

Del 06/01/2020 AL 12/01/2020

Otoño / Invierno 19-20

S 1	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Comida	ARROZ MILANESA ESPAGUETIS A LA CARBONARA POLLO GUISADO CON ZANAHORIAS ABADEJO ORLY CON ZANAHORIA SALTEADA YOGURES	LENTEJAS CON VERDURAS PURRUSALDA CARNE DE CERDO ESTOFADA AL AJILLO FOGONOERO AL HORNO CON CEBOLLITA Y TOMATE AL HORNO FLAN DE VAINILLA	FIDEUA DE VERDURAS CON TOMATE (CHAMPIÑÓN Y COLIFLOR) GARBANZOS CON VERDURAS SALMON AL HORNO RULO DE CARNE (ternera) CON CEBOLLA CAMELIZADA YOGURES	COLIFLOR AL AJO ARRIERO CREMA DE ESPINACAS Y ZANAHORIAS HUEVOS FRITOS CON CHORIZO HALIBUT EN SALSA VERDE CON PATATAS FRITAS YOGURES	POTAJE DE ALUBIAS PAELLA VALENCIANA PESCADO DEL DIA MUSLO DE POLLO AL AJILLO CON VERDURAS AL VAPOR (JUDIA VERDE, COLIFLOR, ZANAHORIA, PATATA) MACEDONIA	PATATAS MARINERA JUDÍAS PINTAS CON VERDURAS HAMBURGUESA DE TERNERA CON QUESO PASTEL DE MERLUZA CON CHAMPIÑONES NATILLAS DE CHOCOLATE	TRICOLOR DE VERDURAS (judia verde, zanahoria, coliflor) ESPINACAS A LA CREMA CALLOS CON GARBANZOS LACÓN A LA GALLEGA CON ESPARRAGO VERDE FRUTA DE TEMPORADA BISCUIT DE VAINILLA
Cena	BERENJENA GRATINADA SOPA DE COCIDO RODAJA DE MERLUZA EN SALSA DE MARISCO TORTILLA DE ATUN CON PATATA HERVIDA FRUTA DE TEMPORADA	SOPA HORTELANA CREMA DE CEBOLLA TORTILLA DE QUESO FILETE DE POLLO EN SALSA CALABACIN SALTEADO FRUTA DE TEMPORADA	ACELGAS CON PATATA SOPA CASTELLANA EMPANADA DE JAMON Y QUESO PESCADILLA A LA MADRILEÑA CON ENSALADA (LECHUGA Y TOMATE) FRUTA DE TEMPORADA	SOPA DE SEMOLA CREMA DE PUERRO NATURAL FILETE DE POLLO MEDITERRANEA CINTA DE LOMO EN SALSA DE VINO BLANCO CON CEBOLLITA Y TOMATE AL HORNO FRUTA DE TEMPORADA	SOPA DE AJO CREMA DE CALABAZA NATURAL EMPANADILLAS DE ATÚN TIRITAS DE PESCADO AL LIMON CON LECHUGA Y OLIVAS YOGURES	CREMA DE ZANAHORIA NATURAL SOPA DE PICADILLO PLATJA AL HORNO REVUELTO DE JAMON Y PIMIENTOS CON MENESTRA FRUTA DE TEMPORADA	SOPA DE ESTRELLAS GUISANTES CON JAMÓN ABADEJO EN SALSA MARINERA BUÑUELOS DE BACALAO CON PATATA ASADA YOGURES
Energía (Kcal.)	2.273 Kcal	1.918 Kcal	2.565 Kcal	2.519 Kcal	2.576 Kcal	2.364 Kcal	2.397 Kcal
Proteínas (g.)	P: 100	P: 83	P: 104	P: 100	P: 106	P: 100	P: 91
H.Carbono(g.)	HC: 271	HC: 225	HC: 280	HC: 255	HC: 290	HC: 262	HC: 292
Lípidos (g.)	L: 82	L: 69	L: 104	L: 115	L: 100	L: 94	L: 91

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

FIRMA CENTRO:

BEATRIZ DE DIEGO BLANCO
DIETISTA-NÚTRICIONISTA
CGDQ. MAD000104



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

FIRMA DIETISTA:

