



DOMUSVI REAL DELEITE



Cuidamos personas en buena compañía

Primavera / Verano 2019

Del 02/09/2019 al 08/09/2019

S 4	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Comida	LENTEJAS ESTOFADAS ESCALOPINES EN SALSA CON PURÉ DE MANZANA FRUTA DE TEMPORADA	ESPIRALES NAPOLITANA PASTEL DE SALMÓN CON ENSALADA (LECHUGA Y TOMATE) FRUTA DE TEMPORADA	SOPA DE COCIDO COCIDO COMPLETO FRUTA DE TEMPORADA	FIDEUA LOMO A LA PLANCHA CON MAÍZ Y ZANAHORIA FRUTA DE TEMPORADA	JUDÍAS BLANCAS ESTOFADAS ABADEJO EN SALSA VERDE CON ESPARRAGOS FRUTA DE TEMPORADA	ENSALADA DE TOMATE HUEVOS FRITOS CON CHORIZO CON PATATAS FRITAS FRUTA DE TEMPORADA	ENSALADILLA RUSA HAMBURGUESA DE TERNERA CON ZANAHORIA SALTEADA POSTRE CASERO MACEDONIA
Cena	CREMA DE TOMATE SANDWICH MIXTO CON PATATAS CHIPS YOGURES	SOPA MINISTRONE MUSLITOS DE POLLO FRITOS CON ZANAHORIA RALLADA NATILLAS DE VAINILLA	CALABACÍN CON BECHAMEL TORTILLA DE QUESO CON PICADA DE TOMATE Y MAIZ YOGURES	CREMA DE CHAMPIÑÓN PESCADO FRESCO DEL DÍA CON PATATA AL VAPOR HELADO	GUISANTES CON JAMÓN CONTRAMUSLO DE POLLO A LA PLANCHA CON PURÉ DE PATATA GRATINADO YOGURES	SOPA DE FIDEOS TIRITAS DE PESCADO AL LIMON (MERLUZA) CON JUDÍAS VERDES ARROZ CON LECHE	CREMA DE CALABAZA NATURAL DELICIAS DE JAMON YORK CON TOMATE NATURAL YOGURES
Energía (Kcal.)	2.363 Kcal	2.415 Kcal	2.341 Kcal	2.643 Kcal	2.636 Kcal	2.203 Kcal	3.134 Kcal
Proteínas (g.)	P: 81	P: 100	P: 95	P: 93	P: 118	P: 89	P: 133
H.Carbono(g.)	HC: 304	HC: 308	HC: 283	HC: 296	HC: 293	HC: 252	HC: 304
Lípidos (g.)	L: 84	L: 79	L: 88	L: 115	L: 104	L: 86	L: 149

Nota: NUESTROS MENUS INCLUYEN PAN BLANCO E INTEGRAL

FIRMA CENTRO:

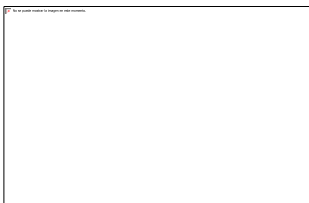
FIRMA DIETISTA:



BEATRIZ DE DIEGO-BLANCO
Dietista-Nutricionista
Servicio de Nutrición y Dietética



La nostra empresa sotmet a congelació el peix que vagi a ser consumit cru o poc fet, segons estableix el RD 1420/2006



