



Servimos con Corazón

DOMUSVI REAL DELEITE



Del 5/04/2021 al 11/04/2021

Otoño / Invierno 20-21

S 5	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Comida	MENESTRA DE VERDURAS SALTEADA PASTEL DE SALMÓN CON PURÉ DE PATATA FRUTADE TEMPORADA	MACARRONES CON TOMATE GRATINADOS JAMONCITOS DE POLLO AL AJILLO CON ESCALIBADA DE VERDURAS FRUTADE TEMPORADA	SOPA DE CALDO GALLEGO ESTOFADO DE TERNERA CON VERDURAS CON TOMATE ALIÑADO FRUTADE TEMPORADA	SOPA DE COCIDO COCIDO COMPLETO PERA EN ALMIBAR	BROCOLI CON AJITOS HUEVOS FRITOS CON CHORIZO CON PATATAS FRITAS FRUTADE TEMPORADA	LENTEJAS CON VERDURAS DADOS DE BACALAO REBOZADO EN SALSA DE TOMATE FRUTADE TEMPORADA	PARRILLADA DE VERDURAS CANELONES (CARNE) PROFITEROLES YOGURES
Cena	SOPA CASTELLANA CROQUETAS DE POLLO CON PIMIENTO VERDE EN TIRAS SALTEADO YOGURES	JUDIAS VERDES (VAINAS) SALTEADAS ABADEJO CON SALSA DE LIMON CON ARROZ BLANCO NATILLAS CASERAS DE CHOCOLATE	SOPA DE PASTA TORTILLA DE PATATA Y CEBOLLA CON CALABACÍN PLANCHAS YOGURES	CREMA DE VERDURAS NATURAL (cebolla, puerro, zanahoria, patata, judía verde, guisante) PESCADO FRESCO DEL DÍA CON PISTO YOGURES	SOPA DE SEMOLA FILETE DE MERLUZA EN SALSA VERDE CON ENSALADA MIXTA YOGURES	CREMA DE GUISANTES NATURAL TORTILLA DE PATATAS CON PIMIENTO VERDE EN TIRAS SALTEADO FLAN	SOPA DE LLUVIA JAMONCITOS DE POLLO ASADOS CON VERDURITAS SALTEADAS FRUTADE TEMPORADA
Energía (Kcal.)	2.136 Kcal	2.431 Kcal	2.399 Kcal	2.360 Kcal	2.115 Kcal	2.081 Kcal	2.349 Kcal
Proteínas (g)	P: 82	P: 118	P: 111	P: 111	P: 103	P: 97	P: 85
H. Carbono (g)	HC: 270	HC: 297	HC: 292	HC: 275	HC: 227	HC: 278	HC: 293
	L: 72	L: 79	L: 81	L: 83	L: 81	L: 56	L: 89

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 vaya a ser consumido crudo o poco hecho, según establece el RD 1420 /2006

Del 12/04/2021 al 18/04/2021

Otoño / Invierno 20-21

S 1	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Comida	ARROZ MILANESA TRASERO DE POLLO GUISADO CON ZANAHORIAS YOGURES	SOPA DE COCIDO COCIDO COMPLETO ARROZ CON LECHE	FIDEUA DE VERDURAS SALMON AL HORNO CON CEBOLLA CARAMELIZADA YOGURES	COLIFLOR REHOGADA CON PIMENTON HUEVOS FRITOS CON CHORIZO CON PATATAS FRITAS YOGURES	POTAJE DE ALUBIAS PESCADO FRESCO DEL DÍA CON VERDURAS AL VAPOR (JUDIA VERDE, COLIFLOR, ZANAHORIA, PATATA) MACEDONIA DE FRUTAS EN ALMIBAR	PATATAS A LA MARINERA HAMBURGUESA DE TERNERA CON QUESO CON CHAMPIÑONES NATILLAS CASERAS DE CHOCOLATE	TRICOLOR DE VERDURAS (judía verde, zanahoria, coliflor) GARBANZOS CON CALLOS FRUTA DE TEMPORADA BISCUIT DE VAINILLA
Cena	BERENJENA GRATINADA RODAJA DE MERLUZA EN SALSA DE MARISCO CON PATATA HERVIDA FRUTA DE TEMPORADA	CREMA DE CEBOLLA TORTILLA DE QUESO GU CALABACIN SALTEADO FRUTA DE TEMPORADA	ACELGAS CASERAS CON PATATA EMPANADA HOJALDRADA DE JAMON Y QUESO CON ENSALADA (LECHUGA Y TOMATE) FRUTA DE TEMPORADA	SOPA DE SEMOLA FILETE DE CONTRAMUSLO DE POLLO A LA MEDITERRANEA CON CEBOLLA ASADA Y TOMATE AL HORNO FRUTA DE TEMPORADA	SOPA DE AJO EMPANADILLAS DE ATÚN CON LECHUGA Y OLIVAS YOGURES	CREMA DE ZANAHORIA NATURAL PLATILLA AL HORNO CON PISTO FRUTA DE TEMPORADA	SOPA DE ESTRELLAS ABADEJO EN SALSA MARINERA CON PIMIENTOS MORRONES SALTEADOS YOGURES
Energía (Kcal.)	2.514 Kcal	2.278 Kcal	2.333 Kcal	2.217 Kcal	2.465 Kcal	2.154 Kcal	2.146 Kcal
Proteínas (g)	P: 129	P: 100	P: 105	P: 106	P: 87	P: 107	P: 86
H. Carbono (g)	HC: 266	HC: 262	HC: 277	HC: 222	HC: 269	HC: 253	HC: 285
	L: 98	L: 86	L: 83	L: 95	L: 107	L: 72	L: 67

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

FIRMA CENTRO:

BEATRIZ DE DIEGO BLANCO
DIETISTA- NUTRICIONISTA
CGDO. MAD00104

FIRMA DIETISTA:



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

Del 19/04/2021 al 25/04/2021

Otoño / Invierno 20-21

S 2	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Comida	CREMA DE CHAMPIÑÓN RODAJA DE MERLUZA EN SALSA DE MARISCO CON ZANAHORIA AL HORNO FRUTA DE TEMPORADA	SOPA DE COCIDO COCIDO COMPLETO YOGURES	CODITOS CON TOMATE GRATINADOS FOGONERO A LA PLANCHA GU CALABACÍN SALTEADO YOGURES	ARROZ CON VERDURAS TRASERO DE POLLO ASADO AL LIMÓN CON ENSALADA (LECHUGA Y TOMATE) FLAN	BROCOLI Y COLIFLOR REHOGADO PESCADO FRESCO DEL DÍA CON TOMATE AL HORNO FRUTA DE TEMPORADA	PATATAS CON BECHAMEL GRATINADAS ALBONDIGAS CON SALSA ESPAÑOLA CON PIMIENTO VERDE EN TIRAS SALTEADO POSTRE CASERO	LENTEJAS CON VERDURAS CODILLO ASADO CON VERDURITAS SALTEADAS FRUTA DE TEMPORADA PUDDING
Cena	SOPA DE FIDEOS JAMONCITOS DE POLLO AL AJILLO CON ARROZ PILAF YOGURES	CREMA PARMENTIER LOMITOS DE SARDINA A LA PLANCHA CON PICADA DE TOMATE Y MAÍZ MELOCOTÓN EN ALMÍBAR	JUDIAS VERDES REHOGADAS CON PATATA Y JAMÓN HUEVOS RELLENOS CON BECHAMEL GRATINADOS CON TOMATE AL HORNO FRUTA DE TEMPORADA	CREMA DE PUERRO NATURAL CINTA DE LOMO A LA PLANCHA (NO ADOBADO) CON PISTO FRUTA DE TEMPORADA	GUISANTES SALTEADOS CON ZANAHORIA, CEBOLLA, YORK, AJO Y PEREJIL TORTILLA DE PATATAS CON ESPARRAGO BLANCO TALLO 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.) Proteínas (g) H. Carbono (g)	2.230 Kcal P: 114 HC: 263 L: 75	2.398 Kcal P: 111 HC: 276 L: 87	2.058 Kcal P: 91 HC: 255 L: 69	2.352 Kcal P: 126 HC: 277 L: 76	1.999 Kcal P: 95 HC: 227 L: 71	2.545 Kcal P: 94 HC: 302 L: 98	3.515 Kcal P: 176 HC: 301 L: 171

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 vaya a ser consumido crudo o poco hecho, según establece el RD 1420 /2006

Del 26/04/2021 al 2/05/2021

Otoño / Invierno 20-21

S 3	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Comida	MACARRONES BOLOÑESA CALAMARES GUIADOS CON CEBOLLA ASADA FRUTADE TEMPORADA	CREMADE COL DE HOJA ESTOFADO DE AVE CON PATATA ASADA FRUTADE TEMPORADA	ALUBIAS BLANCAS CON VERDURAS PESCADO FRESCO DEL DÍA CON ENSALADA (LECHUGAY TOMATE) YOGURES	MENESTRADE VERDURAS SALTEADA HUEVOS FRITOS CON PATATAS FRITAS FRUTADE TEMPORADA	ARROZ CONTOMATE ALBONDIGAS DE TERNERA EN SALSA VERDE GU CALABACIN SALTEADO FRUTADE TEMPORADA	PATATAS ESTOFADAS CON VERDURAS JAMONCITOS DE POLLO GUISADO CON VERDURAS YOGURES	SOPA DE COCIDO COCIDO COMPLETO MACEDONIA DE FRUTAS NATURALES TATIN DE MANZANA
Cena	SOPA DE ESTRELLAS MAZA ASADA CON PATATA AL VAPOR YOGURES	CREMADE VERDURAS NATURAL (cebolla, puerro, zanahoria, patata, judía verde, guisante) FILETE DE SARDINA REBOZADA CON PIMIENTO VERDE EN TIRAS SALTEADO YOGURES	SOPA DE ARROZ CROQUETAS DE JAMÓN CONTOMATE PROVENZAL MANZANA ASADA	SOPA DE PASTA SANDWICH DE ATUN GU LECHUGA CON ZANAHORIAS Y ACEITUNAS FLAN	CREMADE CHAMPIÑON ABADEJO CON SALSA DE LIMON CON PICADA DE TOMATE Y MAIZ YOGURES	SOPA HORTELANA PAPILLOTE DE MERLUZA (25 G) Y SALMÓN (25 G) CON SALSA TARTARA CON LECHUGAY MAÍZ FRUTADE TEMPORADA	CREMADE ZANAHORIA NATURAL TORTILLA DE JAMÓN CONTOMATE AL HORNO FRUTADE TEMPORADA
Energía (Kcal.) Proteínas (g) H. Carbono (g)	2.349 Kcal P: 111 HC: 272 L: 86	2.079 Kcal P: 103 HC: 235 L: 75	2.047 Kcal P: 82 HC: 270 L: 64	2.111 Kcal P: 81 HC: 288 L: 63	2.149 Kcal P: 98 HC: 279 L: 65	2.190 Kcal P: 102 HC: 241 L: 85	2.617 Kcal P: 101 HC: 300 L: 106

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

FIRMA CENTRO:

BEATRIZ DE DIEGO BLANCO
DIETISTA-NUTRICIONISTA
CGDO. MAD00104

FIRMA DIETISTA:



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