



DOMUSVI MADRID 2+2



Cuidamos personas en buena compañía

Del 1/07/2019 al 07/07/2019

Primavera / Verano 2019

S 1	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Comida	MACARRONES CON ATUN ACELGAS CON PATATA LOMO AL AJILLO ABADEJO AL HORNO CON ZANAHORIA SALTEADA FRUTA DE TEMPORADA	GARBANZOS CON VERDURAS ARROZ MILANESA JAMONCITOS DE POLLO ASADOS TILAPIA A LAS FINAS HIERBAS CON COLIFLOR CON AJADA FRUTA DE TEMPORADA	ENSALADA MURCIANA MENESTRA DE VERDURA REHOGADA PESCADO FRESCO DEL DIA REDONDO DE CERDO CON PATATA ASADA MACEDONIA	GAZPACHO REPOLLO AJO ARRIERO CINTA DE LOMO EN SALSA DE VINO BLANCO REVUELTO DE CALABACIN CON PATATA AL AJILLO FRUTA DE TEMPORADA	LENTEJAS CASERAS PAELLA DE CARNE FILETE DE SARDINA REBOZADA ESCALOPINES EN SALSA CON PIMIENTO VERDE EN TIRAS FRUTA DE TEMPORADA	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 (MENESTRA) GELATINA CON FRUTA BISCUIT DE VAINILLA
Cena	CREMA DE CALABACÍN SOPA DE AVE CON FIDEOS RODAJA DE MERLUZA EN SALSA DE MARISCO ROTTI DE PAVO CON LECHUGA Y MAÍZ YOGURES	PURRUSALDA CREMA DE ZANAHORIA A LA NARANJA HUEVOS RELLENOS DE ATUN HAMBURGUESA DE TERNERA CON JUDÍAS VERDES HELADO	SOPA DE PASTA CREMA DE JUDÍAS VERDES EMPANADA DE JAMON Y QUESO TIRITAS DE PESCADO AL LIMON CON LECHUGA Y SOJA YOGURES	SOPA DE MENUDILLOS CREMA DE ESPÁRRAGOS TILAPIA A LAS FINAS HIERBAS CONTRAMUSLO DE POLLO A LA PLANCHA CON TOMATE Y CEBOLLA FLAN DE VAINILLA	SOPA CASTELLANA CREMA DE CALABAZA NATURAL ROLLITOS DE JAMON RELLENOS DE ENSALADILLA TORTILLA DE ATUN CON ENSALADA (LECHUGA Y TOMATE) YOGURES	JUDÍAS VERDES REHOGADAS SOPA DE PICADILLO ABADEJO EN SALSA VERDE CROQUETAS DE POLLO Y JAMÓN CON GUISANTES Y ZANAHORIA MANZANA ASADA	ACELGAS CON PATATA CREMA DE GUISANTES NATURAL POLLO AL LIMÓN FIAMBRES MAGROS CON LECHUGA Y REMOLACHA YOGURES
Energía (Kcal.)	2.166 Kcal	2.443 Kcal	2.336 Kcal	2.636 Kcal	2.808 Kcal	2.413 Kcal	2.829 Kcal
Proteínas (g.)	P: 86	P: 93	P: 96	P: 93	P: 110	P: 91	P: 123
H.Carbono(g.)	HC: 284	HC: 308	HC: 271	HC: 303	HC: 299	HC: 291	HC: 307
Lípidos (g.)	L: 70	L: 87	L: 90	L: 111	L: 125	L: 90	L: 119

NUESTROS MENUS INCLUYEN **PAN BLANCO E INTEGRAL**

Nota:

FIRMA CENTRO:

FIRMA DIETISTA:

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



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

DOMUSVI MADRID 2+2



Cuidamos personas en buena compañía

Primavera / Verano 2019

Del 08/07/2019 al 14/07/2019

S 2	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Comida	JUDÍAS BLANCAS CON VERDURA CREMA DE ESPINACAS NATURAL CAELLA ENCEBOLLADA TERNERA EN SALSA CON PICADILLO DE TOMATE CON TOMATE AL HORNO FRUTA DE TEMPORADA	ENSALADILLA RUSA JUDIAS, PATATA Y COL POLLO GUISADO CON ZANAHORIAS BACALAO BILBAÍNA CON PIMIENTOS FRUTA DE TEMPORADA	CODITOS CON TOMATE GRATINADOS SALMOREJO CORDOBES ESTOFADO DE TERNERA GERMANO MERLUZA MEUNIERE CON ENCEBOLLADO MACEDONIA	ARROZ CON SETAS LENTEJAS ESTOFADAS PESCADO FRESCO DEL DIA ROTTI DE CERDO ASADO EN SU JUGO GU CALABACIN SALTEADO FRUTA DE TEMPORADA	VICHYSOISE COLIFLOR CON PATATAS CERDO A LA NARANJA PIMIENTOS RELLENOS 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 AL AJILLO MELOCOTÓN EN ALMÍBAR POSTRE CASERO
Cena	TRICOLOR DE VERDURAS (judia verde, zanahoria, coliflor) SOPA CUBIERTA SALCHICHAS AL VINO TORTILLA DE CHAMPIÑONES CON PURÉ DE PATATA CON LECHUGA Y ZANAHORIA YOGURES	CREMA DE ESPÁRRAGOS SOPA MINESTRONE BOCADITOS DE ATÚN LOMO EN SALSA DE MANZANA CON ARROZ BLANCO HELADO	SOPA HORTELANA CREMA DE AVE TORTILLA DE PATATA Y CEBOLLA LOMO ADOBADO CON LECHUGA Y PIÑA YOGURES	CREMA DE JUDÍAS VERDES SOPA DE FIDEOS REDONDO DE PAVO ASADO FILETE DE SARDINA A LA PLANCHA CON ENSALADA (LECHUGA Y TOMATE) NATILLAS DE VAINILLA	GUISANTES SALTEADOS CON ZANAHORIA, CEBOLLA, YORK, AJO Y PEREJIL CREMA DE PUERROS REVUELTO DE HONGOS ABADEJO EN SALSA MARINERA CON LECHUGA Y REMOLACHA YOGURES	SOPA DE LLUVIA JUDIAS VERDES CON PATATAS DELICIAS DE JAMON YORK REDONDO DE PAVO ASADO CON TOMATE, MAIZ, PEPINILLO ARROZ CON LECHE	CREMA DE CALABAZA NATURAL SOPA DE SEMOLA FOGONERO AL HORNO FILETE DE POLLO AL HORNO CON ZANAHORIA AL HORNO POSTRE CASERO
Energía (Kcal.)	2.525 Kcal	3.040 Kcal	2.320 Kcal	2.452 Kcal	2.581 Kcal	2.352 Kcal	2.395 Kcal
Proteínas (g.)	P: 109	P: 110	P: 86	P: 109	P: 91	P: 90	P: 84
H.Carbono(g.)	HC: 300	HC: 350	HC: 290	HC: 303	HC: 343	HC: 342	HC: 295
Lípidos (g.)	L: 93	L: 124	L: 84	L: 84	L: 86	L: 64	L: 93

NUESTROS MENUS INCLUYEN **PAN BLANCO E INTEGRAL**

Nota:

FIRMA CENTRO:

FIRMA DIETISTA:

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



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

DOMUSVI MADRID 2+2



Cuidamos personas en buena compañía

Primavera / Verano 2019

Del 15/07/2019 al 21/07/2019

S 3	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Comida	PASTEL DE VERDURAS BROCOLI CON BECHAMEL ABADEJO AL HORNO CALLOS CON GARBANZOS CON PATATA ASADA FRUTA DE TEMPORADA	MACARRONES MARGARITA ENSALADA DE ARROZ POLLO ASADO SOLDADITOS DE PAVIA CON PIMIENTO ROJO FRUTA DE TEMPORADA	LENTEJAS ESTOFADAS CREMA DE ZANAHORIA A LA NARANJA PESCADO FRESCO DEL DÍA FILETES RUSOS CON LECHUGA Y MAÍZ MELOCOTÓN EN ALMÍBAR	GAZPACHO CHAMPIÑONES CON ZANAHORIA ESCALOPINES DE CERDO EN SALSA HUEVOS FRITOS CON PATATA AL AJILLO FRUTA DE TEMPORADA	COLIFLOR AL AJO ARRIERO MENESTRA DE VERDURA REHOGADA ALBÓNDIGAS DE TERNERA CON TOMATE BACALAO AL PIL PIL CON ARROZ FRUTA DE TEMPORADA	JUDÍAS BLANCAS CON VERDURA CREMA DE PATATA NATURAL POLLO AL LIMÓN CARNE ESTOFADA CON VERDURAS AL VAPOR (JUDIA VERDE, COLIFLOR, ZANAHORIA, PATATA) MANZANA ASADA	PAELLA VALENCIANA ENSALADILLA RUSA MAZA ASADA REVUELTO DE JAMÓN CON CALABACÍN AL HORNO TARTA SELVA NEGRA FRUTA DE TEMPORADA
Cena	SOPA DE PESCADO CREMA DE VERDURAS NATURAL (cebolla, puerro, zanahoria, patata, judía verde, guisante) CROQUETAS DE POLLO Y JAMÓN MERLUZA AL HORNO CON LECHUGA EN JULIANA YOGURES	CREMA DE CHAMPIÑÓN SOPA DE AVE HUEVOS RELLENOS DE ATUN CABECERO DE LOMO A LA PLANCHA CON PURÉ DE PATATA NATILLAS DE CHOCOLATE	CREMA DE CALABACÍN HERVIDO VALENCIANO REDONDO DE PAVO ASADO SANDWICH DE ATUN CON TOMATE NATURAL YOGURES	SOPA DE LA ABUELA CREMA DE CALABAZA NATURAL CABALLA EN ACEITE JAMON YORK PLANCHA CON ENSALADA FRESCA (LECHUGA, MANZANA, NARANJA) FLAN DE VAINILLA	CREMA DE ZANAHORIA NATURAL SOPA DE CEBOLLA RABA DE CALAMAR ENCEBOLLADO REDONDO DE PAVO A LA JARDINERA CON PATATA AL VAPOR YOGURES	CALDO CON SÉMOLA Y ZANAHORIA RATATOUILLE TORTILLA DE PATATAS ABADEJO ENCEBOLLADO CON PIMIENTOS HELADO	ESPÁRRAGOS CON MAHONESA CREMA DE CHAMPIÑÓN NATURAL RODAJA DE MERLUZA EN SALSA DE MARISCO EMPANADILLAS DE ATÚN CON COUS COUS YOGURES
Energía (Kcal.) Proteínas (g.) H.Carbono(g.) Lípidos (g.)	2.255 Kcal P: 80 HC: 295 L: 76	2.784 Kcal P: 114 HC: 360 L: 91	2.075 Kcal P: 103 HC: 259 L: 63	2.249 Kcal P: 88 HC: 288 L: 80	2.379 Kcal P: 103 HC: 308 L: 75	2.526 Kcal P: 100 HC: 286 L: 100	2.627 Kcal P: 87 HC: 324 L: 103

NUESTROS MENUS INCLUYEN **PAN BLANCO E INTEGRAL**

Nota:

FIRMA CENTRO:

FIRMA DIETISTA:

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



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

DOMUSVI MADRID 2+2



Cuidamos personas en buena compañía

Primavera / Verano 2019

Del 22/07/2019 al 28/07/2019

S 4	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Comida	LENTEJAS ESTOFADAS PATATAS REVOLCONAS ESCALOPINES EN SALSA HALIBUT AL HORNO CON PURÉ DE MANZANA FRUTA DE TEMPORADA	ESPIRALES NAPOLITANA ENSALADA CAMPERA PASTEL DE SALMÓN HAMBURGUESA CON PISTO CON ENSALADA (LECHUGA Y TOMATE) FRUTA DE TEMPORADA	SOPA DE COCIDO SALMOREJO CORDOBES COCIDO COMPLETO RODAJA DE CAELLA AL HORNO CON PATATA PANADERA FRUTA DE TEMPORADA	FIDEUA PATATAS A LO POBRE CON HUEVO Y PIMIENTO LOMO A LA PLANCHA TILAPIA A LAS FINAS HIERBAS CON MAÍZ Y ZANAHORIA FRUTA DE TEMPORADA	JUDÍAS BLANCAS ESTOFADAS MILHOJAS RELLENA DE CHAMPIÑONES Y BECHAMEL ABADEJO EN SALSA VERDE ESTOFADO DE TERNERA GERMANO CON ESPARRAGOS FRUTA DE TEMPORADA	ENSALADA DE TOMATE MENESTRA DE VERDURA REHOGADA HUEVOS FRITOS CON CHORIZO CANELONES GRATINADOS (CARNE) CON PATATAS FRITAS FRUTA DE TEMPORADA	ENSALADILLA RUSA RISOTTO PARMESANO HAMBURGUESA DE TERNERA BUDIN DE BACALAO CON ZANAHORIA SALTEADA POSTRE CASERO MACEDONIA
Cena	CREMA DE TOMATE JUDÍAS VERDES REHOGADAS SANDWICH MIXTO CROQUETAS DE POLLO Y JAMÓN CON PATATAS CHIPS YOGURES	SOPA MINISTRONE CREMA DE CALABACÍN NATURAL MUSLITOS DE POLLO FRITOS TORTILLA ESPAÑOLA CON ZANAHORIA RALLADA NATILLAS DE VAINILLA	CALABACÍN CON BECHAMEL CREMA DE ESPÁRRAGOS NATURAL TORTILLA DE QUESO BACALAO AL HORNO CON PICADA DE TOMATE Y MAIZ YOGURES	CREMA DE CHAMPIÑÓN ACELGAS REHOGADAS PESCADO FRESCO DEL DÍA JAMÓN YORK Y QUESO CON PATATA AL VAPOR HELADO	GUISANTES CON JAMÓN SOPA DE AVE CONTRAMUSLO DE POLLO A LA PLANCHA LOMO EMPANADO CON PURÉ DE PATATA GRATINADO YOGURES	SOPA DE FIDEOS CREMA DE VERDURAS NATURAL (cebolla, puerro, zanahoria, patata, judía verde, guisante) TIRITAS DE PESCADO AL LIMON (MERLUZA) ROTTI DE PAVO CON JUDÍAS VERDES ARROZ CON LECHE	CREMA DE CALABAZA NATURAL SOPA DE LLUVIA DELICIAS DE JAMON YORK HUEVOS RELLENOS DE ATUN CON TOMATE NATURAL YOGURES
Energía (Kcal.) Proteínas (g.) H.Carbono(g.) Lípidos (g.)	2.516 Kcal P: 88 HC: 338 L: 84	2.568 Kcal P: 88 HC: 312 L: 101	2.585 Kcal P: 115 HC: 307 L: 94	2.351 Kcal P: 92 HC: 307 L: 79	2.727 Kcal P: 105 HC: 308 L: 112	2.596 Kcal P: 89 HC: 324 L: 98	2.480 Kcal P: 91 HC: 307 L: 93

NUESTROS MENUS INCLUYEN **PAN BLANCO E INTEGRAL**

Nota:

FIRMA CENTRO:

FIRMA DIETISTA:

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



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

DOMUSVI MADRID 2+2



Cuidamos personas en buena compañía

Primavera / Verano 2019

Del 29/07/2019 al 04/08/2019

S 5	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Comida	MACARRONES BOLOÑESA PATATAS A LO POBRE CON HUEVO Y PIMIENTO ROTTI DE CERDO ASADO EN SU JUGO ABADEJO AL HORNO CON CALABACÍN REBOZADO FRUTA DE TEMPORADA	ENSALADA CAMPERA ARROZ CON SETAS ESTOFADO DE TERNERA CON VERDURAS CON TOMATE NATURAL FRUTA DE TEMPORADA	POTAJE CASTELLANO MACARRONES CON ATUN PESCADO FRESCO DEL DIA LOMO AL AJILLO CON ZANAHORIA RALLADA MELOCOTÓN EN ALMÍBAR	REPOLLO REHOGADO CON PIMENTÓN PASTEL DE VERDURAS BACALAO CON CEBOLLA CONFITADA Y PASAS CARNE DE CERDO ESTOFADA CON PATATA AL AJILLO FRUTA DE TEMPORADA	LENTEJAS CASERAS PATATAS VIUDAS ALBONDIGAS DE VACUNO EN SALSA ESPAÑOLA REDONDO DE PAVO A LA JARDINERA CON ZANAHORIA AL HORNO MANZANA ASADA	GAZPACHO ESPINACAS A LA FLORENTINA CON HUEVO COCIDO TORTILLA DE PATATAS CALLOS CON GARBANZOS CON LECHUGA Y MAÍZ FRUTA DE TEMPORADA	ARROZ CALDOSO CON ACELGAS CREMA DE ESPÁRRAGOS FILETE DE POLLO EMPANADO RUSTIDERA DE PESCADO CON PURÉ DE MANZANA CREMA CATALANA FRUTA DE TEMPORADA
Cena	JUDÍAS VERDES SALTEADAS SOPA DE AVE CON TAPIOCA FOGONOERO AL HORNO FILETE DE POLLO PLANCHA CON PATATA ASADA YOGURES	CREMA DE GUISANTES NATURAL SOPA DE PASTA REVUELTO DE JAMÓN QUESO CON MEMBRILLO CON ENSALADA FRESCA (LECHUGA, MANZANA, NARANJA) NATILLAS DE VAINILLA	SOPA HORTELANA CREMA DE CEBOLLA HAMBURGUESA A LA PLANCHA REVUELTO DE BACON CON LECHUGA Y MAÍZ YOGURES	CREMA DE ESPINACAS NATURAL SOPA DE ESTRELLAS TIRAS DE POLLO CON VERDURAS CON VERDURITAS SALTEADAS (MENESTRA) FLAN DE VAINILLA	CALABACÍN CON BECHAMEL SOPA DE PESCADO FILETE DE SARDINA A LA PLANCHA SANDWICH ESPECIAL CON PIMIENTO VERDE EN TIRAS YOGURES	SOPA DE SEMOLA CREMA MARISCO CON PICATOSTES CROQUETAS DE POLLO ABADEJO EN SALSA MARINERA CON MENESTRA HELADO	CREMA DE ZANAHORIA NATURAL SOPA DE ESTRELLAS TILAPIA A LA PLANCHA TORTILLA DE CEBOLLA CON BERENJENA PLANCHA HELADO
Energía (Kcal), Proteínas (g.), H.Carbono(g.), Lípidos (g.)	2.264 Kcal P: 86 HC: 270 L: 88	2.345 Kcal P: 90 HC: 318 L: 74	2.194 Kcal P: 89 HC: 237 L: 92	2.387 Kcal P: 109 HC: 300 L: 78	2.620 Kcal P: 109 HC: 293 L: 107	2.423 Kcal P: 76 HC: 323 L: 81	2.774 Kcal P: 88 HC: 356 L: 106

NUESTROS MENUS INCLUYEN **PAN BLANCO E INTEGRAL**

Nota:

FIRMA CENTRO:

FIRMA DIETISTA:

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



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