



Servimos con Corazón

DOMUSVI LOS DECANOS AVILA

Del 6.../.../2020 al 12/04/2020



Cuidamos personas en buena compañía

Otoño / Invierno 19-20

S 5	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Comida	LENTEJAS ESTOFADAS PURE DE PATATA Y ZANAHORIA TILAPIA A LA ROMANA POLLO ASADO CON ENSALADA (LECHUGA Y TOMATE) FRUTA DE TEMPORADA	PATATAS CON COSTILLAS ARROZ CON VERDURAS PLATJA ENHARINADA ALBÓNDIGAS DE TERNERA A LA JARDINERA CON ENSALADA (LECHUGA Y TOMATE) FRUTA DE TEMPORADA	MACARRONES CARBONARA ESPINACAS A LA CREMA POLLO ASADO SUPREMA DE BACALAO CON TOMATE CON ENSALADA (LECHUGA Y TOMATE) FRUTA	COCIDO COMPLETO PURRUSALDA TILAPIA A LA PLANCHA LOMO ADOBADO PLANCHA CON ENSALADA (LECHUGA Y TOMATE) FRUTA DE TEMPORADA	MENESTRA CON PATATAS MACARRONES CON ATUN ESTOFADO DE TERNERA GERMANO RODAJA DE MERLUZA EN SALSA DE MARISCO CON PIMIENTO VERDE EN TIRAS FRUTA DE TEMPORADA	POCHAS ESTOFADAS JUDÍAS VERDES REHOGADAS PESCADO DEL DIA ROTTI DE CERDO ASADO EN SU JUGO CON VERDURITAS SALTEADAS FRUTA DE TEMPORADA	PANACHE DE VERDURAS SOPA DE AJO REDONDO DE CERDO CON CIRUELAS PASTEL DE SALMÓN CON PATATA ASADA FRUTA DE TEMPORADA
Cena	SOPA DE FIDEOS CREMA DE VERDURAS NATURAL (cebolla, puerro, zanahoria, patata, judía verde, guisante) LACÓN A LA GALLEGA SARDINAS EN ACEITE CON ZANAHORIA BABY YOGURES	CREMA DE COLIFLOR NATURAL SOPA DE LLUVIA HUEVOS RELLENOS DE ATUN FILETE DE PAVO A LA NARANJA CON ENSALADA (LECHUGA Y TOMATE) FRUTA	SOPA MINISTRONE CREMA PARMENTIERE FOGONERO A LA PLANCHA REVUELTO DE HONGOS CON VERDURITAS SALTEADAS YOGURES	CREMA DE GUISANTES NATURAL SOPA JULIANA HAMBURGUESA A LA PLANCHA VARITAS DE MERLUZA CON CHAMPIÑONES POSTRE CASERO	SOPA DE PESCADO CREMA DE PUERROS TORTILLA DE CALABACIN QUESO CON MEMBRILLO CON PATATAS FRITAS YOGURES	SOPA DE LETRAS CREMA DE AVE CROQUETAS CASERAS HALIBUT EN SALSA CON CALABAZA FRUTA DE TEMPORADA	CREMA DE CALABAZA NATURAL CHAMPIÑONES CON ZANAHORIA JAMÓN YORK Y QUESO REVUELTO DE AJETES CON TOMATE AL HORNO FRUTA DE TEMPORADA
Energía (Kcal.)	2.359 Kcal	2.451 Kcal	2.366 Kcal	2.566 Kcal	2.561 Kcal	2.379 Kcal	2.182 Kcal
Proteínas (g.)	P: 110	P: 99	P: 101	P: 103	P: 94	P: 98	P: 76
H. Carbono(g.)	HC: 270	HC: 287	HC: 269	HC: 261	HC: 304	HC: 268	HC: 260
Lípidos (g.)	L: 85	L: 92	L: 92	L: 116	L: 101	L: 91	L: 86

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

FIRMA CENTRO:

BEATRIZ DE DIEGO BLANCO
DIETISTA- NUTRICIONISTA
CGDO MADRID 104

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



Servimos con Corazón

DOMUSVI LOS DECANOS AVILA

Del 13/04/2020 al 19/04/2020



Cuidamos personas en buena compañía

Otoño / Invierno 19-20

SI	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Comida	PURRUSALDA ARROZ TRES DELICIAS BOCADITOS DE ATÚN SALCHICHAS AL VINO CON VERDURITAS SALTEADAS FRUTA DE TEMPORADA	LENTEJAS ESTOFADAS ESPINACAS CON PATATAS REDONDO DE PAVO A LA JARDINERA BACALAO A LA VIZCAÍNA CON ZANAHORIA SALTEADA FRUTA DE TEMPORADA	SOPA DE COCIDO CREMA DE VERDURAS NATURAL (cebolla, puerro, zanahoria, patata, judía verde, guisante) COCIDO COMPLETO FOGONERO EN SALSA VERDE CON GUIANTES SALTEADOS PIÑA EN ALMIBAR	COLIFLOR REHOGADA CÓDITOS CON ATÚN CALLOS CON GARBANZOS CAZON EN ADOBO CON VERDURITAS SALTEADAS FRUTA DE TEMPORADA	PATATAS CON MAGRO SOPA DE VERDURAS PESCADO DEL DIA LOMO ASADO EN SALSA CON PIMIENTOS FRUTA DE TEMPORADA	MACARRONES CON CHORIZO BORRAJA CON PATATA ESTOFADO DE TERNERA CON VERDURAS SUPREMA DE BACALAO CON TOMATE FRUTA DE TEMPORADA	ARROZ CON VERDURAS REPOLLO AJO ARRIERO COSTILLAS ASADAS CON VERDURAS SALMÓN AL PAPILLOTE CON CALABACÍN AL HORNO FRUTA
Postre	SOPA DE PESCADO CREMA DE GUIANTES NATURAL TORTILLA DE JAMÓN SARDINAS EN ACEITE CON ENSALADA (LECHUGA Y TOMATE) CUAJADA	CREMA DE ESPÁRRAGOS SOPA DE PICADILLO FIAMBRES VARIADOS FIAMBRE DE LOMO PLANCHAS CON ENSALADA (LECHUGA Y TOMATE) YOGURES	CREMA DE PUERROS PISTO RABA DE CALAMAR ROMANA (RABAS) HUEVOS COCIDOS CON BECHAMEL CON ENSALADA (LECHUGA Y TOMATE) FLAN CASERO	CREMA DE ACELGAS SOPA DE AVE CON FIDEOS ABADEJO EN SALSA MARINERA CONTRAMUSLO DE POLLO A LA PLANCHA CON PATATA ASADA YOGURES	TRICOLOR DE VERDURAS (judía verde, zanahoria, coliflor) CREMA DE CALABAZA NATURAL TORTILLA DE PATATAS SAN JACOBO CON ENSALADA (LECHUGA Y TOMATE) ARROZ CON LECHE	CREMA DE CALABACÍN SOPA DE LLUVIA MERLUZA A LA ROMANA FILETE DE PAVO A LA PLANCHA CON VERDURITAS SALTEADAS YOGURES	SOPA JULIANA CREMA DE VERDURAS NATURAL (cebolla, puerro, zanahoria, patata, judía verde, guisante) QUESO CON MEMBRILLO REVUELTO DE HONGOS CON ENSALADA (LECHUGA Y TOMATE) NATILLAS CASERAS
	Energía (Kcal): 2.436 Kcal Proteínas (g.): P: 94 H. Carbono (g.): HC: 274 Lípidos (g.): L: 100	Energía (Kcal): 2.475 Kcal Proteínas (g.): P: 126 H. Carbono (g.): HC: 266 Lípidos (g.): L: 93	Energía (Kcal): 2.605 Kcal Proteínas (g.): P: 102 H. Carbono (g.): HC: 283 Lípidos (g.): L: 109	Energía (Kcal): 2.366 Kcal Proteínas (g.): P: 106 H. Carbono (g.): HC: 271 Lípidos (g.): L: 86	Energía (Kcal): 2.799 Kcal Proteínas (g.): P: 101 H. Carbono (g.): HC: 286 Lípidos (g.): L: 130	Energía (Kcal): 2.249 Kcal Proteínas (g.): P: 102 H. Carbono (g.): HC: 267 Lípidos (g.): L: 80	Energía (Kcal): 2.551 Kcal Proteínas (g.): P: 91 H. Carbono (g.): HC: 295 Lípidos (g.): L: 103

