



Servimos con Corazón

DOMUSVI MATOGRANDE

TELÉFONO: 981174855



Cuidamos personas en buena compañía

Otoño – Invierno 18/19

Del 01/03/2019 al 03/03/2019

S 1	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Comida					PAELLA HUEVOS FRITOS CON CHORIZO CON PATATAS FRITAS HELADO	LENTEJAS CON VERDURAS Y POLLO SUPREMA DE BACALAO CON TOMATE CON PIMIENTO VERDE EN TIRAS FRUTA DE TEMPORADA	CHAMPIÑONES CON ZANAHORIA TERNERA HERVIDA CON VERDURAS AL VAPOR FRUTA DE TEMPORADA TARTA DE QUESO
Cena					SOPA DE SEMOLA FILETE DE MERLUZA EN SALSA DE MARISCO CON ENSALADA MIXTA FRUTA DE TEMPORADA	SOPA DE LLUVIA MAGRO EN SALSA DE MANZANA CON ZANAHORIA SALTEADA NATILLAS DE CHOCOLATE	CREMA DE GUISANTES NATURAL ABADEJO AL HORNO CON REHOGADO DE CALABACIN, PIMIENTO Y CEBOLLA YOGURES
Energía (Kcal.)	2.356 Kcal	2.403 Kcal	2.520 Kcal	2.368 Kcal	2.566 Kcal	2.459 Kcal	2.340 Kcal
Proteínas (g.)	P: 89	P: 102	P: 116	P: 108	P: 97	P: 113	P: 100
H.Carbono(g.)	HC: 264	HC: 294	HC: 292	HC: 277	HC: 300	HC: 303	HC: 266
Lípidos (g.)	L: 97	L: 82	L: 89	L: 83	L: 104	L: 80	L: 92

NUESTROS MENUS INCLUYEN PAN BLANCO E INTEGRAL

Nota:

FIRMA CENTRO:

Dr. D. Francisco Sotriño Mosquera
La Coruña

DOMUSVI 226800-297905 CALICIA 1+1 IS SI 01 18-19 BASAL

FIRMA DIETISTA:

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



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

Del 04/03/2019 al 10/03/2019

S 2	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Comida	FIDEUA DE VERDURAS CON TOMATE (CHAMPIÑÓN Y COLIFLOR) BOCADITOS DE SALMON EN SALSA CON CEBOLLA CARMELIZADA FRUTA DE TEMPORADA	JUDÍAS PINTAS CON VERDURAS ABADEJO CON TOMATE CON PIMIENTOS FLAN DE VAINILLA	ARROZ CON VERDURAS POLLO CON ALMENDRAS Y PASAS FRUTA DE TEMPORADA	COLIFLOR AL AJO ARIERO HUEVOS FRITOS CON CHORIZO CON PATATAS FRITAS MACEDONIA DE FRUTAS NATURALES	POTE DE BERZAS PESCADO DEL DIA CON ENSALADA FRUTA DE TEMPORADA	SOPA DE VERDURAS JARRETE CON CHAMPIÑÓN ARROZ CON LECHE	EMPANADA DE MANZANA LACÓN A LA GALLEGA CON REPOLLO BISCUIT DE VAINILLA FRUTA DE TEMPORADA
Cena	CREMA DE ACELGAS JAMÓN YORK AL HORNO CON ENSALADA YOGURES	SOPA HORTELANA TORTILLA DE QUESO CON PICADA DE TOMATE Y MAIZ FRUTA DE TEMPORADA	CREMA DE BERENJENA (SIN LACTEOS) RODAJA DE MERLUZA EN SALSA DE MARISCO CON GUI SANTES Y ZANAHORIA HELADO	SOPA DE SEMOLA LOMO DE SAJONIA CON ARROZ YOGURES	SOPA DE AJO POLLO ASADO CON PURÉ DE MANZANA YOGURES	CREMA DE ZANAHORIA NATURAL CROQUETAS Y EMPANADILLAS CON LECHUGA EN JULIANA FRUTA DE TEMPORADA	SOPA DE ESTRELLAS MERLUZA EN SALSA CON PATATA ASADA YOGURES
Energía (Kcal.)	2.522 Kcal	2.205 Kcal	2.211 Kcal	2.693 Kcal	2.154 Kcal	2.451 Kcal	2.749 Kcal
Proteínas (g.)	P: 86	P: 94	P: 80	P: 93	P: 104	P: 83	P: 101
H.Carbono(g.)	HC: 318	HC: 273	HC: 293	HC: 265	HC: 241	HC: 285	HC: 355
Lípidos (g.)	L: 93	L: 73	L: 71	L: 135	L: 79	L: 99	L: 99