DOMUSVI REAL DELEITE



Del 09/09/2019 al 15/09/2019

Primavera / Verano 2019

S 5	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Comida	MACARRONES BOLOÑESA ROTTI DE CERDO ASADO EN SU JUGO CON CALABACÍN REBOZADO FRUTA DE TEMPORADA	ENSALADA CAMPERA ESTOFADO DE TERNERA CON VERDURAS FRUTA DE TEMPORADA	POTAJE CASTELLANO PESCADO FRESCO DEL DIA CON ZANAHORIA RALLADA MELOCOTÓN EN ALMÍBAR	REPOLLO REHOGADO CON PIMENTÓN BACALAO CON CEBOLLA CONFITADA Y PASAS CON PATATA AL AJILLO FRUTA DE TEMPORADA	LENTEJAS CASERAS ALBONDIGAS DE VACUNO EN SALSA ESPAÑOLA CON ZANAHORIA AL HORNO MANZANA ASADA	GAZPACHO TORTILLA DE PATATAS CON LECHUGA Y MAÍZ FRUTA DE TEMPORADA	ARROZ CALDOSO CON ACELGAS FILETE DE POLLO EMPANADO CON PURÉ DE MANZANA CREMA CATALANA FRUTA DE TEMPORADA
Cena	JUDÍAS VERDES SALTEADAS FOGONOERO AL HORNO CON PATATA ASADA YOGURES	CREMA DE GUISANTES NATURAL REVUELTO DE JAMÓN CON ENSALADA FRESCA (LECHUGA, MANZANA, NARANJA) NATILLAS DE VAINILLA	SOPA HORTELANA HAMBURGUESA A LA PLANCHA CON LECHUGA Y MAÍZ YOGURES	CREMA DE ESPINACAS NATURAL TIRAS DE POLLO CON VERDURAS FLAN DE VAINILLA	CALABACÍN CON BECHAMEL FILETE DE SARDINA A LA PLANCHA CON PIMIENTO VERDE EN TIRAS YOGURES	SOPA DE SEMOLA CROQUETAS DE POLLO CON MENESTRA HELADO	CREMA DE ZANAHORIA NATURAL TILAPIA A LA PLANCHA CON BERENJENA PLANCHAS HELADO
Energía (Kcal.)	2.604 Kcal	3.120 Kcal	2.468 Kcal	2.295 Kcal	2.823 Kcal	2.371 Kcal	2.332 Kcal
Proteínas (g.)	P: 114	P: 109	P: 86	P: 105	P: 101	P: 85	P: 84
H.Carbono(g.)	HC: 308	HC: 367	HC: 304	HC: 307	HC: 341	HC: 345	HC: 292
Lípidos (g.)	L: 94	L: 128	L: 94	L: 66	L: 110	L: 68	L: 85

Nota: NUESTROS MENUS INCLUYEN **PAN BLANCO E INTEGRAL**

FIRMA CENTRO:

FIRMA DIETISTA:

La nostra empresa sotmet a congelació el peix que vagi a ser consumit cru o poc fet, segons estableix el RD 1420/2006

DOMUSVI REAL DELEITE

Del 16/09/2019 al 22/09/2019

Primavera / Verano 2019

S 1	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Comida	MACARRONES CON ATUN LOMO AL AJILLO CON ZANAHORIA SALTEADA FRUTA DE TEMPORADA	GARBANZOS CON VERDURAS JAMONCITOS DE POLLO ASADOS CON COLIFLOR CON AJADA FRUTA DE TEMPORADA	ENSALADA MURCIANA PESCADO FRESCO DEL DIA CON PATATA ASADA MACEDONIA	GAZPACHO CINTA DE LOMO EN SALSA DE VINO BLANCO CON PATATA AL AJILLO FRUTA DE TEMPORADA	LENTEJAS CASERAS FILETE DE SARDINA REBOZADA CON PIMIENTO VERDE EN TIRAS FRUTA DE TEMPORADA	PATATAS A LO POBRE CON HUEVO Y PIMIENTO ALBÓNDIGAS DE TERNERA CON TOMATE CON CALABACÍN AL HORNO HELADO	ARROZ CON TOMATE HUEVOS FRITOS CON CHORIZO CON VERDURITAS SALTEADAS (MENESTRA) GELATINA CON FRUTA BISCUIT DE VAINILLA
Cena	CREMA DE CALABACÍN RODAJA DE MERLUZA EN SALSA DE MARISCO CON LECHUGA Y MAÍZ YOGURES	PURRUSALDA HUEVOS RELLENOS DE ATUN CON JUDÍAS VERDES HELADO	SOPA DE PASTA EMPANADA DE JAMON Y QUESO CON LECHUGA Y SOJA YOGURES	SOPA DE MENUDILLOS TILAPIA A LAS FINAS HIERBAS CON TOMATE Y CEBOLLA FLAN DE VAINILLA	SOPA CASTELLANA ROLLITOS DE JAMON RELLENOS DE ENSALADILLA CON ENSALADA (LECHUGA Y TOMATE) YOGURES	JUDÍAS VERDES REHOGADAS ABADEJO EN SALSA VERDE CON GUISANTES Y ZANAHORIA MANZANA ASADA	ACELGAS CON PATATA POLLO AL LIMÓN CON LECHUGA Y REMOLACHA YOGURES
Energía (Kcal.)	2.259 Kcal	2.914 Kcal	1.934 Kcal	2.266 Kcal	2.293 Kcal	2.408 Kcal	2.483 Kcal
Proteínas (g.)	P: 81	P: 131	P: 115	P: 95	P: 93	P: 115	P: 90
H.Carbono(g.)	HC: 287	HC: 351	HC: 237	HC: 292	HC: 301	HC: 270	HC: 316
Lípidos (g.)	L: 83	L: 103	L: 49	L: 75	L: 73	L: 88	L: 89

