

01 794 81 26 40

Macarrones integrales a la napolitana con queso A1 A7 A9 A10 A14 I11 I7 I6

Lomo de cerdo (cinta) en salsa I7 I2 I5 I8

Guarnición: ensalada ecológica

Fruta de temporada

- Hervido valenciano con huevo poché. Fruta

02 821 96 26 36

Potaje de garbanzos con verduras A3 I6

Rabas enharinadas caseras A1 A4 A7 A8 A9 A11 I11 I7 I8

Guarnición: judías verdes salteadas I6

Fruta de temporada ecológica

- Crema de puerros con panceta crispy. Fruta

03 690 52 35 36

Crema de guisantes con huevo picado A7 A3 I7 I6

Pollo al chilindrón (con salsa casera de pimiento, tomate y cebolla) I7 I8 I5

Guarnición: patatas panaderas (al horno)

Cuajada A9 I11 I7

- Salmón con verduras. Fruta

04 670 88 29 19

Alubias blancas guisadas con verduras A3 I10 I6

Pizza de york y queso A1 A9 A14 A10 I5 I7 I2 I6 I8 I11

Guarnición: ensalada de temporada

Fruta de temporada

- Tortilla y berenjena con burrata. Fruta

05 721 93 25 26

Paella valenciana con alcachofas I5 I7 I8 I6 I10

Revuelto del chef con tofu A7 A14 I7 I6

Guarnición: ensalada de temporada

Fruta de temporada

- Cous cous vegetal. Fruta



09 653 65 34 29

Lentejas ecológicas de la abuela A3 A1 I2 I5 I7 I8 I9 I6

Tortilla de atún A7 A8 I8 I7

Guarnición: ensalada de temporada

Fruta de temporada

- Sopa de fideos y alitas de pollo. Fruta

10 521 48 18 28

Guisado de patatas con majado A3 A1 A2 A5 A9 A10 A13 A14 I6 I11

Merluza en salsa de tomate y cebolla A8 A4 A11 I7 I8

Guarnición: guisantes salteados I6

Fruta de temporada

- Crema de zanahoria y tortilla. Fruta

11 712 78 26 32

Arroz con costra (con embutido alicantino) A3 A9 A7 A14 A13 I11 I2 I5 I7 I8 I6

Hummus de garbanzos con nachos A3 I6

Guarnición: ensalada de temporada

Yogur natural con compota de fruta casera A9

- Coliflor especiada con atún. Fruta

12 549 50 25 27

Sopa de pescado con estrellitas A8 A3 A4 A11 A1 A7 A10 A14 I7 I8 I6

Jamoncitos de pollo al horno I5 I7 I8

Guarnición: cascos de patata asada

Fruta de temporada ecológica

- Sandwich de queso, salmón y manzana. Fruta

15 722 90 37 24

Lentejas con verduras ECO A3 A1 I6 I9

Salmón al horno al eneldo, miel y naranja A8 I8 I7

Guarnición: ensalada de temporada

Fruta de temporada

- Wok de pollo con verduras. Fruta

16 628 71 24 27

Arroz a banda (arroz integral) A1 A3 A4 A7 A8 A9 A11 A13 A14 I7 I8 I11 I6

Huevo duro A7 I7

Guarnición: pisto casero

Fruta de temporada

- Lomo con parrillada de verduras. Fruta

17 528 81 17 14

Crema de calabaza ECO

Fajitas con boloñesa vegetal (soja texturizada) A14 A12 A13 A1 A5 I6

Guarnición: ensalada de temporada

Fruta de temporada

- Hervido valenciano con huevo poché. Fruta

18 758 71 42 28

Alubias blancas guisadas con verduras A3 I10 I6

Contramuslo de pollo asado a la manzana I5 I8 I7

Guarnición: champiñones salteados

Fruta de temporada

Yogur A9 I7 I11

- Bacalao gratinado con ensalada. Fruta

19 694 74 27 27

Espaguetis integrales a la carbonara de york y nata A9 A1 A7 A10 A14 I2 I5 I11 I6 I8 I7

Tortilla francesa A7 I7

Guarnición: guisantes salteados I6

Fruta de temporada

- Berenjena rellena. Fruta

22 893 77 40 45

Sopa de Navidad (con pasta maravilla) A1 A10 A14 A7 I8 I5 I7 I2 I6

Hamburguesa completa (pan, burger mixta, lechuga, tomate y queso) A9 A1 A7 A10 A12 A14 A3 I8 I7 I5 I2 I11 I6

Guarnición: patatas fritas

Bolitas navideñas A1 A7 A9 A10 A13 A14 I6 I11 I7

- Merluza con patatas y espárragos. Fruta

La recomendación de cena son los platos detallados en la franja azul inferior. El menú diario va acompañado de una ración de pan, ofreciéndose pan integral mínimo dos veces por semana

A1 - Gluten A2 - Altramuz A3 - Dioxido de azufre y sulfitos A4 - Molusco A5 - Cacahuete A6 - Apio A7 - Huevos A8 - Pescado A9 - Lacteo A10 - Mostaza A11 - Crustaceo A12 - Sesamo A13 - Frutos de cascara A14 - Soja

Kilocalorías Proteínas Hidratos Grasas

I10 - Alubias I11 - APLV I5 - Carne I2 - Cerdo I6 - Legumbres I9 - Lentejas I8 - No apto ovo-lacto-vegetariano I7 - No apto vegano