NUESTROS MENUS INCLUYEN PAN BLANCO E INTEGRAL

Nota:

FIRMA CENTRO:

 Dr. D. Francisco Sohrino Mosquera
 981174855 - 4 La Coruña

FIRMA DIETISTA:

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



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

Del 11/03/2019 al 17/03/2019

S 3	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Comida	CREMA DE CHAMPIÑÓN NATURAL ABADEJO EN SALSA VERDE CON JUDÍAS VERDES FRUTA DE TEMPORADA	GARBANZOS CON VERDURAS JAMONCITOS DE POLLO AL HORNO CON LECHUGA Y MAÍZ MELOCOTÓN EN ALMÍBAR	CODITOS CON TOMATE GRATINADOS ESTOFADO DE TERNERA CON PATATAS DADO FRUTA DE TEMPORADA	ARROZ SALTEADO CON CHAMPIÑÓN Y ESPARRAGOS PESCADO DEL DIA CON ENSALADA FRUTA DE TEMPORADA	BRÓCOLI Y COLIFLOR REHOGADO ABADEJO AL HORNO CON PATATA PANADERA FRUTA DE TEMPORADA	POTAJE DE VERDURAS ALBÓNDIGAS DE TERNERA A LA JARDINERA CON ARROZ FRUTA DE TEMPORADA	LENTEJAS CASERAS JAMÓN ASADO CON PIMIENTOS FRUTA DE TEMPORADA POSTRE CASERO
Cena	SOPA DE FIDEOS LOMO ADOBADO PLANCHA CON PATATA ASADA YOGURES	CREMA PARMENTIERE PIZZA DE ATÚN CON SAMFAINA YOGURES	JUDÍAS VERDES REHOGADAS HUEVOS RELLENOS CON BECHAMEL CON TOMATE AL HORNO YOGURES	CREMA DE PUERRO NATURAL FILETE DE POLLO A LA CERVEZA CON PURÉ DE MANZANA FLAN DE VAINILLA	SOPA DE ZANAHORIA TORTILLA DE PATATAS CON ESPARRAGOS HELADO	CREMA DE CALABAZA NATURAL SAN JACOBO CASERO CON ZANAHORIA RALLADA PUDDING	CREMA DE ESPÁRRAGOS CAELLA ENCEBOLLADA CON LECHUGA Y PEPINO YOGURES
Energía (Kcal)	2.080 Kcal	2.635 Kcal	2.705 Kcal	2.604 Kcal	2.034 Kcal	2.686 Kcal	2.887 Kcal
Proteínas (g.)	P: 96	P: 121	P: 104	P: 106	P: 77	P: 112	P: 133
H.Carbono(g.)	HC: 262	HC: 305	HC: 299	HC: 318	HC: 237	HC: 322	HC: 307
Lípidos (g.)	L: 67	L: 94	L: 113	L: 93	L: 80	L: 95	L: 119

NUESTROS MENUS INCLUYEN PAN BLANCO E INTEGRAL

Nota:

FIRMA CENTRO:

 Dr. D. Francisco Sobrino Mosquera
 981174855 - 4 La Coruña

FIRMA DIETISTA:

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



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

Del 18/03/2019 al 24/03/2019

S 4	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Comida	CALDO GALLEGO COSTILLAS ASADAS CON VERDURAS HELADO	ESPAGUETIS NAPOLITANA RUSTIDERA DE PAVO CON PIMIENTO ROJO FRUTA DE TEMPORADA	ALUBIAS BLANCAS CON VERDURA PESCADO DEL DIA CON ENSALADA MIXTA YOGURES	CREMA DE CALABACÍN NATURAL HUEVOS FRITOS CON SALCHICHAS CON ARROZ CON TOMATE FRUTA DE TEMPORADA	REPOLLO CON PATATAS ESTOFADO DE TERNERA CON VERDURAS HELADO	PAELLA CONTRA DE AVE ALBARDADO EN SALSA DE COMINO CON COLIFLOR CON AJADA MACEDONIA DE FRUTAS NATURALES	SOPA DE COCIDO COCIDO COMPLETO FRUTA DE TEMPORADA TARTA SELVA NEGRA
Cena	SOPA DE ESTRELLAS PIZZA DE ATÚN CON VERDURAS AL VAPOR FRUTA DE TEMPORADA	CREMA DE VERDURAS NATURAL (cebolla, puerro, zanahoria, patata, judía verde, guisante) CROQUETAS DE JAMÓN CON TOMATE GRATINADO YOGURES	SOPA DE ARROZ LOMO A LA PLANCHA CON ZANAHORIA AL HORNO MANZANA ASADA	SOPA DE PASTA PASTEL DE BACALAO CON JUDÍAS VERDES FLAN DE VAINILLA	CREMA DE ACELGAS SANDWICH MIXTO CON LECHUGA, ZANAHORIA Y ACEITUNA FRUTA DE TEMPORADA	SOPA HORTELANA RODAJA DE MERLUZA EN SALSA VERDE CON PATATA ASADA YOGURES	CREMA DE ZANAHORIA NATURAL TORTILLA DE JAMÓN CON GUISANTES SALTEADOS YOGURES
Energía (Kcal.)	2.698 Kcal	2.637 Kcal	2.475 Kcal	2.453 Kcal	2.579 Kcal	2.245 Kcal	2.507 Kcal
Proteínas (g.)	P: 97	P: 98	P: 112	P: 87	P: 110	P: 89	P: 105
H.Carbono(g.)	HC: 294	HC: 319	HC: 268	HC: 283	HC: 283	HC: 286	HC: 291
Lípidos (g.)	L: 116	L: 100	L: 98	L: 102	L: 103	L: 76	L: 94

NUESTROS MENUS INCLUYEN **PAN BLANCO E INTEGRAL**

Nota:

FIRMA CENTRO:

 Dr. D. Francisco Sohrino Mosquera
 981174877 - 4 La Coruña

FIRMA DIETISTA:

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



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

Del 25/03/2019 al 31/03/2019

S 5	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Comida	JUDIAS VERDES REHOGADAS CON PATATAS Y JAMON ALBÓNDIGAS DE TERNERA CON TOMATE CON CEBOLLA ASADA FRUTA DE TEMPORADA	MACARRONES CARBONARA CONTRAMUSLO DE POLLO GUISADO CON PASAS CON PATATA DADO FRUTA DE TEMPORADA	LENTEJAS ESTOFADAS FILETE DE SARDINA A LA PLANCHA CON CALABACIN REHOGADO ARROZ CON LECHE	CALDO GALLEGO CABECERO DE LOMO ASADO CON PATATA PARISINA MACEDONIA DE FRUTAS NATURALES	ARROZ CALDOSO PESCADO DEL DIA CON VERDURITAS SALTEADAS HELADO	JUDÍAS PINTAS ESTOFADAS SOLOMILLO DE CERDO CON VERDURAS MELOCOTÓN EN ALMÍBAR	PIMIENTOS RELLENOS SUPREMA DE BACALAO CON TOMATE CON PATATA HERVIDA FRUTA DE TEMPORADA QUESO CON MEMBRILLO
Cena	SOPA DE AJO MERLUZA A LA GALLEGA CON PATATA PANADERA NATILLAS DE VAINILLA	CREMA DE CALABACÍN NATURAL HUEVOS RELLENOS DE ATUN CON ENSALADA YOGURES	CREMA DE ESPINACAS NATURAL FIAMBRES MAGROS CON MENESTRA FRUTA DE TEMPORADA	SOPA DE AVE REVUELTO DE JAMÓN CON LECHUGA Y MAÍZ YOGURES	ACELGAS REHOGADAS JAMONCITOS DE POLLO ASADOS CON PATATAS A LO POBRE FRUTA DE TEMPORADA	SOPA DE PICADILLO ABADEJO AL HORNO CON TOMATE, MAIZ Y ZANAHORIA YOGURES	CREMA DE CALABAZA NATURAL EMPANADA DE MANZANA POSTRE CASERO
Energía (Kcal.)	2.515 Kcal	2.370 Kcal	2.583 Kcal	2.375 Kcal	2.536 Kcal	2.176 Kcal	2.731 Kcal
Proteínas (g.)	P: 101	P: 87	P: 125	P: 106	P: 129	P: 107	P: 84
H.Carbono(g.)	HC: 280	HC: 284	HC: 295	HC: 274	HC: 265	HC: 254	HC: 344
Lípidos (g.)	L: 101	L: 92	L: 90	L: 85	L: 101	L: 74	L: 108

NUESTROS MENUS INCLUYEN PAN BLANCO E INTEGRAL

Nota:

FIRMA CENTRO:

 Dr. D. Francisco Sohrino Mosquera
 981174855 - 4 La Coruña

FIRMA DIETISTA:

BEATRIZ DE DIEGO BLANCO
 Dietista Nutricionista
 Servicio de Nutrición y Dietética



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