Del 13/01/2020 AL 19/01/2020

Otoño / Invierno 19-20

S 2	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Comida	CREMA DE CHAMPIÑÓN NATURAL PANACHE DE VERDURAS RODAJA DE MERLUZA EN SALSA DE MARISCO REVUELTO DE MORCILLA CON ZANAHORIA AL HORNO FRUTA DE TEMPORADA	GARBANZOS A LA RIOJANA ARROZ REINA CARNE ESTOFADA (ternera) BACALAO BILBAÍNA CON PIMIENTOS YOGURES	CODITOS CON TOMATE GRATINADOS PATATAS A LO POBRE CON HUEVO Y PIMIENTO FOGONERO A LA PLANCHA ROTTI DE PAVO EN SALSA CON VERDURAS AL VAPOR (JUDIA VERDE, COLIFLOR, ZANAHORIA, PATATA) YOGURES	ARROZ CON VERDURAS ALUBIAS PINTAS CON ARROZ PESCADO DEL DIA ESTOFADO DE TERNERA GERMANO CON ENSALADA (LECHUGA Y TOMATE) FLAN DE VAINILLA	BRÓCOLI Y COLIFLOR REHOGADO SOPA DE VERDURAS ABADEJO AL HORNO CANELONES DE CARNE CON PATATA ASADA FRUTA DE TEMPORADA	PATATAS GRATINADAS JUDÍAS BLANCAS ESTOFADAS ALBONDIGAS DE VACUNO EN SALSA ESPAÑOLA POLLO GUISADO CON ZANAHORIAS CON PIMIENTO VERDE EN TIRAS POSTRE CASERO	LENTEJAS CON VERDURAS ARROZ HORTELANA CODILLO ASADO HALIBUT EN SALSA VERDE CON VERDURITAS SALTEADAS FRUTA DE TEMPORADA PUDDING
Cena	SOPA DE FIDEOS CREMA DE VERDURAS NATURAL (cebolla, puerro, zanahoria, patata, judía verde, guisante) CINTA DE LOMO A LA PLANCHA (NO ADOBADO) RABA DE CALAMAR ENCEBOLLADO CON ARROZ PILAF YOGURES	CREMA PARMENTIERE SOPA MINESTRONE FILETE DE SARDINA A LA PLANCHA JAMONCITOS DE POLLO AL HORNO CON PICADA DE TOMATE Y MAIZ MELOCOTÓN EN ALMÍBAR	JUDIAS VERDES REHOGADAS CON PATATAS Y JAMON SOPA DE SEMOLA HUEVOS RELLENOS CON BECHAMEL LOMO DE CERDO EMPANADO CON TOMATE AL HORNO FRUTA DE TEMPORADA	CREMA DE PUERRO NATURAL CALABACÍN GRATINADO MUSLO DE POLLO AL AJILLO BOCADITOS DE SALMON EN SALSA CON PISTO FRUTA DE TEMPORADA	GUISANTES SALTEADOS CON ZANAHORIA, CEBOLLA, YORK, AJO Y PEREJIL SOPA DE LA ABUELA TORTILLA DE PATATAS EMPANADA DE JAMON Y QUESO CON ESPARRAGOS YOGURES	CREMA DE CALABAZA NATURAL SOPA DE ARROZ CROQUETAS Y EMPANADILLAS TILAPIA A LA PLANCHA CON ENSALADA FRESCA (LECHUGA, MANZANA, NARANJA) FRUTA DE TEMPORADA	SOPA CUBIERTA CREMA DE AVE CAELLA EN ADOBO REVUELTO DE HONGOS CON LECHUGA Y PEPINO YOGURES
Energía (Kcal.) Proteínas (g.) H.Carbono(g.) Lípidos (g.)	2.141 Kcal P: 92 HC: 279 L: 66	2.469 Kcal P: 109 HC: 281 L: 96	2.216 Kcal P: 100 HC: 264 L: 76	2.735 Kcal P: 104 HC: 310 L: 111	2.293 Kcal P: 89 HC: 269 L: 88	2.299 Kcal P: 90 HC: 275 L: 85	2.416 Kcal P: 100 HC: 306 L: 82

Nota: NUESTROS MENUS INCLUYEN PAN BLANCO E INTEGRAL

FIRMA CENTRO:

