

Del 01/04/2019 al 07/04/2019

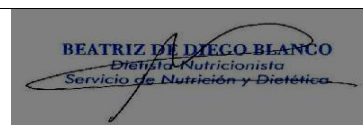
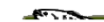
S 2	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Comida	ALUBIAS ESTOFADAS PATATAS RIOJANA BACALAO AL HORNO CONTRAMUSLO DE POLLO GUISADO CON PASAS CON JUDÍAS VERDES FRUTA	ESPAGUETIS CON SALSA DE QUESO PATATAS GUISADAS CON BACALAO REDONDO DE PAVO ASADO EMPANADILLAS DE ATÚN CON MENESTRA CON ENSALADA POSTRE LACTEO	ENSALADA DE TEMPORADA VERDURA GRATINADA CON QUESO ARROZ AL HORNO TERNERA GUISADA CON PIMIENTOS CON PATATA ASADA FRUTA DE TEMPORADA	GARBANZOS CON VERDURAS LENTEJAS CON ARROZ POLLO AL AJILLO CALAMARES ENCEBOLLADOS (RABA) CON VERDURAS AL VAPOR FRUTA	ESCALIBADA COLIFLOR CON BECHAMEL ARROZ CALDOSO REDONDO DE TERNERA CON GUISANTES SALTEADOS FRUTA	ENSALADA HORTELANA JUDÍAS VERDES CON JAMÓN FIDEUA DE POLLO MAGRO EN SALSA CON PATATA AL AJILLO FRUTA	PIMIENTOS RELLENOS PATATAS EN SALSA VERDE SALMON AL HORNO CON CHAMPIÑONES PAELLA VALENCIANA POSTRE CASERO FRUTA
Cena	SOPA DE LLUVIA HERVIDO VALENCIANO SALCHICHAS AL VINO CAZÓN EN SALSA CON ENSALADA CON CALABAZA YOGURES	CREMA DE CALABAZA A LA NARANJA GUISANTES SALTEADOS CON ZANAHORIA, CEBOLLA, YORK, AJO Y PEREJIL TORTILLA DE CALABACIN HUEVOS COCIDOS CON BECHAMEL CON LECHUGA EN JULIANA MELOCOTÓN EN ALMÍBAR	SOPA DE PAN PURE DE PATATA Y ZANAHORIA PESCADO FRESCO DEL DÍA LOMO ADOBADO CON CHAMPIÑONES YOGURES	SOPA DE PESCADO CREMA DE CALABACÍN TORTILLA DE QUESO FOGONERO EMPANADO CON PIMIENTOS FLAN DE VAINILLA	HERVIDO VALENCIANO SOPA DE FIDEOS CAZON EN ADOBO REVUELTO DE ESPINACAS CON VERDURITAS SALTEADAS YOGURES	MENESTRA SALTEADA SOPA DE MENUDILLOS CROQUETAS DE JAMÓN FILETE DE POLLO EN SALSA CON ENSALADILLA CON ZANAHORIA SALTEADA POSTRE LACTEO	CREMA DE VERDURAS NATURAL (cebolla, puerro, zanahoria, patata, judía verde, guisante) CALABACÍN GRATINADO BACALAO EN SALSA ENTREMESES VARIADOS CON TOMATE Y ORÉGANO CON ENSALADA YOGURES
Energía (Kcal.)	2.318 Kcal	2.338 Kcal	2.394 Kcal	2.312 Kcal	2.185 Kcal	2.524 Kcal	2.574 Kcal
Proteínas (g.)	P: 100	P: 85	P: 101	P: 109	P: 94	P: 103	P: 97

NUESTROS MENUS INCLUYEN PAN BLANCO E INTEGRAL

Nota:

FIRMA CENTRO:

FIRMA DIETISTA:

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

DOMUSVI CIUDAD DE LAS ARTES

Del 08/04/2019 al 14/04/2019

S 3	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Comida	LENTEJAS ESTOFADAS ESPAGUETIS A LA CARBONARA MERLUZA A LA SIDRA CROQUETAS DE POLLO CON MANZANA ASADA CON VERDURAS AL VAPOR FRUTA	ENSALADA DE TEMPORADA GUISANTES CON JAMÓN GAZPACHO MANCHEGO ESCALOPINES DE CERDO EN SALSA CON PATATA PANADERA FRUTA	MACARRONES A LA CREMA CON JAMÓN JUDÍAS PINTAS CON ARROZ PECHUGA VILLARROY COLAS DE RAPE AL PIMENTÓN CON SAMFAINA YOGURES	ARROZ A LA CUBANA CON HUEVO ESPAGUETIS NAPOLITANA QUESO CON MEMBRILLO LOMO ADOBADO PLANCHA CON LECHUGA Y TOMATE POSTRE LACTEO	GARBANZOS CON ESPINACAS ARROZ MELOSO DE VERDURAS HAMBURGUESA DE TERNERA ENCEBOLLADA HALIBUT EN SALSA CON ZANAHORIA AL HORNO YOGURES	TOMATES RELLENOS JUDÍAS VERDES SALTEADAS FIDEUA M&D POLLO AL AJILLO CON PATATA ASADA FRUTA	QUESO FRESCO CON TOMATE Y ORÉGANO ESPINACAS CATALANA PAELLA GUISADO DE TERNERA CON PATATA ASADA POSTRE CASERO FRUTA DE TEMPORADA
Cena	SOPA DE CEBOLLA HERVIDO VALENCIANO FILETE DE PAVO A LA PLANCHA BACALAO A LA VIZCAÍNA CON ZANAHORIA SALTEADA YOGURES	SOPA DE PESCADO BROCOLI CON BECHAMEL REVUELTO DE CHAMPIÑONES TORTILLA DE PATATA Y CEBOLLA CON ENSALADA YOGURES	HERVIDO DE VERDURAS SOPA DE PICADILLO PESCADO FRESCO DEL DIA ROTTI DE PAVO EN SALSA CON TOMATE AL HORNO FRUTA DE TEMPORADA	CREMA DE CALABACÍN SALTEADO DE VERDURAS SALCHICHAS CON TOMATE PASTEL DE PESCADO CON PIMIENTOS FRUTA	SOPA DE SEMOLA MENESTRA DE VERDURA REHOGADA TORTILLA DE CALABACIN SAN JACOBO CON QUESO FRESCO CON PIMIENTOS FRUTA DE TEMPORADA	SOPA JULIANA ACELGAS REHOGADAS CON ZANAHORIAS Y PATATAS LOMO ASADO EN SALSA CALAMARES GUIADOS CON ARROZ YOGURES	PANACHE DE VERDURAS SOPA DE AJO ABADEJO EN ADOBO EMPANADA DE JAMON Y QUESO CON PATATA ASADA CON ENSALADA YOGURES
Energía (Kcal.)	2.257 Kcal	2.232 Kcal	2.356 Kcal	2.442 Kcal	2.461 Kcal	2.509 Kcal	2.712 Kcal
Proteínas (g.)	P: 100	P: 88	P: 122	P: 87	P: 102	P: 101	P: 104

NUESTROS MENUS INCLUYEN PAN BLANCO E INTEGRAL

Nota:

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 con sumido crudo o poco hecho, según establece el R.D. 1420/2006.

