

DOMUSVI CIUDAD DE LAS ARTES



Del 25/02/2019 al 04/03/2019

Otoño – Invierno 18/19

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	ESPAGUETIS CON SALSAS DE QUESO PATATAS GUISADAS CON BACALAO REDONDO DE PAVO ASADO EMPANADILLAS DE ATÚN	ENSALADA DE TEMPORADA VERDURA GRATINADA CON QUESO ARROZ AL HORNO TERNERA GUISADA CON PIMIENTOS CON PATATA ASADA	GARBANZOS CON VERDURAS LENTEJAS CON ARROZ POLLO AL AJILLO CALAMARES ENCEBOLLADOS (RABA) CON VERDURAS AL VAPOR	ESCALIBADA COLIFLOR CON BECHAMEL ARROZ CALDOSO REDONDO DE TERNERA CON GUISANTES SALTEADOS	ENSALADA HORTELANA JUDÍAS VERDES CON JAMÓN FIDEUA DE POLLO MAGRO EN SALSAS CON PATATA AL AJILLO	PIMIENTOS RELLENOS PATATAS EN SALSAS VERDES SALMON AL HORNO PAELLA VALENCIANA CON CHAMPIÑONES
Cena	SOPA DE LLUVIA HERVIDO VALENCIANO SALCHICHAS AL VINO CAZÓN EN SALSAS CON ENSALADA CON CALABAZA	CREMA DE CALABAZA A LA NARANJA GUISANTES SALTEADOS CON ZANAHORIA, CEBOLLA, YORK, AJO Y PEREJIL TORTILLA DE CALABACIN HUEVOS COCIDOS CON BECHAMEL	SOPA DE PAN PURE DE PATATA Y ZANAHORIA PESCADO FRESCO DEL DÍA LOMO ADOBADO CON CHAMPIÑONES	SOPA DE PESCADO CREMA DE CALABACÍN TORTILLA DE QUESO FOGONERO EMPANADO CON PIMIENTOS FLAN DE VAINILLA	HERVIDO VALENCIANO SOPA DE FIDEOS CAZÓN EN ADOBO REVUELTO DE ESPINACAS CON VERDURITAS SALTEADAS	MENESTRA SALTEADA SOPA DE MENUDILLOS CROQUETAS DE JAMÓN FILETE DE POLLO EN SALSAS CON ENSALADILLA CON ZANAHORIA	CREMA DE VERDURAS NATURAL (cebolla, puerro, zanahoria, patata, judía verde, guisante) CALABACÍN GRATINADO BACALAO EN SALSAS ENTREMESES VARIADOS CON TOMATE Y
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:

BEATRIZ DE DIEGO BLANCO
Dietista Nutricionista
Servicio de Nutrición y Dietética



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

DOMUSVI CIUDAD DE LAS ARTES

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

Otoño – Invierno 18/19

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	SOPA DE PESCADO BROCOLI CON BECHAMEL REVUELTO DE CHAMPIÑONES TORTILLA DE PATATA Y CEBOLLA CON ENSALADA	HERVIDO DE VERDURAS SOPA DE PICADILLO PESCADO FRESCO DEL DIA ROTTI DE PAVO EN SALSA CON TOMATE AL HORNO	CREMA DE CALABACÍN SALTEADO DE VERDURAS SALCHICHAS CON TOMATE PASTEL DE PESCADO CON PIMIENTOS	SOPA DE SEMOLA MENESTRA DE VERDURA REHOGADA TORTILLA DE CALABACIN SAN JACOBO CON QUESO FRESCO	SOPA JULIANA ACELGAS REHOGADAS CON ZANAHORIAS Y PATATAS LOMO ASADO EN SALSA CALAMARES GUIADOS CON ARROZ	PANACHE DE VERDURAS SOPA DE AJO ABADAJE EN ADOBO EMPANADA DE JAMON Y QUESO CON PATATA ASADA CON ENSALADA
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.

