

DOMUSVI MADRID 2+2

S 2

Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

Sábado

Domingo

Del 13. / 03. / 20 20 al 19. / 03. / 20 20

Primavera / Verano 20

Comida		Cena	
ENSALADA VALENCIANA CHAMPINONES CON ZANAHORIA MACARRONES CON ATUN JUDÍAS BLANCAS CON VERDURA YOGURES	ENSALADILLA RUSA ARROZ HORTIELANA POLLO GUISADO CON ZANAHORIAS BACALAO BILBAÍNA CON PIMIENTOS HELADO	GARBANZOS CON ESPINACAS SALMOREJO CORDOBS ESTOFADO DE TERNERA CON VERDURAS (CHAMPINON, ZANAHORIA Y CEBOLLA) MERLUZA MEUNIERE CON ENCEBOLLADO YOGURES	ARROZ CON SETAS LENTEJAS ESTOFADAS PESCADO FRESCO DEL DIA ROTTI DE CERDO ASADO EN SU JUGO GU CALABACIN SALTADO HELADO
GAZPACHO ANDALUZ COLIFLOR CON PATATAS CERDO A LA NARANJA ABADEJO EN SALSA MARINERA CON PURÉ DE ZANAHORIA FRUTA DE TEMPORADA	ENSALADA DE TEMPORADA PANACHE DE VERDURAS MEDALLONES DE MERLUZA CANELONES GRATINADOS (CARNE) CON PATATA HERVIDA FRUTA DE TEMPORADA	SOPA DE COCIDO ESPÁRRAGOS CON MAHONESA COCIDO COMPLETO HUEVOS COCIDOS CON BECHAMEL CON PATATA ASADA HELADO ARROZ CON LECHE	
TRICOLOR DE VERDURAS (judía verde, zanahoria, coliflor) CREMA DE PUERRO NATURAL TORTILLA DE BERENJENAS PIZZA CUATRO ESTACIONES CON PURÉ DE PATATA CON LECHUGA Y ZANAHORIA FRUTA DE TEMPORADA	CREMA DE ESPÁRRAGOS NATURAL SOPA MINESTRONE BOCADITOS DE ATÚN LOMO EN SALSA DE MANZANA CON ARROZ BLANCO FRUTA DE TEMPORADA	SOPA HORTIELANA CREMA DE AVE TORTILLA DE PATATA Y CEBOLLA LOMO ADOBADO CON LECHUGA Y PIÑA MACEDONIA	CREMA DE JUDÍAS VERDES SOPA DE FIDEOS HAMBURGUESA DE PAVO A LA PLANCHÁ EMPANADA DE HOJALDRE RELLENA DE ATÚN CON ENSALADA (LECHUGA Y TOMATE) FRUTA DE TEMPORADA
GUISANTES SALTADOS CON ZANAHORIA, CEBOLLA, YORK, AJO Y PEREJIL SOPA CUBIERTA REVIUELTO DE HONGOS REDONDO DE PAVO ASADO CON PATATA AL VAPOR YOGURES	SOPA DE LLUVIA JUDIAS VERDES CON PATATAS DELICIAS DE JAMON YORK FILETE DE SARDINA A LA PLANCHÁ CON TOMATE, MAIZ, PEPINILLO NATILLAS DE VAINILLA	CREMA DE CALABAZA NATURAL SOPA DE SEMOLA FOGONERO AL HORNO FILETE DE CONTRAMUSLO DE POLLO AL HORNO CON ZANAHORIA AL HORNO MELOCOTÓN EN ALMIBAR	
Energía (Kcal) P: 76 HC: 270 L: 74	2.128 Kcal P: 76 HC: 270 L: 74	2.858 Kcal P: 115 HC: 299 L: 127	2.342 Kcal P: 101 HC: 283 L: 81
Proteínas (g.) H: Carbono(g.) Lípidos (g.)	2.354 Kcal P: 104 HC: 275 L: 85	2.313 Kcal P: 106 HC: 296 L: 71	2.274 Kcal P: 85 HC: 295 L: 77
Nota: NUESTROS MENUS INCLUYEN PAN BLANCO E INTEGRAL			

FIRMA CENTRO:

FIRMA DIETISTA:

BEATRIZ DE DIEGO BLANCO
DIETISTA - NUTRICIONISTA
CGDO. MAD00104



Nuestra empresa somete a congelación el pescado que va a ser consumido crudo o poco hecho, según establece el RD 1420 /2006

DOMUSVI MADRID 2+2

Del 6.../.../2020 al 12.../.../2020...