NUESTROS MENUS INCLUYEN **PAN BLANCO E INTEGRAL**

Nota:

FIRMA CENTRO:

FIRMA DIETISTA:

BEATRIZ DE DIEGO BLANCO
Dietista Nutricionista
Servicio de Nutrición y Dietética



La nostra empresa sotmet a congelació el peix que vagi a ser consumit cru o poc fet, segons estableix el RD 1420/2006

Del 23/09/2019 al 29/09/2019

S 2	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Comida	JUDÍAS BLANCAS CON VERDURA CAELLA ENCEBOLLADA CON PICADILLO DE TOMATE FRUTA DE TEMPORADA	ENSALADILLA RUSA POLLO GUIADO CON ZANAHORIAS CON PIMIENTOS FRUTA DE TEMPORADA	CODITOS CON TOMATE GRATINADOS ESTOFADO DE TERNERA GERMANO CON ENCEBOLLADO MACEDONIA	ARROZ CON SETAS PESCADO FRESCO DEL DIA GU CALABACIN SALTEADO FRUTA DE TEMPORADA	VICHYSOISE CERDO A LA NARANJA CON PURÉ DE ZANAHORIA FRUTA DE TEMPORADA	ENSALADA DE TEMPORADA MEDALLONES DE MERLUZA CON PATATA HERVIDA FRUTA DE TEMPORADA	SOPA DE COCIDO COCIDO COMPLETO MELOCOTÓN EN ALMÍBAR HELADO
Cena	TRICOLOR DE VERDURAS (judia verde, zanahoria, coliflor) SALCHICHAS AL VINO CON PURÉ DE PATATA YOGURES	CREMA DE ESPÁRRAGOS BOCADITOS DE ATÚN CON ARROZ BLANCO HELADO	SOPA HORTELANA TORTILLA DE PATATA Y CEBOLLA CON LECHUGA Y PIÑA YOGURES	CREMA DE JUDÍAS VERDES REDONDO DE PAVO ASADO CON ENSALADA (LECHUGA Y TOMATE) NATILLAS DE VAINILLA	GUISANTES SALTEADOS CON ZANAHORIA, CEBOLLA, YORK, AJO Y PEREJIL REVUELTO DE HONGOS CON LECHUGA Y REMOLACHA YOGURES	SOPA DE LLUVIA DELICIAS DE JAMON YORK CON TOMATE, MAIZ, PEPINILLO ARROZ CON LECHE	CREMA DE CALABAZA NATURAL FOGONERO AL HORNO CON ZANAHORIA AL HORNO POSTRE CASERO
Energía (Kcal.)	2.768 Kcal	2.522 Kcal	2.492 Kcal	2.662 Kcal	2.290 Kcal	2.681 Kcal	2.658 Kcal
Proteínas (g.)	P: 104	P: 87	P: 101	P: 112	P: 107	P: 77	P: 95
H.Carbono(g.)	HC: 356	HC: 315	HC: 289	HC: 330	HC: 282	HC: 307	HC: 306
Lípidos (g.)	L: 95	L: 96	L: 98	L: 94	L: 73	L: 123	L: 112

