

Del 3/02/2020 al 9/02/2020

S 5	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Comida	PARRILLADA DE VERDURAS CANELONES ROSSINI FRUTA DE TEMPORADA	MACARRONES CON TOMATE GRATINADOS POLLO AL AJILLO CON ESCALIBADA FRUTA DE TEMPORADA	CALDO GALLEGO ESTOFADO DE TERNERA GERMANO CON TOMATE ALIÑADO FRUTA DE TEMPORADA	GARBANZOS A LA RIOJANA PESCADO DEL DIA CON MENESTRA PERA EN ALMIBAR	BROCOLI CON AJITOS HUEVOS FRITOS CON CHORIZO CON PATATAS FRITAS FRUTA DE TEMPORADA	LENTEJAS CON VERDURAS BACALAO EN SALSA DE TOMATE CON ZANAHORIA AL HORNO FRUTA DE TEMPORADA	PUERROS EN SALSA MARINERA PASTEL DE SALMÓN CON PURÉ DE PATATA YOGURES TARTA DE QUESO
Cena	SOPA CASTELLANA TORTILLA DE PATATAS CON PIMIENTO VERDE EN TIRAS YOGURES	JUDÍAS VERDES SALTEADAS ABADEJO AL HORNO CON ARROZ NATILLAS DE VAINILLA	SOPA DE PASTA TORTILLA DE CEBOLLA CON CALABACÍN PLANCHA YOGURES	CREMA DE VERDURAS NATURAL (cebolla, puerro, zanahoria, patata, judía verde, guisante) ROTTI DE CERDO ASADO EN SU JUGO CON PISTO YOGURES	SOPA DE SEMOLA MERLUZA EN SALSA VERDE CON ENSALADA MIXTA YOGURES	CREMA DE GUISANTES NATURAL CROQUETAS DE POLLO CON PIMIENTO VERDE EN TIRAS FLAN DE VAINILLA	SOPA DE LLUVIA JAMONCITOS DE POLLO ASADOS CON VERDURITAS SALTEADAS FRUTA DE TEMPORADA
Energía (Kcal.)	2.098 Kcal	1.897 Kcal	2.695 Kcal	2.562 Kcal	2.688 Kcal	2.312 Kcal	2.225 Kcal
Proteínas (g.)	P: 92	P: 82	P: 94	P: 99	P: 115	P: 98	P: 89
H.Carbono(g)	HC: 267	HC: 217	HC: 301	HC: 236	HC: 280	HC: 260	HC: 273
	L: 68	L: 71	L: 115	L: 130	L: 113	L: 90	L: 80

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

MADRID DOMUSVI 510200-546200 OI 19-20 BASAL 1+1

FIRMA CENTRO

FIRMA DIETISTA

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



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

MADRID DOMUSVI 546200-510200-546000-546100-555600-555800 PV 19 SIN GLUTEN 1+1

Del 10/02/2020 al 16/02/2020

S 1	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Comida	ARROZ MILANESA POLLO GUISADO CON ZANAHORIAS YOGURES	LENTEJAS CON VERDURAS CARNE DE CERDO ESTOFADA AL AJILLO CON CEBOLLITA Y TOMATE AL HORNO FLAN DE VAINILLA	FIDEUA DE VERDURAS CON TOMATE (CHAMPIÑÓN Y COLIFLOR) SALMON AL HORNO CON CEBOLLA CARAMELIZADA YOGURES	COLIFLOR AL AJO ARRIERO HUEVOS FRITOS CON CHORIZO CON PATATAS FRITAS YOGURES	POTAJE DE ALUBIAS PESCADO DEL DIA CON VERDURAS AL VAPOR (JUDIA VERDE, COLIFLOR, ZANAHORIA, PATATA) MACEDONIA	PATATAS MARINERA HAMBURGUESA DE TERNERA CON QUESO CON CHAMPIÑONES NATILLAS DE CHOCOLATE	TRICOLOR DE VERDURAS (judia verde, zanahoria, coliflor) CALLOS CON GARBANZOS CON ESPARRAGO VERDE FRUTA DE TEMPORADA BISCUIT DE VAINILLA
Cena	BERENJENA GRATINADA RODAJA DE MERLUZA EN SALSA DE MARISCO CON PATATA HERVIDA FRUTA DE TEMPORADA	SOPA HORTELANA TORTILLA DE QUESO CALABACIN SALTEADO FRUTA DE TEMPORADA	ACELGAS CON PATATA EMPANADA DE JAMON Y QUESO CON ENSALADA (LECHUGA Y TOMATE) FRUTA DE TEMPORADA	SOPA DE SEMOLA FILETE DE POLLO MEDITERRANEA CON CEBOLLITA Y TOMATE AL HORNO FRUTA DE TEMPORADA	SOPA DE AJO EMPANADILLAS DE ATÚN CON LECHUGA Y OLIVAS YOGURES	CREMA DE ZANAHORIA NATURAL PLATILLO AL HORNO CON MENESTRA FRUTA DE TEMPORADA	SOPA DE ESTRELLAS ABADEJO EN SALSA MARINERA CON PATATA ASADA YOGURES
Energía (Kcal.)	2.138 Kcal	2.435 Kcal	2.318 Kcal	2.687 Kcal	2.041 Kcal	2.449 Kcal	2.360 Kcal
Proteínas (g.)	P: 96	P: 110	P: 93	P: 115	P: 91	P: 83	P: 108
H.Carbono(g)	HC: 281	HC: 285	HC: 284	HC: 294	HC: 235	HC: 293	HC: 285
	L: 65	L: 87	L: 83	L: 109	L: 74	L: 96	L: 80

