria rallada Pan Fruta 18
Puchero con magro de cerdo Churrasquito de pollo en salsa de verduras Pan Yogur de soja 21	Arroz a la cubana Croquetas de pollo con ensalada Pan Fruta 22	Potaje de alubias c/ verduras Tilapia al horno Pan integral Fruta de temporada 23	Caracolas c/ atún y tomate Tortilla francesa con zanahoria rallada Pan Yogur de soja 24	Crema de verduras c/guisantes Bacalao en salsa con patatas parisinas Pan Fruta 25
Macarrones Siciliana Merluza al horno en salsa casera y ensalada Pan Yogur de soja 28	Lentejas estofadas c/ verduras Tortilla de patatas con calabacín 29	Estofado de patatas c/ pescado Albóndigas de pollo en salsa de guisantes 30		

**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



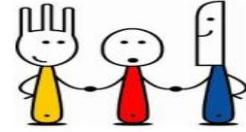
www.cateringhgonzalez.com - 955 644 648



**hnosGONZÁLEZ**  
restauración y catering  
www.cateringgonzalez.com  
Telf.: 955 644 648

## Colegios Diabetes tipo 1 Noviembre - 2016

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 1	Crema de zanahorias c/ merluza Churrasquito de pollo con patatas panaderas Pan integral Fruta de temporada 2	Puchero de judías verdes y calabaza Lomo adobado con zanahorias baby Pan Yogur desnatado 3	Estofado de patatas c/magro de cerdo Tilapia en salsa Pan Fruta 4
Potaje de garbanzos c/verduras Lenguado al horno con ensalada Pan Yogur desnatado 7	Crema de calabacín y pavo Salchichas de pollo en salsa de verduras Pan Fruta 8	Macarrones boloñesa Lomo en salsa Pan integral Fruta de temporada 9	Potaje de alubias c/ verduras Merluza al horno con ensalada Pan Yogur desnatado 10	Guiso de arroz con pollo Tilapia a la plancha Pan Fruta 11
Lentejas estofadas c/verduras Tilapia a la jardinera con patatas parisinas Pan Yogur desnatado 14	Fidua Churrasquito de pollo con ensalada Pan Fruta 15	Potaje de garbanzos c/ verduras Tortilla campesina Pan integral Fruta de temporada 16	Arroz 3 delicias Lenguado al horno con verduritas Pan Yogur desnatado 17	Lasaña York + queso fresco Pan Fruta 18
Puchero con magro de cerdo Churrasquito de pollo en salsa de verduras Pan Yogur desnatado 21	Arroz a la cubana Pavo al horno con ensalada Pan Fruta 22	Potaje de alubias c/ verduras Tilapia al horno Pan integral Fruta de temporada 23	Caracolas c/ atún y tomate Tortilla francesa con zanahoria rallada Pan Yogur desnatado 24	Crema de verduras c/guisantes Bacalao en salsa con patatas parisinas Pan Fruta 25
Macarrones Siciliana Merluza al horno en salsa casera y ensalada Pan Yogur desnatado 28	Lentejas estofadas c/ verduras Tortilla de patatas con calabacín 29	Estofado de patatas c/ pescado Albóndigas de pollo en salsa de guisantes 30		

**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



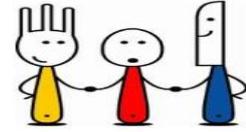
www.cateringgonzalez.com - 955 644 648



**hnosGONZÁLEZ**  
restauración y catering  
www.cateringgonzalez.com  
Telf.: 955 644 648

## Colegios Propuesta de cena Noviembre - 2016

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 1	Sopa de fideos Lenguado a la plancha Pan integral Lácteo 2	Menestra de verdura Tortilla de patatas Pan Fruta 3	Verduras asadas Pollo al horno con patatas Pan Lácteo 4
Lechuga y tomate Hamburguesa de ternera casera Pan Fruta 7	Calabacín con orégano Acedias a la plancha Pan Lácteo 8	Puré de patatas Revuelto de calabacín Pan integral Lácteo 9	Aliño de tomate y queso fresco Sándwich mixto Pan Fruta 10	Pasta salteada Merluza a la plancha con ajito Pan Lácteo 11
Verduras salteadas Pavo al horno con patatas Pan Fruta 14	Ensalada de pasta Calamares a la plancha Pan Lácteo 15	Crema de verduras Lomo adobado Pan integral Lácteo 16	Sopa de verduras y fideos Salchichas de pavo Pan Fruta 17	Menestra de verdura Tortilla francesa de queso Pan Lácteo 18
Verduras al horno Dorada al horno con patatas Pan Fruta 21	Crema de calabacín Merluza al horno Pan Lácteo 22	Sopa de verduras y fideos Pechuga de pollo a la plancha Pan integral Lácteo 23	Ensalada mixta Pollo al horno con patatas Pan Fruta 24	Ensalada de arroz Totilla de atún Pan Lácteo 25
Crema de zanahorias Ternera a la plancha Pan Fruta 28	Ensalada mixta Mini Empanadillas de atún casera al horno Pan Lácteo 29	Verduras salteadas Dorada al horno con patatas Pan integral Lácteo 30		

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)