



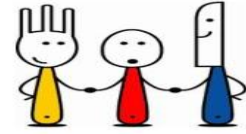
**hnosGONZÁLEZ**  
restauración y catering

www.cateringgonzalez.com

Telf.: 955 644 648

## Colegios Junio 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
			Puchero de judías verdes y calabaza Lomo adobado con ensalada Pan Lácteo 1	Estofado de patatas c/magro de cerdo Limanda al horno con ensalada Pan Fruta 2
Cocido con judías verdes y calabaza Gallineta empanada c/ rodajas de tomate Pan Fruta 5	Lentejas Albóndigas de pollo c/ guisantes Pan Fruta 6	Arroz a la cubana Tortilla de patatas Pan integral Fruta de temporada 7	Crema de calabacín c/ queso y pavo Limanda en salsa de verduras Pan Lácteo 8	Espirales a la boloñesa Pavo + queso fresco con zanahoria rallada Pan Fruta 9
Potaje de alubias Albóndigas de pescado Pan Fruta 12	Arroz 3 delicias Mini flamenquín con tomate aliñado Pan Fruta 13	Estofado de patatas con carne Limanda en salsa verde Pan integral Fruta de temporada 14	Puchero Tortilla campesina Pan Lácteo 15	Ensalada de pasta tricolor Carne mechada Pan Fruta 16
Crema de calabacín con pollo Buñuelos de bacalao Pan Fruta 19	Estofado de patatas con pescado Hamburguesa de pollo con tomate aliñado Pan Fruta 20	Potaje de garbanzos Limanda en salsa verde Pan integral Fruta de temporada 21	Caracolas c/ atún y tomate Lomo en salsa Pan Lácteo 22	<b>MENÚ ESPECIAL</b> Patatas fritas Hamburguesa de pollo Pan Fruta 23
Puchero Limanda al horno en salsa casera Pan Fruta 26	Macarrones ala napolitana Jamón York + queso fresco Pan Fruta 27	Crema de verduras y patatas Tortilla francesa con ensalada mixta Pan integral Fruta de temporada 28	Potaje de alubias Croquetas de bacalao Pan Lácteo 29	Ensalada de pasta Pollo a la jardinera Pan Fruta 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