

Diciembre

2018



LUNES	03	MARTES	04	MIÉRCOLES	05	JUEVES	06	VIERNES	07	ANÁLISIS NUTRICIONAL MEDIO
Lentejas con arroz integral del Pirineo Aragonés y verduras (SL)		Crema de calabacín (SL)		Macarrones ecológicos gratinados con queso rallado de El Burgo de Ebro (GL+L)						INFANTIL (3-6 años)
Merluza en salsa (PS+AP)		Ternera guisada con verduritas (SL)		Librillo casero de jamón y queso con lechuga (GL+H+SJ+L)		FIESTA		FIESTA		Energía (Kcal) 599 Proteínas (g) 25,83 Hidratos de Carbono (g) 75,77 Grasas (g) 19,68
Fruta de temporada		Fruta de temporada				Yogur (L)				PRIMARIA (7-12 años)
										Energía (Kcal) 770 Proteínas (g) 33,19 Hidratos de Carbono (g) 97,36 Grasas (g) 25,29
LUNES	10	MARTES	11	MIÉRCOLES	12	JUEVES	13	VIERNES	14	ANÁLISIS NUTRICIONAL MEDIO
Arroz blanco con salsa de tomate		Judías verdes con patata (SL)		Espaguetis ecológicos a la napolitana (GL+L)		Garbanzos guisados con verduras (SL)		Puré de verduras de temporada (SL)		INFANTIL (3-6 años)
Pescadilla empanada con lechuga (GL + H + PS)		Jamón asado con champiñón		Albóndigas a la jardinera		Bacalao rebozado con lechuga (PS+GL+SJ+SL+MS+AP+L+H +CR+ML)		Pollo en su jugo con zanahoria y lechuga		Energía (Kcal) 606 Proteínas (g) 26,45 Hidratos de Carbono (g) 75,16 Grasas (g) 20,23
Fruta de temporada		Yogur (L)		Fruta de temporada				Fruta de temporada		PRIMARIA (7-12 años)
						Fruta de temporada				Energía (Kcal) 779 Proteínas (g) 33,99 Hidratos de Carbono (g) 96,58 Grasas (g) 26,00

TODOS NUESTROS MENÚS INCLUYEN RACIÓN DE PAN

COCINA SANA

Nos apasiona la cocina saludable y utilizamos alimentos de temporada, cercanos y de origen ecológico en muchos casos.

Nuestros nutricionistas diseñan dietas sanas y equilibradas adaptadas a todas las edades, cuidando al máximo los menús de las personas que sufren algún tipo de alergia, intolerancia u otro tipo de necesidad particular.

Nuestro objetivo además, es que los servicios de alimentación realizados por **Combi Catering** no sólo proporcionen el aporte nutricional necesario a través de un menú equilibrado y sabroso, sino que también representen el momento y el espacio para reforzar hábitos alimentarios saludables, promocionen los aspectos convivenciales del momento de la comida y contribuyan a formar a los comensales sobre los detalles que giran alrededor de los alimentos.

En un contexto social cada vez más consciente de la importancia de una buena alimentación, así como más preocupado por la sostenibilidad, el medio ambiente y el entorno social, **Combi Catering** quiere aportar su grano de arena hacia un modelo de alimentación sostenible.

ALIMENTO DEL MES

COL DE HOJA

En los meses más fríos hay un grupo de verduras que está en pleno apogeo: la col de hoja, repollo, coliflor, brócoli, lombarda... forman parte del recetario tradicional de la temporada de invierno y de ellos podemos aprovechar sus grandes beneficios para nuestra salud.

Este grupo de verduras, posee una serie de cualidades nutricionales excepcionales. Son ricas en minerales, como el fósforo, el magnesio o el calcio, además de serlo también en vitaminas, como la C, A o la K, así como en ácido fólico. Como es propio de las verduras, tienen un alto contenido en agua, por lo que su aporte calórico es mínimo, al igual que poseen un alto contenido en fibra. Son una fuente interesante de proteínas vegetales y su contenido en grasas, en general, es prácticamente inapreciable, aunque con cierta interesante presencia de omega-3 en el caso de brócoli, coliflor o berza.



