

RESIDENCIAL REAL DELEITE



Cuidamos personas en buena compañía

Invierno 2017-2018

Del 27/11/2017 al 03/12/2017

S 1	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Comida	ARROZ MILANESA POLLO GUISADO CON PASAS 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 CARMELIZADA YOGURES	COLIFLOR AL AJO ARRIERO HUEVOS FRITOS CON CHORIZO CON PATATAS FRITAS YOGURES	POTAJE DE ALUBIAS PESCADO DEL DIA CON VERDURAS AL VAPOR FRUTA DE TEMPORADA	PATATAS MARINERA HAMBURGUESA DE TERNERA CON QUESO CON CHAMPIÑONES NATILLAS DE CHOCOLATE	TRICOLOR DE VERDURAS LACÓN A LA GALLEGA CON ESPARRAGO VERDE FRUTA DE TEMPORADA BISCUIT DE VAINILLA
Cena	BERENJENA GRATINADA RODAJA DE MERLUZA EN SALSAS DE MARISCO CON PASTA SALTEADA FRUTA DE TEMPORADA	SOPA HORTELANA TORTILLA DE QUESO CON CALABACIN FRITO FRUTA DE TEMPORADA	ACELGAS CON PATATA SANDWICH MIXTO CON ENSALADA FRUTA DE TEMPORADA	SOPA DE SEMOLA FILETE DE POLLO MEDITERRANEA CON CEBOLLITA Y TOMATE AL HORNO FRUTA DE TEMPORADA	SOPA DE AJO SAN JACOBO CASERO CON LECHUGA Y OLIVAS YOGURES	CREMA DE ZANAHORIA NATURAL PLATUJA AL HORNO CON MENESTRA FRUTA DE TEMPORADA	SOPA DE ESTRELLAS HALIBUT EN SALSAS CON PATATA ASADA YOGURES
Energía (Kcal.)	2.099 Kcal	1.987 Kcal	2.650 Kcal	2.549 Kcal	2.538 Kcal	2.338 Kcal	2.234 Kcal
Proteínas (g.)	P: 80	P: 89	P: 111	P: 98	P: 118	P: 96	P: 86
H.Carbono(g.)	HC: 291	HC: 236	HC: 308	HC: 249	HC: 277	HC: 268	HC: 286
Lípidos (g.)	L: 64	L: 70	L: 102	L: 125	L: 99	L: 92	L: 80

Nota: NUESTROS MENUS INCLUYEN PAN BLANCO E INTEGRAL



RESIDENCIAL REAL DELEITE



Cuidamos personas en buena compañía

Invierno 2017-2018

Del 04/12/2017 al 10/12/2017

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 JAMONCITOS DE POLLO AL HORNO CON PIMIENTOS YOGURES	CODITOS CON TOMATE GRATINADOS FOGONERO A LA PLANCHA CON VERDURAS AL VAPOR YOGURES	ARROZ CON VERDURAS PESCADO DEL DIA CON ENSALADA 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 CASERAS 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 SARDINAS EN ACEITE CON TOMATE NATURAL 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	SOPA DE LA ABUELA TORTILLA DE PATATAS CON ESPARRAGOS YOGURES	CREMA DE CALABAZA NATURAL FRITOS VARIADOS CON ENSALADA FRESCA FRUTA DE TEMPORADA	SOPA CUBIERTA CAELLA EN ADOBO CON LECHUGA Y PEPINO YOGURES
Energía (Kcal.)	2.355 Kcal	2.329 Kcal	2.296 Kcal	2.444 Kcal	2.093 Kcal	2.506 Kcal	2.919 Kcal
Proteínas (g.)	P: 88	P: 111	P: 88	P: 97	P: 88	P: 86	P: 136
H.Carbono(g.)	HC: 294	HC: 279	HC: 293	HC: 307	HC: 244	HC: 297	HC: 301
Lípidos (g.)	L: 88	L: 82	L: 80	L: 85	L: 81	L: 102	L: 123

NUESTROS MENUS INCLUYEN **PAN BLANCO E INTEGRAL**

Nota:



RESIDENCIAL REAL DELEITE



Cuidamos personas en buena compañía

Del 11/12/2017 al 17/12/2017

Invierno 2017-2018

S 3	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Comida	CALDO GALLEGO CALAMARES GUISADOS CON CEBOLLA ASADA YOGURES	TOMATES RELLENOS ESTOFADO DE AVE (POLLO,LIMPIO Y S/H) CON PATATA ASADA FRUTA DE TEMPORADA	ALUBIAS BLANCAS CON VERDURA PESCADO DEL DIA CON ENSALADA YOGURES	PASTEL DE CALABACIN HUEVOS FRITOS CON CHORIZO CON PATATAS FRITAS FLAN DE VAINILLA	JUDÍAS VERDES REHOGADAS ALBONDIGAS DE TERNERA EN SALSA VERDE CON PATATA PANADERA FRUTA DE TEMPORADA	PATATAS A LO POBRE CON HUEVO Y PIMIENTO POLLO GUISADO CON PASAS 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 SOLDADITOS DE PAVIA 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 ACELGAS PALOMETA 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.)	2.310 Kcal	2.426 Kcal	2.410 Kcal	2.678 Kcal	2.195 Kcal	1.954 Kcal	2.408 Kcal
Proteínas (g.)	P: 106	P: 100	P: 93	P: 94	P: 92	P: 75	P: 94
H.Carbono(g.)	HC: 257	HC: 294	HC: 297	HC: 303	HC: 254	HC: 235	HC: 288
Lípidos (g.)	L: 91	L: 89	L: 88	L: 119	L: 84	L: 75	L: 90