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

Del 17/02/2020 al 23/02/2020

S 2	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Comida	CREMA DE CHAMPIÑÓN NATURAL RODAJA DE MERLUZA EN SALSA DE MARISCO CON ZANAHORIA AL HORNO FRUTA DE TEMPORADA	GARBANZOS A LA RIOJANA CARNE ESTOFADA (ternera) CON PIMIENTOS YOGURES	CODITOS CON TOMATE GRATINADOS FOGONERO A LA PLANCHA CON VERDURAS AL VAPOR (JUDIA VERDE, COLIFLOR, ZANAHORIA, PATATA) YOGURES	ARROZ CON VERDURAS PESCADO DEL DIA CON ENSALADA (LECHUGA Y TOMATE) FLAN DE VAINILLA	BRÓCOLI Y COLIFLOR REHOGADO ABADEJO AL HORNO CON PATATA ASADA FRUTA DE TEMPORADA	PATATAS GRATINADAS ALBONDIGAS DE VACUNO EN SALSA ESPAÑOLA CON PIMIENTO VERDE EN TIRAS POSTRE CASERO	LENTEJAS CON VERDURAS CODILLO ASADO CON VERDURITAS SALTEADAS PUDDING FRUTA DE TEMPORADA
Cena	SOPA DE FIDEOS CINTA DE LOMO A LA PLANCHA (NO ADOBADO) CON ARROZ PILAF YOGURES	CREMA PARMENTIERE FILETE DE SARDINA A LA PLANCHA CON PICADA DE TOMATE Y MAIZ MELOCOTÓN EN ALMÍBAR	JUDIAS VERDES REHOGADAS CON PATATAS Y JAMON HUEVOS RELLENOS CON BECHAMEL CON TOMATE AL HORNO FRUTA DE TEMPORADA	CREMA DE PUERRO NATURAL MUSLO DE POLLO AL AJILLO CON PISTO FRUTA DE TEMPORADA	GUISANTES SALTEADOS CON ZANAHORIA, CEBOLLA, YORK, AJO Y PEREJIL TORTILLA DE PATATAS CON ESPARRAGOS YOGURES	CREMA DE CALABAZA NATURAL CROQUETAS Y EMPANADILLAS CON ENSALADA FRESCA (LECHUGA, MANZANA, NARANJA) FRUTA DE TEMPORADA	SOPA CUBIERTA CAELLA EN ADOBO CON LECHUGA Y PEPINO YOGURES
Energía (Kcal.)	2.347 Kcal	2.338 Kcal	2.647 Kcal	2.606 Kcal	2.402 Kcal	2.120 Kcal	2.358 Kcal
Proteínas (g.)	P: 112	P: 115	P: 107	P: 89	P: 102	P: 88	P: 92
H.Carbono(g)	HC: 250	HC: 268	HC: 288	HC: 308	HC: 307	HC: 233	HC: 280
	L: 94	L: 82	L: 110	L: 106	L: 77	L: 85	L: 90

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

Del 24/02/2020 al 1/03/2020

S 3	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Comida	CALDO GALLEGO CALAMARES GUIADOS CON CEBOLLA ASADA YOGURES	CREMA DE COL DE HOJA ESTOFADO DE AVE CON PATATA ASADA FRUTA DE TEMPORADA	ALUBIAS BLANCAS CON VERDURA PESCADO DEL DIA CON ENSALADA (LECHUGA Y TOMATE) YOGURES	MENESTRA SALTEADA HUEVOS FRITOS CON CHORIZO CON PATATAS FRITAS FLAN DE VAINILLA	ARROZ CALDOSO CON ACELGAS ALBONDIGAS DE TERNERA EN SALSA VERDE CALABACIN SALTEADO FRUTA DE TEMPORADA	PATATAS A LO POBRE CON HUEVO Y PIMIENTO POLLO GUIADO CON VERDURAS CON COLIFLOR CON AJADA YOGURES	SOPA DE COCIDO COCIDO COMPLETO TARTA SELVA NEGRA MACEDONIA DE FRUTAS NATURALES
Cena	SOPA DE ESTRELLAS JAMÓN ASADO CON PATATA AL VAPOR YOGURES	CREMA DE VERDURAS NATURAL (cebolla, puerro, zanahoria, patata, judía verde, guisante) FILETE DE SARDINA REBOZADA CON PIMIENTO VERDE EN TIRAS YOGURES	SOPA DE ARROZ CROQUETAS DE JAMÓN CON TOMATE GRATINADO MANZANA ASADA	SOPA DE PASTA SANDWICH DE ATUN CON LECHUGA, ZANAHORIA Y ACEITUNA FLAN DE VAINILLA	CREMA DE CHAMPIÑÓN HALIBUT AL HORNO CON PICADA DE TOMATE Y MAIZ YOGURES	SOPA HORTELANA PAPILLOTE DE MERLUZA Y SALMON CON SALSA TARTARA CON LECHUGA Y MAÍZ FRUTA DE TEMPORADA	CREMA DE ZANAHORIA NATURAL TORTILLA DE JAMÓN CON TOMATE AL HORNO FRUTA DE TEMPORADA
Energía (Kcal.)	2.447 Kcal	2.376 Kcal	2.901 Kcal	2.225 Kcal	2.566 Kcal	2.210 Kcal	2.675 Kcal
Proteínas (g.)	P: 100	P: 105	P: 114	P: 108	P: 133	P: 115	P: 112
H.Carbono(g)	HC: 272	HC: 264	HC: 331	HC: 262	HC: 259	HC: 264	HC: 308
	L: 97	L: 95	L: 115	L: 76	L: 105	L: 65	L: 103

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

FIRMA CENTRO

FIRMA DIETISTA

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



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