

SUGERENCIAS

DESAYUNOS

Lácteo (leche, yogur, queso, cuajada, etc..)
Pan tostado, galletas y/o cereales con o sin cacao
Pieza de fruta o zumo recién exprimido

MERIENDAS

Lácteo (leche, yogur, queso, cuajada, etc..)
Bocadillo o sándwich con fiambre
Pieza de fruta o zumo natural

CENAS

Saladitos
rellenos de
tomate y jamón

Soldaditos de
pavía con salsa
de ajo casera

Mini quiches de
pollo y queso al
horno con
daditos de
calabacín

Empanadillas
caseras de
carne y
pimiento verde

Buñuelos de
rape con salsa
de ajo y perejil

Sopa minstrone
con fideos

Calabacines
rellenos de
pavo y queso

Boquerones
rebozados al
limón con salsa
de yogur casera

Tortipizza
casera con
toppings

Tacos de
pescadito con
salsa de tomate

Salchichas de
cerdo en salsa
de tomate
casera

Canelones de
atún con
verduritas

Pastel de
salmón
ahumado en
pan de molde

Tortilla guisada
en salsa verde
con guisantes

Pollo con salsa
agridulce al
estilo oriental

Tortitas de
camarones

Ensalada César
completa

Huevos
revueltos con
calabacín

Costillar con
salsa casera
con patata
asada

Palometa en
salsa de
cacahuets con
bastones de
calabaza



Los menús son supervisados por Dietistas – Nutricionistas.
Se dispone de las fichas técnicas de los platos a disposición
del consumidor.



AYUDENOS A ALIMENTAR A SUS HIJOS



Come fruta

Verduras y
hortalizas

Carnes,
pescados, huevos
y/o legumbres

Muévete

El PLATO SALUDABLE muestra
las proporciones adecuadas de los
grupos de alimentos que deben
formar parte de las dos comidas
principales: comida y cena. Pensado
para conseguir que sus hijos sigan
una dieta sana y equilibrada.



Bebe
agua

Cereales integrales
y/o tubérculos



usa aceite de oliva
para cocinar

GRUPO SERVICATERING

C/ Newton. Edificio 2 y naves 16 -18 · 28914 Leganés (Madrid).

Teléfonos: 91 428 20 48 – 91 498 40 14 · Fax: 91 428 20 49 Email: ccservicatering@gruposervicatering.com



SUGERENCIAS

DESAYUNOS

Lácteo (leche, yogur, queso, cuajada, etc..)
Pan tostado, galletas y/o cereales con o sin cacao
Pieza de fruta o zumo recién exprimido

MERIENDAS

Lácteo (leche, yogur, queso, cuajada, etc..)
Bocadillo o sándwich con fiambre
Pieza de fruta o zumo natural

CENAS



Soldaditos de pavia con salsa de ajo casera

Mini quiches de pollo y queso al horno con daditos de calabacín

Empanadillas caseras de carne y pimiento verde

Buñuelos de rape con salsa de ajo y perejil

Sopa minstrone con fideos

Calabacines rellenos de pavo y queso

Boquerones rebozados al limón con salsa de yogur casera

Tortipizza casera con toppings

Tacos de pescadito con salsa de tomate

Salchichas de cerdo en salsa de tomate casera

Canelones de atún con verduritas

Pastel de salmón ahumado en pan de molde

Tortilla guisada en salsa verde con guisantes

Pollo con salsa agri dulce al estilo oriental

Tortitas de camarones

Ensalada César completa

Huevos revueltos con calabacín

Costillar con salsa casera con patata asada

Palometa en salsa de cacahuets con bastones de calabaza



Los menús son supervisados por Dietistas – Nutricionistas.
Se dispone de las fichas técnicas de los platos a disposición del consumidor.



AYUDENOS A ALIMENTAR A SUS HIJOS



Come fruta

Verduras y hortalizas

Carnes, pescados, huevos y/o legumbres

Muévete

El PLATO SALUDABLE muestra las proporciones adecuadas de los grupos de alimentos que deben formar parte de las dos comidas principales: comida y cena. Pensado para conseguir que sus hijos sigan una dieta sana y equilibrada.



Bebe agua

Cereales integrales y/o tubérculos



usa aceite de oliva para cocinar

GRUPO SERVICATERING

C/ Newton. Edificio 2 y naves 16 -18 · 28914 Leganés (Madrid).

Teléfonos: 91 428 20 48 – 91 498 40 14 · Fax: 91 428 20 49 Email: ccservicatering@gruposervicatering.com



SUGERENCIAS

DESAYUNOS

Lácteo (leche, yogur, queso, cuajada, etc..)
Pan tostado, galletas y/o cereales con o sin cacao
Pieza de fruta o zumo recién exprimido

MERIENDAS

Lácteo (leche, yogur, queso, cuajada, etc..)
Bocadillo o sándwich con fiambre
Pieza de fruta o zumo natural

CENAS

Saladitos
rellenos de
tomate y jamón

Soldaditos de
pavía con salsa
de ajo casera

Mini quiches de
pollo y queso al
horno con
daditos de
calabacín

Empanadillas
caseras de
carne y
pimiento verde

Buñuelos de
rape con salsa
de ajo y perejil

Sopa minstrone
con fideos

Calabacines
rellenos de
pavo y queso

Boquerones
rebozados al
limón con salsa
de yogur casera

Tortipizza
casera con
toppings

Tacos de
pescadito con
salsa de tomate

Salchichas de
cerdo en salsa
de tomate
casera

Canelones de
atún con
verduritas

Pastel de
salmón
ahumado en
pan de molde

Tortilla guisada
en salsa verde
con guisantes

Pollo con salsa
agridulce al
estilo oriental

Tortitas de
camarones

Ensalada César
completa

Huevos
revueltos con
calabacín

Costillar con
salsa casera
con patata
asada



Los menús son supervisados por Dietistas – Nutricionistas.
Se dispone de las fichas técnicas de los platos a disposición
del consumidor.



AYUDENOS A ALIMENTAR A SUS HIJOS



Come fruta

Verduras y
hortalizas

Carnes,
pescados, huevos
y/o legumbres

Muévete

El PLATO SALUDABLE muestra
las proporciones adecuadas de los
grupos de alimentos que deben
formar parte de las dos comidas
principales: comida y cena. Pensado
para conseguir que sus hijos sigan
una dieta sana y equilibrada.



Bebe
agua

Cereales integrales
y/o tubérculos



usa aceite de oliva
para cocinar

GRUPO SERVICATERING

C/ Newton. Edificio 2 y naves 16 -18 · 28914 Leganés (Madrid).

Teléfonos: 91 428 20 48 – 91 498 40 14 · Fax: 91 428 20 49 Email: ccservicatering@gruposervicatering.com