BEATRIZ DE DIEGO BLANCO
DIETISTA- NUTRICIONISTA
CGOQ. MA900104



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

FIRMA DIETISTA:

Del 16/12/2019 AL 22/12/2019

Otoño / Invierno 19-20

S 3	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Comida	CALDO GALLEGO MACARRONES MARGARITA CALAMARES GUIADOS TORTILLA ESPAÑOLA CON CEBOLLA ASADA YOGURES	CREMA DE COL DE HOJA TOMATES RELLENOS ESTOFADO DE AVE PLATJA AL HORNO CON PATATA ASADA FRUTA DE TEMPORADA	ALUBIAS BLANCAS CON VERDURA FIDEUA PESCADO DEL DIA ESCALOPINES DE CERDO EN SALSA CON ENSALADA (LECHUGA Y TOMATE) YOGURES	MENESTRA SALTEADA REPOLLO REHOGADO CON PIMENTÓN HUEVOS FRITOS CON CHORIZO MAGRO DE CERDO EN SALSA CON PATATAS FRITAS FRUTA DE TEMPORADA	ARROZ CALDOSO CON ACELGAS LENTEJAS CON VERDURAS ALBONDIGAS DE TERNERA EN SALSA VERDE MERLUZA AL AJILLO CALABACIN SALTEADO FRUTA DE TEMPORADA	PATATAS A LO POBRE CON HUEVO Y PIMIENTO CODITOS CON CHAMPIÑÓN POLLO GUIADO CON VERDURAS CROQUETAS DE BACALAO CON COLIFLOR CON AJADA YOGURES	SOPA DE COCIDO ESPÁRRAGOS CON MAHONESA COCIDO COMPLETO ABADEJO EN ADOBO CON PATATA ASADA TARTA SELVA NEGRA MACEDONIA DE FRUTAS NATURALES
Cena	SOPA DE ESTRELLAS GUISANTES CON ZANAHORIAS JAMÓN ASADO RODAJA DE MERLUZA EN SALSA VERDE CON PATATA AL VAPOR YOGURES	CREMA DE VERDURAS NATURAL (cebolla, puerro, zanahoria, patata, judía verde, guisante) SOPA DE PICADILLO FILETE DE SARDINA REBOZADA HAMBURGUESA DE TERNERA CON PIMIENTO VERDE EN TIRAS YOGURES	SOPA DE ARROZ RATATOUILLE CROQUETAS DE JAMÓN ABADEJO ENCEBOLLADO CON TOMATE GRATINADO MANZANA ASADA	SOPA DE PASTA CREMA DE PUERRO NATURAL SANDWICH DE ATUN POLLO AL AJILLO CON LECHUGA, ZANAHORIA Y ACEITUNA FLAN DE VAINILLA	CREMA DE CHAMPIÑÓN SOPA DE AJO HALIBUT AL HORNO ROTTI DE PAVO EN SALSA CON PICADA DE TOMATE Y MAIZ YOGURES	SOPA HORTELANA CREMA DE TOMATE PAPILLOTE DE MERLUZA Y SALMON CON SALSA TARTARA TORTILLA DE CALABACIN CON LECHUGA Y MAÍZ FRUTA DE TEMPORADA	CREMA DE ZANAHORIA NATURAL ACELGAS CON PATATA TORTILLA DE JAMÓN REDONDO DE PAVO ASADO CON TOMATE AL HORNO FRUTA DE TEMPORADA
Energía (Kcal.)	2.334 Kcal	2.268 Kcal	2.546 Kcal	2.610 Kcal	2.193 Kcal	2.251 Kcal	2.286 Kcal
Proteínas (g.)	P: 104	P: 105	P: 107	P: 106	P: 104	P: 84	P: 95
H.Carbono(g.)	HC: 258	HC: 258	HC: 282	HC: 287	HC: 262	HC: 260	HC: 271
Lípidos (g.)	L: 93	L: 86	L: 101	L: 108	L: 75	L: 88	L: 84

Nota: NUESTROS MENUS INCLUYEN PAN BLANCO E INTEGRAL

FIRMA CENTRO:

BEATRIZ DE DIEGO BLANCO
DIETISTA-NUTRICIONISTA
CGDQ. MAD000104



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

FIRMA DIETISTA:

Del 23/12/2019 AL 29/12/2019

Otoño / Invierno 19-20

S 4	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Comida	BROCOLI REHOGADO PIMIENTOS RELLENOS TERNERA EN SALSA ABADEJO AL HORNO CON PATATA PANADERA FRUTA DE TEMPORADA	MACARRONES CARBONARA JUDÍAS BLANCAS CON VERDURA POLLO AL LIMÓN ESCALOPINES DE CERDO EN SALSA DE CEBOLLA Y VINO BLANCO CON VERDURITAS SALTEADAS FRUTA DE TEMPORADA	LENTEJAS CON ARROZ PATATAS A LO POBRE CON HUEVO Y PIMIENTO TAQUITOS DE ATÚN CONTOMATE CARNE ESTOFADA (ternera) CON MENESTRA YOGURES	COLIFLOR AL AJO ARRIERO MILHOJAS RELLENA DE CHAMPIÑONES Y BECHAMEL CABECERO DE LOMO ASADO CAELLA ENCEBOLLADA CON ARROZ PILAF YOGURES	ARROZ NEGRO CON SEPIA GARBANZOS CON VERDURAS PESCADO DEL DIA ROTTI DE PAVO EN SALSA CON ENSALADA (LECHUGA Y TOMATE) CON PURÉ DE MANZANA YOGURES	ALUBIAS PINTAS CON PATATAS CODITOS CON PISTO CINTA DE LOMO A LA PLANCHA (NO ADOBADO) PESCADO EN ADOBO CON LECHUGA Y OLIVAS YOGURES	PATATAS EN SALSA VERDE FIDEUA BACALAO ORLY POLLO GUISADO CON VERDURAS CON ENCEBOLLADO FRUTA DE TEMPORADA POSTRE CASERO
Cena	PANACHE DE VERDURAS SOPA DE PESCADO TILAPIA EN SALSA VERDE CROQUETAS Y EMPANADILLAS CON ZANAHORIA SALTEADA NATILLAS DE VAINILLA	SOPA DE LETRAS CREMA REINA TORTILLA DE QUESO PESCADILLA A LA MADRILEÑA CON JULIANA DE PIMIENTO YOGURES	CREMA DE ESPINACAS NATURAL TEMPURA DE VERDURAS (CALABACÍN, BERENJENA, ALCACHOFA Y ZANAHORIA) EMPANADA DE JAMON Y QUESO QUICHE DE VERDURAS CON PICADA DE TOMATE Y MAIZ MACEDONIA DE FRUTAS NATURALES	SOPA DE PICADILLO CREMA DE ZANAHORIA NATURAL HUEVOS RELLENOS DE ATUN BIKINI CON VERDURAS AL VAPOR (JUDIA VERDE, COLIFLOR, ZANAHORIA, PATATA) FRUTA DE TEMPORADA	CREMA DE CALABACÍN NATURAL SOPA DE LLUVIA TRASERO DE POLLO ASADO LOMO DE SAJONIA CON TOMATE AL HORNO FRUTA DE TEMPORADA	CREMA DE CALABAZA NATURAL SOPA HORTELANA ABADEJO EN SALSA MARINERA TORTILLA ESPAÑOLA CON PISTO FRUTA DE TEMPORADA	ACELGAS CON PATATA SOPA DE ESTRELLAS EMPANADA DE CARNE FILETE DE MERLUZA EN SALSA DE MARISCO CON CALABACÍN AL HORNO YOGURES
Energía (Kcal.)	2.358 Kcal	2.365 Kcal	2.877 Kcal	2.407 Kcal	2.437 Kcal	2.425 Kcal	2.576 Kcal
Proteínas (g.)	P: 94	P: 106	P: 105	P: 107	P: 120	P: 114	P: 110
H.Carbono(g.)	HC: 275	HC: 266	HC: 330	HC: 289	HC: 264	HC: 277	HC: 308
Lípidos (g.)	L: 91	L: 90	L: 117	L: 84	L: 93	L: 85	L: 94

Nota: NUESTROS MENUS INCLUYEN PAN BLANCO E INTEGRAL

FIRMA CENTRO:

BEATRIZ DE DIEGO BLANCO
DIETISTA-NÚTRICIONISTA
CGDQ. MA000104



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

FIRMA DIETISTA:



Servimos con Corazón

DOMUSVI MADRID 2+2



Del 30/12/2019 AL 05/01/2020

Otoño / Invierno 19-20

S 5	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Comida	PARRILLADA DE VERDURAS ENSALADA DE QUESO FRESCO CANELONES ROSSINI ABADEJO EN SALSA VERDE FRUTA DE TEMPORADA	MACARRONES CON TOMATE GRATINADOS CREMA DE LEGUMBRES POLLO AL AJILLO BOQUERONES FRITOS CON ESCALIBADA FRUTA DE TEMPORADA	CALDO GALLEGO PATATAS A LA IMPORTANCIA ESTOFADO DE TERNERA GERMANO TIRITAS DE PESCADO AL LIMON CON TOMATE ALIÑADO FRUTA DE TEMPORADA	GARBANZOS A LA RIOJANA MACARRONES CON CHORIZO PESCADO DEL DIA ESCALOPINES DE CERDO EN SALSA CON MENESTRA PERA EN ALMIBAR	BROCOLI CON AJITOS CREMA BILBAÍNA HUEVOS FRITOS CON CHORIZO ROLLO DE CARNE CON ACEITUNAS (ternera) CON PATATAS FRITAS FRUTA DE TEMPORADA	LENTEJAS CON VERDURAS ARROZ CON SETAS BACALAO EN SALSA DE TOMATE POLLO ASADO CON ZANAHORIA AL HORNO FRUTA DE TEMPORADA	PUERROS EN SALSA MARINERA PENCAS RELLENAS CON JAMON PASTEL DE SALMÓN CALLOS MADRILEÑA CON PURÉ DE PATATA YOGURES TARTA DE QUESO
Cena	SOPA CASTELLANA CREMA DE CHAMPIÑÓN NATURAL TORTILLA DE PATATAS ESCALOPINES DE CERDO EN SALSA CON PIMIENTO VERDE EN TIRAS YOGURES	JUDÍAS VERDES SALTEADAS SOPA DE AVE CON TAPIOCA HALIBUT AL HORNO JAMÓN YORK, QUESO Y MEMBRILLO CON ARROZ NATILLAS DE VAINILLA	SOPA DE PASTA RATATOUILLE TORTILLA DE CEBOLLA MERLUZA AL AJILLO CON CALABACÍN PLANCHA YOGURES	CREMA DE VERDURAS NATURAL (cebolla, puerro, zanahoria, patata, judía verde, guisante) SOPA DE PESCADO ROTTI DE CERDO ASADO EN SU JUGO TORTILLA PAISANA CON PISTO YOGURES	SOPA DE SEMOLA ESPINACAS A LA CREMA MERLUZA EN SALSA VERDE ROLLITOS DE JAMON RELLENOS DE ENSALADILLA CON ENSALADA MIXTA YOGURES	CREMA DE GUISANTES NATURAL SOPA DE AJO CROQUETAS DE POLLO HALIBUT EN SALSA CON PIMIENTO VERDE EN TIRAS FLAN DE VAINILLA	SOPA DE LLUVIA CREMA MARISCO JAMONCITOS DE POLLO ASADOS FOGONERO AL HORNO CON VERDURITAS SALTEADAS FRUTA DE TEMPORADA
Energía (Kcal.)	2.129 Kcal	2.236 Kcal	2.539 Kcal	2.555 Kcal	2.390 Kcal	2.377 Kcal	2.389 Kcal
Proteínas (g.)	P: 92	P: 96	P: 92	P: 127	P: 94	P: 89	P: 93
H.Carbono(g.)	HC: 238	HC: 278	HC: 270	HC: 285	HC: 248	HC: 284	HC: 301
Lípidos (g.)	L: 85	L: 75	L: 113	L: 91	L: 108	L: 92	L: 82

NUESTROS MENUS INCLUYEN PAN BLANCO E INTEGRAL

Nota:

FIRMA CENTRO:

BEATRIZ DE DIEGO BLANCO
DIETISTA-NUTRICIONISTA
CGDQ.MA000104



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

FIRMA DIETISTA:

