hnosGONZÁLEZ Colectividades

Menú TRITURADO CON SEGUNDO

Línea caliente Guarderias

Diciembre de 2017

www.cateringhgonzalez.com
Telf.: 955 644 648

El objetivo principal del comedor escolar es el fomento del consumo de una dieta equilibrada, asequible y placentera para todos los niños y niñas y sobre esa base hemos diseñado el presente menú
Según las recomendaciones, debe proporcionar alrededor del **30-35% de las necesidades en energía del día**.
Es decir, en el caso de los escolares de 2 a 3 años, la comida del medio día debe aportar 438 kcal; de 4 a 5 años 595 kcal y de 6 a 9 años 700 kcal.
NINGUNO DE NUESTROS PLATOS CONTIENE GLUTAMATO MONOSODICO EN SU COMPOSICION.
TODOS NUESTROS CALDOS ESTAN ELABORADOS DE FORMA CASERA EN NUESTRAS INSTALACIONES.

				Día 1
				Puré de patatas, calabaza, zanahoria, puerro y merluza
				Tortilla francesa
				Pan
				Plátano
Día 4	**Día 5**	**Día 6**	**Día 7**	**Día 8**
Puré de patatas, zanahoria, calabacín, tomate y cordero **NO CONTIENE ALÉRGENOS**	Triturado de cocido de garbanzos con verduras **NO CONTIENE ALÉRGENOS**	FIESTA NO COMEDOR	Triturado de guiso de arroz con pollo **NO CONTIENE ALERGENOS**	FIESTA NO COMEDOR
Albóndigas de merluza en salsa casera	Churrasquito de pollo **NO CONTIENE ALÉRGENOS**		Varitas de merluza Ensalada de lechuga y col aliñada	
Pan	Pan Integral		Pan Integral	
Manzana	Pera		Yogur	

Día 11	Día 12	Día 13	Día 14	Día 15
Crema de calabacín	Triturado de estofado de patatas con ternera **NO CONTIENE ALÉRGENOS**	Triturado de potaje de garbanzos con magro de cerdo **NO CONTIENE ALÉRGENOS**	Triturado de guiso de Arroz con verduras **NO CONTIENE ALÉRGENOS**	Crema de verduras **NO CONTIENE ALÉRGENOS**
Salmón al horno en salsa amarilla casera	Huevos a la Bechamel Tomate natural aliñado	Bacalao con Tomate y patatas .	Hamburguesa de pollo Ensalada de Lechuga, tomate y zanahorias ralladas aliñada	Albóndigas de pollo en salsa casera **NO CONTIENE ALÉRGENOS**
Pan	Pan Integral	Pan	Pan Integral	Pan
Plátano	Mandarina	Plátano	Yogur	Manzana
Día 18	**Día 19**	**Día 20**	**Día 21**	**Día 22 (MENÚ ESPECIAL NAVIDAD)**
Triturado de potaje de alubias con magro de cerdo NO CONTIENE ALERGENOS	Triturado de guiso de lentejas con patata y zanahoria **NO CONTIENE ALÉRGENOS**	Puré de patatas, calabacín y ternera **NO CONTIENE ALÉRGENOS**	Triturado de arroz a la marinera con merluza y trozos de pota	Puré de arroz, patata, judías verdes, zanahorias y pavo **NO CONTIENE ALÉRGENOS**
Tortilla de patatas	Fogonero al horno Tomate natural aliñado .	Churrasquito de pollo **NO CONTIENE ALÉRGENOS**	Croquetas de pollo Ensalada de lechuga y zanahoria aliñada	Hamburguesa de pollo
Pan	Pan Integral	Pan	Pan Integral	Pan
Pera	Plátano	Pera	Yogur	Manzana
Día 25	**Día 26**	**Día 27**	**Día 28**	**Día 29**
FIESTA NO COMEDOR	Triturado de cocido de garbanzos **NO CONTIENE ALÉRGENOS**	Puré de patatas, zanahoria, calabaza, tomate y pollo **NO CONTIENE ALÉRGENOS**	Triturado de estofado de patatas con magro de cerdo **NO CONTIENE ALÉRGENOS**	Triturado de lentejas estofadas con verduras **NO CONTIENE ALÉRGENOS**
	Tortilla de patatas	Nugget de pollo Tomate natural aliñado	Limanda en salsa	Salchichas de pollo Ensalada de lechuga y maíz aliñada
Pan	Pan Integral	Pan	Pan Integral	Pan
Pera	Plátano	Pera	Yogur	Manzana

Y RECUERDA SIEMPRE LAVARTE LOS DIENTES DESPUÉS DE COMER…….