Grupo CAPS - B97320378 - 963 976 520 | nutricion@grupocaps.com - C/ Séquia De Benàger, 25 - 46210 Picanya, Valencia



01 794 81 26 40

Macarrons integrals a la napolitana amb formatge A1 A7 A9 A10 A14 I11 I7 I6
Llom de porc amb salsa I7 I2 I5 I8
Guarnició: amanida ecològica
Fruita de temporada

- Bullit valencià amb ou poché. Fruita

02 821 96 26 36

Potatge de cigrons amb verdures A3 I6
Rabas enfarinades A1 A4 A7 A8 A9 A11 I11 I7 I8
Guarnició: Mongetes verdes saltejades I6
Fruita de temporada ecològica

- Crema de porros amb cansalada cruixent. Fruita

03 690 52 35 36

Crema de pèsols amb ou A7 A3 I7 I6
Pollastre al xilindró (amb salsa casolana de pebrot, tomaca i ceba) I7 I8 I5
Guarnició: creïlles forneres (al forn)
Quallada A9 I11 I7

- Salmó amb verdures. Fruita

04 670 88 29 19

Guisat de fesols amb verdures A3 I10 I6
Pizza de york i formatge A1 A9 A14 A10 I5 I7 I2 I6 I8 I11
Guarnició: amanida de temporada
Fruita de temporada

- Truita i albergínia amb burrata. Fruita

05 721 93 25 26

Paella valenciana amb carxofes I5 I7 I8 I6 I10
Regirat del xef amb tofu A7 A14 I7 I6
Guarnició: amanida de temporada
Fruita de temporada

- Cous cous vegetal. Fruita



09 653 65 34 29

Llenties ecològiques A3 A1 I2 I5 I7 I8 I9 I6
Truita de tonyina A7 A8 I8 I7
Guarnició: amanida de temporada
Fruita de temporada

- Sopa de fideus i ales de pollastre. Fruita

10 521 48 18 28

Guisat de creïlles A3 A1 A2 A5 A9 A10 A13 A14 I6 I11
Lluç amb salsa de ceba i tomaca A8 A4 A11 I7 I8
Guarnició: pèsols saltats I6
Fruita de temporada

- Crema de carlot i truita. Fruita

11 712 78 26 32

Arròs amb costra A3 A9 A7 A14 A13 I11 I2 I5 I7 I8 I6
(amb embotit alacantí)
Hummus de cigrons amb natxos A3 I6
Guarnició: amanida de temporada
Iogurt natural amb compota de fruita casolana A9

- Coliflor especiats amb tonyina. Fruita

12 549 50 25 27

Sopa de peix A8 A3 A4 A11 A1 A7 A10 A14 I7 I8 I6
amb estretetes
Cuixetes de pollastre al forn I5 I7 I8
Guarnició: cascs de creïlla rostida
Fruita de temporada ecològica

- Sandvitx de formatge, salmó i poma. Fruita

15 722 90 37 24

Llenties amb verdures ECO A3 A1 I6 I9
Salmó al forn a l'anet, mel i taronja A8 I8 I7
Guarnició: amanida de temporada
Fruita de temporada

- Wok de pollastre amb verdures. Fruita

16 628 71 24 27

Arròs a banda A1 A3 A4 A7 A8 A9 A11 A13 A14 I7 I8 I11 I6
(arròs integral)
Ou dur A7 I7
Guarnició: samfaina cassolana
Fruita de temporada

- Llom amb graellada de verdures. Fruita

17 528 81 17 14

Crema de carabassa ECO
Fajites amb bolonyesa A14 A12 A13 A1 A5 I6
vegetal (soja texturitzada)
Guarnició: amanida de temporada
Fruita de temporada

- Bullit valencià amb ou poché. Fruita

18 758 71 42 28

Guisat de fesols amb verdures A3 I10 I6
Cua de pollastre al forn amb I5 I8 I7
poma
Guarnició: xampinyons saltejats
Fruita de temporada
Iogurt A9 I7 I11

- Bacallà gratinat amb amanida. Fruita

19 694 74 27 27

Espaguetis integrals a A9 A1 A7 A10 A14 I2 I5 I11 I6
la carbonara amb york I8 I7
i nata
Truita francesa A7 I7
Guarnició: pèsols saltats I6
Fruita de temporada

- Albergínia farcida. Fruita

22 893 77 40 45

Sopa de Nadal (amb A1 A10 A14 A7
pasta meravel·la) I8 I5 I7 I2 I6
Hamburguesa completa A9 A1 A7 A10
(pa, burger mixta, A12 A14 A3 I8
enciam, tomàquet i I7 I5 I2 I11 I6
formatge)
Guarnició: creïlles fregides
Boletes A1 A7 A9 A10 A13 A14
nadalenesques I6 I11 I7

- Lluç amb creïlles i espàrrecs. Fruita

A1 - Gluten A2 - Tramús A3 - Diòxid de sofre i sulfits A4 - Mol·lusc A5 - Cacauet A6 - Api A7 - Ous A8 - Peix A9 - Lacti A10 - Mostassa A11 - Crustaci A12 - Sèsam A13 - Fruits de closca A14 - Soja

Quilocalories Proteïnes Carbohidrats Greixos

I10 - Alubias I11 - APLV I5 - Cerdó I6 - Legumbres I9 - Lentejas I8 - No apto ovolactovegetariano I7 - No apto vegano

Grupo CAPS - B97320378 - 963 976 520 | nutricion@grupocaps.com - C/ Séquia De Benàger, 25 - 46210 Picanya, Valencia