Desayunos, almuerzos y meriendas, mejor sin bollería industrial

Desde Combi Catering cuidamos de la salud de vuestros hijos e hijas diseñando menús sanos y equilibrados para los comedores escolares que gestionamos. Pero además de comer bien, los niños y niñas tienen también que desayunar, almorzar y merendar sano. Y eso implica dejar de lado la bollería industrial, llena de azúcares añadidos y grasas saturadas, y causante de distintos problemas para la salud, empezando por la diabetes.

www.comerbien.es/blog

ESPACIO BLOG / PRENSA

Blog **COMBI CATERING**

Lo mejor es apostar en desayunos, almuerzos y meriendas por la fruta fresca, lácteos como yogures naturales sin azúcar mezclados con cereales o fruta picada, bocadillos o tostadas de pan integral, chocolate puro, frutos secos. Así que recuerda, a tus peques, mejor comida natural, olvidándote de la bollería industrial, o de otros alimentos ultraprocesados como los batidos y los zumos industriales, los snacks o las galletas.



Los menús son programados, revisados y aprobados por el Departamento de Calidad de COMBI CATERING - Comer Bien, S.L. que cuenta con personal profesional con formación adecuada y acreditada para ello.

LUNES	17	MARTES	18	MIÉRCOLES	19	JUEVES	20	VIERNES	21	ANÁLISIS NUTRICIONAL MEDIO
Lentejas con verduras (SL)		Arroz con verduritas y taquitos de jamón york (SJ)		Puré de zanahoria (SL)		Col de hoja ecológica con patata y refrito de ajo y pimentón dulce (SL)		Pasta ecológica con tomate (GL)		INFANTIL (3-6 años)
Tortilla de patata con jamón york (H+SJ)		Filete de merluza a la inglesa con lechuga (GL + H + PS)		Albóndigas con tomate, cebolla y patata a cuadro (SL)		Muslitos de pollo en pepitoria con lechuga		Lomo adobado a la plancha con lechuga (SJ+L)		Energía (Kcal) 591 Proteínas (g) 26,60 Hidratos de Carbono (g) 72,40 Grasas (g) 19,43
Fruta de temporada		Fruta de temporada		Fruta de temporada		Fruta de temporada		Natillas (L)		PRIMARIA (7-12 años)

LUNES	24	MARTES	25	MIÉRCOLES	26	JUEVES	27	VIERNES	28	ANÁLISIS NUTRICIONAL MEDIO
VACACIONES		INFANTIL (3-6 años)								
										Energía (Kcal) 596 Proteínas (g) 24,12 Hidratos de Carbono (g) 75,10 Grasas (g) 20,29
										PRIMARIA (7-12 años)

LUNES	31	MARTES	●	MIÉRCOLES	●	JUEVES	●	VIERNES	●	ANÁLISIS NUTRICIONAL MEDIO
VACACIONES		VACACIONES		VACACIONES		VACACIONES		VACACIONES		INFANTIL (3-6 años)
										Energía (Kcal) 608 Proteínas (g) 26,36 Hidratos de Carbono (g) 73,86 Grasas (g) 21,29

TODOS NUESTROS MENÚS INCLUYEN RACIÓN DE PAN

SI HAS COMIDO..., DEBES CENAR:	
COMIDA	CENA
1º PLATO	1º PLATO
Pasta, arroz, legumbres	Verdura, puré de verdura, ensalada
Verduras	Sopa, ensalada de pasta, arroz, patata
2º PLATO	2º PLATO
Carne	Pescado o huevo
Pescado	Carne o huevo
Huevo	Carne o pescado
GUARNICIÓN	GUARNICIÓN
Verdura	Verdura o patata
Patata	Verdura
POSTRE	POSTRE
Lácteo	Fruta
Fruta	Lácteo

Al ser un plato más limitado para la comida del medio día, se recomienda el consumo de huevo en las cenas al menos 1 o 2 veces por semana.


 información nutricional más completa en
www.comerbien.es

 Información contenido de alérgenos declarables
 (R.D. 126/2015) y Reglamento (UE) nº 1169/2011


ZLF

 Antonio Royo, 14. 50014 ZARAGOZA
 Tel. 976 463 166 / 015 • Fax 976 463 167
ofizar@comerbien.es

 Pol. La Yesera, sector 8, B-8
 39612 PARBAYÓN DE PIÉLAGOS (Cantabria)
 Tel. 942 586 790 • Fax 942 586 953
ofisan@comerbien.es