



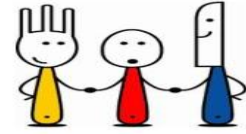
**hnosGONZÁLEZ**  
restauración y catering

www.cateringgonzalez.com

Tel.: 955 644 648

## Colegios Propuesta de cena Abril 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
Lechuga, tomate y cebolla Hamburguesa de ternera casera Pan Fruta 3	Crema de calabacín Pavo a la plancha Pan Lácteo 4	Sopa de verduras y fideos Pez espada a la plancha Pan integral Lácteo 5	Ensalada completa Revuelto de champiñones Pan Fruta 6	Verduras salteadas Salchichas de pollo frescas Pan Lácteo 7
SEMANA SANTA 10	SEMANA SANTA 11	SEMANA SANTA 12	SEMANA SANTA 13	SEMANA SANTA 14
Calabacín con orégano Tortilla de patatas Pan Fruta 17	Verduras asadas Dorada al horno con patatas Pan Lácteo 18	Crema de verduras Merluza en salsa Pan integral Lácteo 19	Verduras al horno Pollo al horno con Patatas Fruta 20	Menestra de verdura Empanada de atún casera Pan Lácteo 21
Sopa de fideos Tortilla francesa de jamón Pan Fruta 24	Crema de zanahorias Lubina al horno Pan Lácteo 25	Aliño de tomate y queso fresco Pollo empanado casero Pan integral Lácteo 26	Champiñones salteados Calamares con limón Pan Fruta 27	Arroz salteado c/ verduras Ternera a la plancha Pan Lácteo 28

**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)