S 1	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Comida	MACARRONES CON ATUN ACELGAS CON PATATA REVUELTO DE ESPÁRRAGOS Y CEBOLLA ABADEJO AL HORNO CON ZANAHORIA SALTEADA YOGURES	GARBANZOS CON VERDURAS ARROZ MILANESA LOMO AL AJILLO FOGONEERO AL HORNO CON COLIFLOR CON AJADA HELADO	ENSALADA VALENCIANA MENESTRA SALTEADA PESCADO FRESCO DEL DIA REDONDO DE CERDO CON VERDURAS CON PATATA ASADA Macedonia	GAZPACHO REPOLLO AJO ARRIERO CINTA DE LOMO EN SALSA DE VINO BLANCO HUEVOS RELLENOS DE ATUN CON PATATA AL AJILLO FRUTA DE TEMPORADA	LENTejas PAELLA DE CARNE FILETE DE SARDINA REBOZADA ESCALOPINES EN SALSA CON PIMIENTO VERDE EN TIRAS SALTEADO YOGURES	PATATAS A LO POBRE CON HUEVO Y PIMIENTO GARBANZOS CON VERDURAS ALBÓNDIGAS DE TERNERA CON TOMATE SUPREMA DE BACALAO CON TOMATE CON CALABACÍN AL HORNO HELADO	ARROZ CON TOMATE ESPIRALES MARGARITA HUEVOS FRITOS CON CHORIZO HALIBUT EN SALSA CON VERDURITAS SALTEADAS BISCUIT DE VAINILLA YOGURES
Cena	CREMA DE CALABACÍN NATURAL SOPA DE FIDEOS (FONDO DE VERDURA) VENTRESCA DE MERLUZA AL CALDO CORTO TOSTA DE CHAMPIÑÓN CON QUESO CON LECHUGA Y MAÍZ FRUTA DE TEMPORADA	PURRUSAL DA CREMA DE ZANAHORIA A LA NARANJA FILETE DE CONTRAMUSLO DE POLLO AL HORNO HAMBURGUESA DE TERNERA CON JUDÍAS VERDES FRUTA DE TEMPORADA	CREMA DE JUDÍAS VERDES SOPA DE PASTA EMPANADA DE JAMON Y QUESO TIRITAS DE MERLUZA AL LIMON CON LECHUGA Y SOJA YOGURES	SOPA DE CEBOLLA CREMA DE ESPÁRRAGOS NATURAL TILAPIA A LAS FINAS HIERBAS CONTRAMUSLO DE POLLO A LA PLANCHA CON TOMATE ALINADO HELADO	SOPA CASTELLANA CREMA DE CALABAZA NATURAL ROLITOS DE JAMON RELLENOS DE ENSALADILLA TORTILLA DE ATUN CON ENSALADA (LECHUGA Y TOMATE) FRUTA DE TEMPORADA	JUDÍAS VERDES REHOGADAS SOPA DE PICADILLO ABADEJO EN SALSA VERDE ROTTI DE PAVO ASADO CON GUISANTES Y ZANAHORIA MANZANA ASADA	ACELGAS CON PATATA CREMA DE GUISANTES NATURAL TRASERO DE POLLO AL LIMÓN FIAMBRES MAGROS CON LECHUGA Y REMOLACHA FRUTA DE TEMPORADA
Energía (Kcal) Proteínas (g) H. Carbono(g) Lípidos (g.)	2.057 Kcal P: 86 HC: 281 L: 67	2.349 Kcal P: 100 HC: 275 L: 87	2.337 Kcal P: 105 HC: 254 L: 93	2.283 Kcal P: 97 HC: 232 L: 101	2.541 Kcal P: 106 HC: 261 L: 112	2.314 Kcal P: 100 HC: 276 L: 81	2.710 Kcal P: 114 HC: 296 L: 113

Nota: NUESTROS MENUS INCLUYEN PAN BLANCO E INTEGRAL

FIRMA CENTRO:

BEATRIZ DE DIEGO BLANCO
DIETISTA- NUTRICIONISTA
CGDO. MAD000104



Nuestra empresa somete a congelación el pescado que va a ser consumido crudo o poco hecho, según establece el RD 1420 /2006

FIRMA DIETISTA:

Del 23 / 03 / 20 al 02 / 08 / 20

Primavera / Verano 20

S 4	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Comida	LENTESAS CON VERDURAS PATATAS REVOLCONAS TORTILLA DE CEBOLLA HALIBUT AL HORNO CON TOMATE AL HORNO YOGURES	ESPIRALES NAPOLITANA ENSALADA CAMPERA PASTEL DE SALMÓN HAMBURGUESA CON PISTO CON ENSALADA (LECHUGA Y TOMATE) HELADO	SOPA DE COCIDO SALMOREJO CORDOBES COCIDO COMPLETO RODAJA DE CAELLA AL HORNO CON PATATA PANADERA NATILLAS DE VAINILLA	FIDEUA DE PESCADO PATATAS A LO POBRE CON HUEVO Y PIMIENTO LOMO DE CERDO RUSTIDO CON PIÑA, CEBOLLA Y ZANAHORIA TILAPIA A LAS FINAS HIERBAS CON MAÍZ Y ZANAHORIA HELADO	JUDÍAS BLANCAS ESTOFADAS MILHOJAS RELLENA DE CHAMPINONES Y BECHAMEL ABADEJO EN SALSA VERDE ESTOFADO DE TERNERA CON VERDURAS (CHAMPINÓN, ZANAHORIA Y CEBOLLA) CON ESPARRAGOS YOGURES	GAZPACHO ANDALUZ MENESTRA DE VERDURA REHOGADA LOMO DE CERDO RUSTIDO CON PIÑA, CEBOLLA Y ZANAHORIA RODAJA DE CAELLA AL HORNO CON PATATA PANADERA FRUTA DE TEMPORADA	ENSALADILLA RUSA PAELLA HAMBURGUESA DE TERNERA BUDIN DE BACALAO CON ZANAHORIA SALTEADA TATIN DE MANZANA MACEDONIA
	CREMA DE TOMATE JUDÍAS VERDES REHOGADAS TOSTA DE ATUN BACALAO AL HORNO CON LECHUGA Y OLIVAS FRUTA DE TEMPORADA	SOPA MINESTRONE CREMA DE CALABACÍN NATURAL MUSLITOS DE POLLO FRITOS TORTILLA ESPAÑOLA CON ZANAHORIA RALLADA FRUTA DE TEMPORADA	CALABACÍN CON BECHAMEL CREMA DE ESPÁRRAGOS NATURAL LOMO A LA PLANCHA CROQUETAS DE POLLO Y JAMÓN CON PICADA DE TOMATE Y MAÍZ FRUTA DE TEMPORADA	CREMA DE CHAMPINÓN ACELGAS REHOGADAS PESCADO FRESCO DEL DÍA JAMÓN YORK Y QUESO FRESCO CON ENSALADA (LECHUGA Y TOMATE) FRUTA DE TEMPORADA	GUISANTES CON JAMÓN SOPA DE AVE CONTRAMUSLO DE POLLO A LA PLANCHA LOMO EMPANADO CON PURÉ DE PATATA GRATINADO FRUTA DE TEMPORADA	SOPA DE FIDEOS CREMA DE VERDURAS NATURAL (cebolla, puerro, zanahoria, patata, judía verde, guisante) TIRITAS DE MERLUZA AL LIMON ROTTI DE PAVO ASADO CON JUDÍAS VERDES HELADO	CREMA DE CALABAZA NATURAL SOPA DE LLUVIA DELICIAS DE JAMON YORK HUEVOS RELLENOS DE ATUN CON TOMATE NATURAL YOGURES
Cena							
Energía (Kcal)	2.175 Kcal	2.430 Kcal	2.576 Kcal	2.312 Kcal	2.490 Kcal	2.226 Kcal	2.545 Kcal
Proteínas (g.)	P: 93	P: 92	P: 112	P: 108	P: 124	P: 104	P: 91
H. Carbono(g.)	HC: 255	HC: 266	HC: 307	HC: 262	HC: 266	HC: 266	HC: 298
Lípidos (g.)	L: 81	L: 103	L: 93	L: 86	L: 95	L: 76	L: 104
Nota: NUESTROS MENUS INCLUYEN PAN BLANCO E INTEGRAL							
FIRMA CENTRO:							

Nota: NUESTROS MENUS INCLUYEN PAN BLANCO E INTEGRAL

FIRMA CENTRO:

BEATRIZ DE DIEGO BLANCO
DIETISTA- NUTRICIONISTA
CGDO. MAD00104



Nuestra empresa somete a congelación el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, según establece el RD 1420 /2006