NUESTROS MENUS INCLUYEN **PAN BLANCO E INTEGRAL**

Nota:



RESIDENCIAL REAL DELEITE



Cuidamos personas en buena compañía

Del 18/12/2017 al 24/12/2017

Invierno 2017-2018

S 4	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Comida	BROCOLI CON BECHAMEL TERNERA EN SALSA CON PATATA PANADERA FRUTA DE TEMPORADA	MACARRONES CARBONARA POLLO AL LIMÓN CON VERDURITAS SALTEADAS FRUTA DE TEMPORADA	LENTEJAS CON ARROZ TAQUITOS DE ATÚN CONTOMATE CON MENESTRA YOGURES	COLIFLOR AL AJO ARRIERO CABECERO DE LOMO ASADO CON ARROZ PILAF YOGURES	ARROZ NEGRO CON SEPIA PESCADO DEL DIA CON ENSALADA YOGURES	ALUBIAS PINTAS CON PATATAS CINTA DE LOMO A LA PLANCHA (NO ADOBADO) CON VERDURAS AL VAPOR YOGURES	PATATAS EN SALSA VERDE BACALAO ORLY CON ENCEBOLLADO FRUTA DE TEMPORADA POSTRE CASERO
Cena	SOPA DE ESTRELLAS TILAPIA EN SALSA VERDE CON ZANAHORIA SALTEADA NATILLAS DE VAINILLA	SOPA DE LETRAS TORTILLA DE QUESO CON JULIANA DE PIMIENTO YOGURES	CREMA DE ESPINACAS NATURAL QUICHE DE VERDURAS CON PICADA DE TOMATE Y MAIZ MACEDONIA DE FRUTAS NATURALES	SOPA DE PICADILLO HUEVOS RELLENOS DE ATUN CON VERDURAS AL VAPOR FRUTA DE TEMPORADA	CREMA DE CALABACÍN NATURAL TRASERO DE POLLO ASADO CON TOMATE AL HORNO FRUTA DE TEMPORADA	CREMA DE CALABAZA NATURAL ABADEJO EN SALSA MARINERA CON ENSALADA FRUTA DE TEMPORADA	ACELGAS REHOGADAS EMPANADA DE CARNE CON CALABACÍN AL HORNO YOGURES
Energía (Kcal.)	2.502 Kcal	2.508 Kcal	3.033 Kcal	2.446 Kcal	2.464 Kcal	2.363 Kcal	2.583 Kcal
Proteínas (g.)	P: 103	P: 123	P: 113	P: 103	P: 135	P: 94	P: 107
H.Carbono(g.)	HC: 298	HC: 273	HC: 370	HC: 273	HC: 271	HC: 263	HC: 313
Lípidos (g.)	L: 95	L: 99	L: 113	L: 99	L: 90	L: 96	L: 95

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



RESIDENCIAL REAL DELEITE



Cuidamos personas en buena compañía

Invierno 2017-2018

Del 25/12/2017 al 31/12/2017

S 5	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Comida	PARRILLADA DE VERDURAS CANELONES ROSSINI FRUTA DE TEMPORADA	ESPIRALES GRATINADAS POLLO AL AJILLO CON ESCALIBADA FRUTA DE TEMPORADA	CALDO GALLEGO ROTTI DE CERDO ASADO EN SU JUGO 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 PASTA SALTEADA YOGURES TARTA DE QUESO
Cena	SOPA CASTELLANA TORTILLA DE PATATAS CON PIMIENTO VERDE EN TIRAS YOGURES	JUDÍAS VERDES REHOGADAS HALIBUT AL HORNO CON ARROZ NATILLAS DE VAINILLA	SOPA DE PASTA TORTILLA DE ATUN CON CALABACÍN PLANCHA YOGURES	CREMA DE VERDURAS NATURAL ESTOFADO DE TERNERA GERMANO CON PISTO YOGURES	SOPA DE SEMOLA MERLUZA EN SALSA VERDE CON ENSALADA MIXTA YOGURES	CREMA DE GUISANTES NATURAL SAN JACOBO CASERO CON PIMIENTO VERDE EN TIRAS FLAN DE VAINILLA	SOPA DE LLUVIA JAMONCITOS DE POLLO ASADOS CON VERDURITAS SALTEADAS FRUTA DE TEMPORADA
Energía (Kcal.)	2.178 Kcal	2.613 Kcal	2.333 Kcal	2.587 Kcal	2.482 Kcal	2.568 Kcal	2.379 Kcal
Proteínas (g.)	P: 82	P: 119	P: 107	P: 117	P: 95	P: 110	P: 87
H.Carbono(g.)	HC: 246	HC: 299	HC: 249	HC: 304	HC: 254	HC: 318	HC: 288
Lípidos (g.)	L: 92	L: 98	L: 95	L: 92	L: 117	L: 88	L: 93

Nota: NUESTROS MENUS INCLUYEN PAN BLANCO E INTEGRAL



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