DOMUSVI CIUDAD DE LAS ARTES



Cuidamos personas en buena compañía

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

Otoño – Invierno 18/19

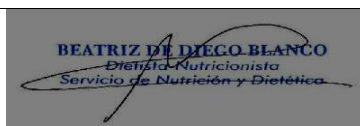
S 4	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Comida	LENTEJAS CON VERDURAS TORTELLINI CON TOMATE Y QUESO GRATINADOS FILETE DE POLLO AL HORNO FOGONERO AL HORNO	SOPA DE COCIDO BROCOLI CON PATATAS COCIDO COMPLETO SUPREMA DE BACALAO CON TOMATE CON SAMFAINA	ENSALADA DE TOMATE JUDÍAS VERDES SALTEADAS CON JAMÓN DULCE MACARRONES BOLOÑESA FILETE DE POLLO AL HORNO	COLIFLOR CON BECHAMEL FABADA CONTRAMUSLO DE POLLO GUISADO CON PASAS JAMÓN ASADO CON VERDURAS AL	ARROZ A BANDA ENSALADA GRIEGA PESCADO FRESCO DEL DÍA ZANCARRÓN CON TOMATE CON TOMATE ALIÑADO	GARBANZOS ESTOFADOS MACARRONES CON CHORIZO CROQUETAS DE POLLO ABADEJO AL HORNO CON CHAMPIÑONES	ENSALADA MIXTA SOPA CUBIERTA PAELLA VALENCIANA MERLUZA EN SALSA VERDE CON GUISANTES SALTEADOS
Cena	SOPA DE LLUVIA CREMA DE CALABAZA NATURAL CON PICATOSTES TORTILLA DE CHAMPIÑONES SALCHICHAS ASADAS CON COLIFLOR CON	HERVIDO VALENCIANO CREMA DE VERDURAS NATURAL (cebolla, puerro, zanahoria, patata, judía verde, guisante) MERLUZA EN SALSA CROQUETAS DE JAMÓN CON VERDURAS AL	CREMA DE ZANAHORIA NATURAL ESPINACAS REHOGADAS CON PASAS Y PIÑONES TORTILLA DE CEBOLLA ABADEJO EN SALSA MARINERA CON PIMIENTOS	SOPA DE AJO HERVIDO VALENCIANO ABADEJO EN SALSA VERDE FILETES RUSOS CON PISTO	BROCOLI CON AJITOS SOPA DE FIDEOS ROLLITOS DE JAMON RELLENOS DE QUESO CREMOSO TORTILLA DE PATATAS CON LECHUGA EN JULIANA	CREMA DE ZANAHORIA NATURAL JUDIAS VERDES CON PATATAS SEPIA GUISADA CON VERDURAS POLLO ASADO CON CALABACÍN AL	SOPA JULIANA TIMBAL DE VERDURA GRATINADO CAELLA EN SALSA LOMO ADOBADO CON PATATA PANADERA
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:



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 18/03/2019 al 24/03/2019

Otoño – Invierno 18/19

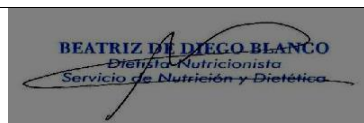
S 5	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Comida	JUDÍAS PINTAS CON VERDURAS PATATAS GUIADAS LOMO ADOBADO ABADEJO AL HORNO CON VERDURAS AL VAPOR	ENSALADA MURCIANA COLIFLOR CON BECHAMEL ARROZ AL HORNO FOGONERO EMPANADO CON PATATA ASADA FRUTA	MACARRONES CON TOMATE Y BACON SOPA CASTELLANA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

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

Otoño – Invierno 18/1

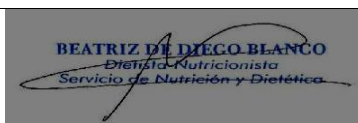
S 1	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo		
Comida	POTAJE DE LENTEJAS ARROZ CON POLLO FILETE DE POLLO AL HORNO EMPANADILLAS DE ATUN CON CHAMPIÑONES	ARROZ CON VERDURAS PATATAS CON BECHAMEL ROLLITOS DE JAMON RELLENOS DE QUESO CREMOSO TILAPIA AL HORNO CON ENSALADA	ENSALADA ARAGONESA MILHOJAS RELLENA DE CHAMPIÑONES Y BECHAMEL MACARRONES BOLOÑESA MERLUZA AL HORNO CON VERDURAS AL	ARROZ A LA CUBANA CON HUEVO PATATAS GUISADAS QUESO CON MEMBRILLO FOGONERO EMPANADO CON ENSALADA	PURRUSALDA PASTA AL QUESO PESCADO FRESCO DEL DIA ALBÓNDIGAS DE TERNERA CON TOMATE CON VERDURITAS SALTEADAS	FIDEUA COLIFLOR CON BECHAMEL JAMONCITOS DE POLLO ASADOS CALAMARES EN SU TINTA CON VERDURITAS	SOPA DE COCIDO BROCOLI CON PATATAS COCIDO COMPLETO CAZON EN ADOBO CON TOMATE Y CEBOLLA POSTRE CASERO		
	Cena	SOPA DE LLUVIA ESPINACAS REHOGADAS TORTILLA DE AJOS TIERNOS LOMO ADOBADO CON TOMATE Y ORÉGANO	CREMA DE PUERROS TÉMPURA DE VERDURAS COLAS DE RAPE AL PIMENTÓN FILETE DE POLLO A LA CERVEZA CON VERDURITAS SALTEADAS	SOPA DE PESCADO MOUSSAKA GRATINADA CROQUETAS DE POLLO Y JAMÓN TORTILLA DE PATATAS CON PIMIENTOS	CREMA DE ZANAHORIA NATURAL JUDÍAS VERDES SALTEADAS BACALADITOS AL HORNO ROTTI DE PAVO EN SALSA	MENESTRA DE VERDURA REHOGADA CREMA DE CALABACÍN LACON A LA GALLEGA CON PATATAS COCIDAS ALIÑADAS CON AJO Y PEREJIL REVUELTO DE HONGOS	CREMA DE ESPINACAS NATURAL SOPA DE AVE MERLUZA REBOZADA CARNE ESTOFADA CON ZANAHORIA AL HORNO	CREMA DE ESPÁRRAGOS PANACHE DE VERDURAS HALIBUT AL HORNO MAZA ASADA CON CALABACÍN PLANCHA	
		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:



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.