NUESTROS MENUS INCLUYEN **PAN BLANCO E INTEGRAL**

Nota:

FIRMA CENTRO:

FIRMA DIETISTA:

BEATRIZ DE DIEGO BLANCO
Dietista-Nutricionista
Servicio de Nutrición y Dietética



La nostra empresa sotmet a congelació el peix que vagi a ser consumit cru o poc fet, segons estableix el RD 1420/2006

DOMUSVI REAL DELEITE

Del 30/09/209 al 06/10/2019

Primavera / Verano 2019

S 3	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Comida	PASTEL DE VERDURAS ABADEJO AL HORNO CON PATATA ASADA FRUTA DE TEMPORADA	MACARRONES MARGARITA POLLO ASADO CON PIMIENTO ROJO FRUTA DE TEMPORADA	LENTEJAS ESTOFADAS PESCADO FRESCO DEL DÍA CON LECHUGA Y MAÍZ MELOCOTÓN EN ALMÍBAR	GAZPACHO ESCALOPINES DE CERDO EN SALSA CON PATATA AL AJILLO FRUTA DE TEMPORADA	COLIFLOR AL AJO ARRIERO ALBÓNDIGAS DE TERNERA CON TOMATE CON ARROZ FRUTA DE TEMPORADA	JUDÍAS BLANCAS CON VERDURA POLLO AL LIMÓN CON VERDURAS AL VAPOR (JUDIA VERDE, COLIFLOR, ZANAHORIA, PATATA) MANZANA ASADA	PAELLA VALENCIANA MAZA ASADA CON CALABACÍN AL HORNO TARTA SELVA NEGRA FRUTA DE TEMPORADA
Cena	SOPA DE PESCADO CROQUETAS DE POLLO Y JAMÓN CON LECHUGA EN JULIANA YOGURES	CREMA DE CHAMPIÑÓN NATURAL HUEVOS RELLENOS DE ATUN CON PURÉ DE PATATA NATILLAS DE CHOCOLATE	CREMA DE CALABACÍN REDONDO DE PAVO ASADO CON TOMATE NATURAL YOGURES	SOPA DE LA ABUELA CABALLA EN ACEITE CON ENSALADA FRESCA (LECHUGA, MANZANA, NARANJA) FLAN DE VAINILLA	CREMA DE ZANAHORIA NATURAL RABA DE CALAMAR ENCEBOLLADO CON PATATA AL VAPOR YOGURES	CALDO CON SÉMOLA Y ZANAHORIA TORTILLA DE PATATAS CON PIMIENTOS HELADO	ESPÁRRAGOS CON MAHONESA RODAJA DE MERLUZA EN SALSA DE MARISCO CON COUS COUS YOGURES
Energía (Kcal.)	2.526 Kcal	2.375 Kcal	2.037 Kcal	2.173 Kcal	2.471 Kcal	2.342 Kcal	3.007 Kcal
Proteínas (g.)	P: 85	P: 100	P: 96	P: 103	P: 115	P: 66	P: 104
H.Carbono(g.)	HC: 284	HC: 300	HC: 229	HC: 295	HC: 260	HC: 323	HC: 374
Lípidos (g.)	L: 110	L: 79	L: 74	L: 59	L: 100	L: 79	L: 115

NUESTROS MENUS INCLUYEN **PAN BLANCO E INTEGRAL**

Nota:

FIRMA CENTRO:

FIRMA DIETISTA:

BEATRIZ DE DIEGO BLANCO
Dietista Nutricionista
Servicio de Nutrición y Dietética



La nostra empresa sotmet a congelació el peix que vagi a ser consumit cru o poc fet, segons estableix el RD 1420/2006