Del 15/04/2019 al 21/04/2019

Otoño – Invierno 18/19

S 4	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Comida	LENTEJAS CON VERDURAS TORTELLINI CON TOMATE Y QUESO GRATINADOS FILETE DE POLLO AL HORNO FOGONERO AL HORNO CON ENSALADA CON VERDURITAS SALTEADAS FRUTA	SOPA DE COCIDO BROCOLI CON PATATAS COCIDO COMPLETO SUPREMA DE BACALAO CON TOMATE CON SAMFAINA FRUTA	ENSALADA DE TOMATE JUDÍAS VERDES SALTEADAS CON JAMÓN DULCE MACARRONES BOLOÑESA FILETE DE POLLO AL HORNO CON PURÉ DE MANZANA YOGURES	COLIFLOR CON BECHAMEL FABADA CONTRAMUSLO DE POLLO GUISADO CON PASAS JAMÓN ASADO CON VERDURAS AL VAPOR FRUTA	ARROZ A BANDA ENSALADA GRIEGA PESCADO FRESCO DEL DIA ZANCARRÓN CON CON TOMATE ALIÑADO YOGURES	GARBANZOS ESTOFADOS MACARRONES CON CHORIZO CROQUETAS DE POLLO ABADEJO AL HORNO CON CHAMPIÑONES FRUTA	ENSALADA MIXTA SOPA CUBIERTA PAELLA VALENCIANA MERLUZA EN SALSA VERDE CON GUISANTES SALTEADOS POSTRE CASERO FRUTA DE TEMPORADA
Cena	SOPA DE LLUVIA CREMA DE CALABAZA NATURAL CON PICATOSTES TORTILLA DE CHAMPIÑONES SALCHICHAS ASADAS CON COLIFLOR CON AJADA YOGURES	HERVIDO VALENCIANO CREMA DE VERDURAS NATURAL (cebolla, puerro, zanahoria, patata, judía verde, guisante) MERLUZA EN SALSA CROQUETAS DE JAMÓN CON VERDURAS AL VAPOR CON ENSALADA POSTRE LACTEO	CREMA DE ZANAHORIA NATURAL ESPINACAS REHOGADAS CON PASAS Y PIÑONES TORTILLA DE CEBOLLA ABADEJO EN SALSA MARINERA CON PIMIENTOS FRUTA DE TEMPORADA	SOPA DE AJO HERVIDO VALENCIANO ABADEJO EN SALSA VERDE FILETES RUSOS CON PISTO POSTRE LACTEO	BROCOLI CON AJITOS SOPA DE FIDEOS ROLLITOS DE JAMON RELLENOS DE QUESO CREMOSO TORTILLA DE PATATAS CON LECHUGA EN JULIANA FRUTA	CREMA DE ZANAHORIA NATURAL JUDIAS VERDES CON PATATAS SEPIA GUISADA CON VERDURAS POLLO ASADO CON CALABACÍN AL HORNO POSTRE LACTEO	SOPA JULIANA TIMBAL DE VERDURA GRATINADO CAELLA EN SALSA LOMO ADOBADO CON PATATA PANADERA YOGURES
Energía (Kcal.)	2.204 Kcal	2.366 Kcal	2.307 Kcal	2.450 Kcal	2.295 Kcal	2.393 Kcal	2.469 Kcal
Proteínas (g.)	P: 92	P: 91	P: 90	P: 105	P: 99	P: 95	P: 107

NUESTROS MENUS INCLUYEN PAN BLANCO E INTEGRAL

Nota:

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 con sumido crudo o poco hecho, según establece el R.D. 1420/2006.

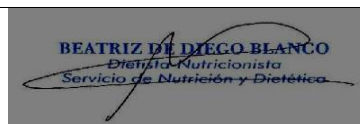
S 5	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Comida	JUDÍAS PINTAS CON VERDURAS PATATAS GUISADAS LOMO ADOBADO ABADEJO AL HORNO CON VERDURAS AL VAPOR FRUTA	ENSALADA MURCIANA COLIFLOR CON BECHAMEL ARROZ AL HORNO FOGONERO EMPANADO CON PATATA ASADA FRUTA	MACARRONES CON TOMATE Y BACON SOPA CASTELLANA QUESO CON MEMBRILLO CONEJO AL AJILLO CON ENSALADA CON VERDURITAS SALTEADAS FRUTA	PURRUSALDA ENSALADA DE TOMATE CON MAIZ JAMONCITOS DE POLLO AL HORNO ARROZ MARINERA CON VERDURITAS SALTEADAS FRUTA	MENESTRA CON PATATAS ESCALIBADA PESCADO FRESCO DEL DIA RISOTTO DE CHAMPIÑONES CON ENSALADA PERA EN ALMIBAR	LENTEJAS CON VERDURAS HERVIDO DE VERDURAS ROTTI DE PAVO EN SALSA BOCARTE REBOZADO CON ZANAHORIA AL HORNO FRUTA	TOMATES RELLENOS ENTREMESES VARIADOS ARROZ A BANDA CANELONES DE CARNE CON ENSALADA POSTRE CASERO FRUTA DE TEMPORADA
Cena	SOPA DE LLUVIA HERVIDO VALENCIANO PASTEL DE ATUN CHULETAS DE PAVO PLANCHA CON LECHUGA Y TOMATE YOGURES	SOPA DE PESCADO CREMA DE GUISANTES NATURAL POLLO AL CURRY TORTILLA DE QUESO CON MAHONESA / LIMÓN CON ZANAHORIA AL HORNO POSTRE LACTEO	JUDÍAS VERDES CON TOMATE CREMA DE PUERROS BUÑUELOS DE BACALAO CINTA DE LOMO A LA PLANCHA (NO ADOBADO) CON PATATAS DADO CON PISTO FRUTA	CREMA DE ESPÁRRAGOS HERVIDO VALENCIANO TORTILLA DE CALABACIN ABADEJO EN SALSA MARINERA CON CHAMPIÑONES POSTRE LACTEO	SOPA DE MENUDILLOS CREMA DE PATATA Y CALABACÍN HAMBURGUESA MIXTA ALA PLANCHA HALIBUT A LA MARINERA CON PATATAS FRITAS CON JUDÍAS VERDES YOGURES	ESPINACAS CON JAMON Y HUEVO DURO SOPA DE FIDEOS PASTEL DE VERDURAS CON JAMON Y QUESO GRATINADO TERNERA EN SALSA CON PATATA ASADA POSTRE LACTEO	CREMA DE CALABAZA NATURAL SOPA DE AVE FILETE DE SARDINA FRITA EMPANADA DE ATÚN CON PISTO YOGURES
Energía (Kcal.)	2.183 Kcal	2.550 Kcal	2.615 Kcal	2.509 Kcal	2.363 Kcal	2.364 Kcal	2.751 Kcal
Proteínas (g.)	P: 96	P: 104	P: 79	P: 92	P: 87	P: 103	P: 89