NUESTROS MENUS INCLUYEN **PAN BLANCO E INTEGRAL**

Nota:

FIRMA CENTRO:

BEATRIZ DE DIEGO BLANCO
DIETISTA- NUTRICIONISTA
CGDO MAD00104



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:

S 2	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Comida	MARMITAKO ALCACHOFAS REHOGADAS RABA DE CALAMAR ENCEBOLLADO POLLO AL AJILLO CON ZANAHORIA BABY FRUTA DE TEMPORADA	LENTEJAS CON VERDURAS COLIFLOR AL AJO ARRIERO ALBÓNDIGAS DE TERNERA CON TOMATE PIMIENTOS RELLENOS CON VERDURAS AL VAPOR (JUDIA VERDE, COLIFLOR, ZANAHORIA, PATATA) FRUTA DE TEMPORADA	COCIDO COMPLETO CREMA DE ARROZ ESTOFADO DE RABO ABADEJO EN SALSA VERDE CON ENSALADA (LECHUGA Y TOMATE) FRUTA	ESPIRALES CARBONARA GUISANTES CON ZANAHORIAS PESCADO DEL DIA ESCALOPE DE LOMO CON ENSALADA (LECHUGA Y TOMATE) FRUTA DE TEMPORADA	ENSALADILLA RUSA ARROZ CON POLLO CINTA DE LOMO EN SALSA DE VINO BLANCO SUPREMA DE BACALAO CON TOMATE CON CALABACÍN PLANCHA FRUTA DE TEMPORADA	MENESTRA DE VERDURA REHOGADA CREMA DE VERDURAS NATURAL (cebolla, puerro, zanahoria, patata, judía verde, guisante) HUEVOS FRITOS CAZÓN A LA PLANCHA CON PATATAS FRITAS FRUTA DE TEMPORADA	SOPA DE MARISCO LASAÑA DE CARNE POLLO EN SALSA DE QUESO SALMON AL HORNO CON ENSALADA (LECHUGA Y TOMATE) FRUTA
Cena	CREMA PARMENTIERE SOPA DE ESTRELLAS LOMO EN SALSA IBERICA FILETE DE MERLUZA EN SALSA CON VERDURAS CON ENSALADA (LECHUGA Y TOMATE) YOGURES	SOPA DE LETRAS CREMA DE PUERROS CAELLA EN SALSA REVUELTO DE AJETES CON CALABACIN ROMANA YOGURES	CREMA DE ESPÁRRAGOS SOPA DE VERDURAS CROQUETAS DE JAMÓN LOMO A LA PLANCHA CON ENSALADA (LECHUGA Y TOMATE) YOGURES	SOPA DE AJO CREMA DE ESPINACAS NATURAL TORTILLA FRANCESA TILAPIA EN SALSA VERDE CON PISTO ARROZ CON LECHE	CREMA DE APIO SOPA DE PESCADO HALIBUT AL HORNO FILETE DE POLLO PLANCHA CON TOMATE AL HORNO FRUTA DE TEMPORADA	SOPA MINISTRONE CREMA DE CALABAZA NATURAL SANDWICH MIXTO RABA DE CALAMAR ROMANA (RABAS) CON ENSALADA (LECHUGA Y TOMATE) YOGURES	CREMA DE ZANAHORIA NATURAL PASTEL DE VERDURAS MERLUZA EN SALSA VERDE TORTILLA DE QUESO CON VERDURITAS SALTEADAS TARTA VARIADA
Energía (Kcal.)	2.234 Kcal	2.425 Kcal	2.481 Kcal	2.663 Kcal	2.337 Kcal	2.497 Kcal	2.901 Kcal
Proteínas (g.)	P: 107	P: 102	P: 108	P: 111	P: 105	P: 95	P: 104
H.Carbono(g.)	HC: 247	HC: 273	HC: 265	HC: 291	HC: 270	HC: 268	HC: 315
Lípidos (g.)	L: 82	L: 95	L: 104	L: 109	L: 84	L: 108	L: 130

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

FIRMA CENTRO:

FIRMA DIETISTA:

BEATRIZ DE DIEGO BLANCO
DIETISTA- NUTRICIONISTA
CGDQ-MAD00104



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



Servimos con Corazón

DOMUSVI LOS DECANOS AVILA

Del 27./...04/20..20 al 30./...05/20..20



Cuidamos personas en buena compañía

Otoño / Invierno 19-20

S 3	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Comida	PATATAS RIOJANA BORRAJA CON PATATA PLATJA AL HORNO ROLLO DE CARNE CON ACEITUNAS (ternera) CON CHAMPIÑONES FRUTA DE TEMPORADA	FABADA ARROZ TRES DELICIAS SOLDADITOS DE PAVIA LOMO ADOBADO CON PIMIENTO ROJO FRUTA DE TEMPORADA	COLIFLOR AL AJO ARRIERO LENTEJAS CON CHORIZO TORTILLA DE BERENJENAS ABADEJO AL HORNO CON VERDURITAS SALTEADAS FRUTA DE TEMPORADA	SOPA DE COCIDO CREMA DE VERDURAS NATURAL (cebolla, puerro, zanahoria, patata, judía verde, guisante) COCIDO CASTELLANO SALMON AL HORNO CON TOMATE NATURAL FRUTA DE TEMPORADA	MACARRONES CON ATUN ACELGAS CON PATATA MAGRO DE CERDO EN SU JUGO FILETE DE SARDINA A LA PLANCHA CON CALABACÍN AL HORNO FRUTA	ARROZ CON VERDURAS BROCOLI AL AJILLO POLLO ASADO HUEVOS AL PLATO CON GUISANTES SALTEADOS FRUTA DE TEMPORADA	PASTEL DE VERDURAS ALCACHOFAS CON JAMÓN ALBÓNDIGAS DE TERNERA CON TOMATE TILAPIA EN SALSA CON PATATAS FRITAS FRUTA DE TEMPORADA
Cena	SOPA DE VERDURAS CREMA DE ACELGAS FIAMBRE DE LOMO PLANCHA EMPANADILLAS DE ATUN CON PATATA ASADA TARTA VARIADA	CREMA DE ESPINACAS NATURAL SOPA DE FIDEOS FILETE DE POLLO A LA CERVEZA REVUELTO DE CHAMPIÑONES CON PATATAS FRITAS YOGURES	SOPA DE AVE CON FIDEOS CREMA DE ESPÁRRAGOS TILAPIA A LA NARANJA SALCHICHAS DE AVE CON ENSALADA (LECHUGA Y TOMATE) YOGURES	CREMA DE CALABAZA NATURAL CHAMPIÑONES CON ZANAHORIA QUESO CON MEMBRILLO BACALAO AL PIL PIL CON CEBOLLA ASADA POSTRE CASERO	SOPA DE CEBOLLA CREMA DE CHAMPIÑÓN TORTILLA DE PATATA Y CEBOLLA ROTTI DE PAVO EN SALSA CON ENSALADA (LECHUGA Y TOMATE) YOGURES	SOPA DE AJO CREMA DE CALABACÍN CROQUETAS CASERAS HALIBUT EN SALSA CON ENSALADA (LECHUGA Y TOMATE) YOGURES	CREMA DE ZANAHORIA Y MANZANA SOPA DE PICADILLO FOGONERO EN SALSA VERDE LOMO DE SAJONIA CON ENSALADA (LECHUGA Y TOMATE) NATILLAS CASERAS
Energía (Kcal.)	2.770 Kcal	2.669 Kcal	2.494 Kcal	2.238 Kcal	2.281 Kcal	2.306 Kcal	2.702 Kcal
Proteínas (g.)	P: 93	P: 114	P: 94	P: 95	P: 101	P: 96	P: 99
H.Carbono(g.)	HC: 298	HC: 291	HC: 256	HC: 266	HC: 252	HC: 257	HC: 287
Lípidos (g.)	L: 126	L: 109	L: 113	L: 79	L: 89	L: 91	L: 122

NUESTROS MENUS INCLUYEN **PAN BLANCO E INTEGRAL**

Nota:

FIRMA CENTRO:

BEATRIZ DE DIEGO BLANCO
DIETISTA- NUTRICIONISTA
CGDO...MAG00104

FIRMA DIETISTA:



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