NUESTROS MENUS INCLUYEN PAN BLANCO E INTEGRAL

Nota:

FIRMA CENTRO:

FIRMA DIETISTA:



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

DOMUSVI CIUDAD DE LAS ARTES



Cuidamos personas en buena compañía

Del 29/04/2019 al 05/05/2019

Otoño – Invierno 18/1

S 1	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Comida	POTAJE DE LENTEJAS ARROZ CON POLLO FILETE DE POLLO AL HORNO EMPANADILLAS DE ATUN CON CHAMPIÑONES MANZANA ASADA	ARROZ CON VERDURAS PATATAS CON BECHAMEL ROLLITOS DE JAMON RELLENOS DE QUESO CREMOSO TILAPIA AL HORNO CON ENSALADA POSTRE LACTEO	ENSALADA ARAGONESA MILHOJAS RELLENA DE CHAMPIÑONES Y BECHAMEL MACARRONES BOLOÑESA MERLUZA AL HORNO CON VERDURAS AL VAPOR FRUTA	ARROZ A LA CUBANA CON HUEVO PATATAS GUIADAS QUESO CON MEMBRILLO FOGONERO EMPANADO CON ENSALADA POSTRE LACTEO	PURRUSALDA PASTA AL QUESO PESCADO FRESCO DEL DIA ALBÓNDIGAS DE TERNERA CON TOMATE CON VERDURITAS SALTEADAS FRUTA	FIDEUA COLIFLOR CON BECHAMEL JAMONCITOS DE POLLO ASADOS CALAMARES EN SU TINTA CON VERDURITAS SALTEADAS CON ARROZ YOGURES	SOPA DE COCIDO BROCOLI CON PATATAS COCIDO COMPLETO CAZON EN ADOBO CON TOMATE Y CEBOLLA POSTRE CASERO FRUTA DE TEMPORADA
	Cena	SOPA DE LLUVIA ESPINACAS REHOGADAS TORTILLA DE AJOS TIERNOS LOMO ADOBADO CON TOMATE Y ORGANO YOGURES	CREMA DE PUERROS TÉMPURA DE VERDURAS COLAS DE RAPE AL PIMENTÓN FILETE DE POLLO A LA CERVEZA CON VERDURITAS SALTEADAS FRUTA DE TEMPORADA	SOPA DE PESCADO MOUSSAKA GRATINADA CROQUETAS DE POLLO Y JAMÓN TORTILLA DE PATATAS CON PIMIENTOS YOGURES	CREMA DE ZANAHORIA NATURAL JUDÍAS VERDES SALTEADAS BACALADITOS AL HORNO ROTTI DE PAVO EN SALSA CON ZANAHORIA AL HORNO FRUTA DE TEMPORADA	MENESTRA DE VERDURA REHOGADA CREMA DE CALABACÍN LACON A LA GALLEGA CON PATATAS COCIDAS ALIÑADAS CON AJO Y PEREJIL REVUELTO DE HONGOS YOGURES	CREMA DE ESPINACAS NATURAL SOPA DE AVE MERLUZA REBOZADA CARNE ESTOFADA CON ZANAHORIA AL HORNO FRUTA DE TEMPORADA
Energía (Kcal.)	2.423 Kcal	2.585 Kcal	2.510 Kcal	2.410 Kcal	2.226 Kcal	2.601 Kcal	2.640 Kcal
Proteínas (g.)	P: 99	P: 102	P: 95	P: 92	P: 99	P: 114	P: 109

NUESTROS MENUS INCLUYEN **PAN BLANCO E INTEGRAL**

Nota:

FIRMA CENTRO:

FIRMA DIETISTA:



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