

<p>01 724 61 30 39</p> <p>Macarrones integrales con tomate, champiñón y zanahoria A3 A1 A7 A10 A14</p> <p>Tortilla de atún A7 A8 I8 I7</p> <p>Guarnición: ensalada de temporada</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>A. Carpaccio de berenjena con pico de gallo</p>	<p>02 887 82 42 41</p> <p>Alubias blancas guisadas con verduras A3 I10 I6</p> <p>Escalope de lomo cinto empanado casero A14 A1 A7 A10 I2 I6 I5 I8 I7</p> <p>Guarnición: patatas panaderas (al horno)</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>- Hamburguesa vegetal. Fruta</p>	<p>03 807 106 32 26</p> <p>Arroz a la hortelana</p> <p>Fajitas con boloñesa vegetal (soja texturizada) A14 A12 A1 A13 I6</p> <p>Guarnición: ensalada de temporada</p> <p>Vasito "Alpro" soja natural con fresas A14 A13 A1</p> <p>- Pescado con verduras al papillote. Fruta</p>	<p>04 620 56 31 30</p> <p>Crema de verduras de temporada</p> <p>Jamonicos de pollo en salsa de melocotón I5 I7 I8</p> <p>Guarnición: ensalada de temporada</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>- Migas de coliflor con huevo. Fruta</p>	<p>05 877 90 48 36</p> <p>Lentejas a la jardinera A1 A3 I6 I9</p> <p>Salmón en salsa mery A8 I8 I7</p> <p>Guarnición: snack de garbanzos especiados A3 I6</p> <p>Fruta ECO</p> <p>- Sopa de fideos y pollo asado. Fruta</p>
<p>08 639 53 23 37</p> <p>Patata hervida</p> <p>Alitas de pollo adobadas al horno con mazorca de maíz I5 I7 I8</p> <p>Guarnición: ensalada de temporada</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>- Crema de zanahoria y tortilla. Fruta</p>	<p>09 957 77 38 54</p> <p>Ensalada murciana A7 A8 I8 I7</p> <p>Arroz "empedrao" (arroz con alubias blancas) I6 I10</p> <p>Zarangollo (revuelto de calabacín y cebolla) A7 I7</p> <p>Leche vegetal con canela y limón A14</p> <p>- Pavo asado con piña. Fruta</p>	<p>10 540 76 10 21</p> <p>Crema de verduras de temporada</p> <p>Pizza de verduras A1</p> <p>Guarnición: ensalada de temporada</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>- Wok de verduras con soja text. Fruta</p>	<p>11 672 75 30 27</p> <p>Espirales integrales con tomate A1 A7 A10 A14 I6</p> <p>Merluza en salsa A8 I8 I7</p> <p>Guarnición: patatas panaderas (al horno)</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>- Bacalao al horno con ensalada. Fruta</p>	<p>12 534 50 16 29</p> <p>Ensalada de patata estilo griego (patata, aceitunas negras, tomate, pepino) (SIN salsa de yogur)</p> <p>Revuelto del chef A7 I7</p> <p>Guarnición: guisantes salteados I6</p> <p>Fruta ECO</p> <p>- Salmón con verduras. Fruta</p>
<p>15 584 57 26 24</p> <p>Crema Bretona (alubias, pueros) sin lácteos A3</p> <p>Dados de pavo salteados con verduras</p> <p>Guarnición: cous-cous A1 A10 A14 I6</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>- Lasaña de calabacín y soja text. Fruta</p>	<p>16 798 101 19 33</p> <p>Arroz integral con tomate</p> <p>Nuggets de pollo A1 A10 A14</p> <p>Guarnición: ensalada con edamames A14 I6</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>Tortilla de espinacas</p>	<p>17 561 43 20 34</p> <p>Guisado de patatas con verduras de temporada A3 I6</p> <p>Pechuga de pollo con pisto casero</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>- Lomo con parrillada de verduras. Fruta</p>	<p>18 734 92 31 28</p> <p>Lentejas con verduras ECO A3 A1 I9 I6</p> <p>Tortilla de patatas A7 I7</p> <p>Guarnición: ensalada de temporada</p> <p>Fruta ECO</p> <p>- Dorada a la plancha con pimientos. Fruta</p>	<p>19 689 81 21 29</p> <p>Fideuà A4 A1 A7 A8 A3 A11 A14 A10 I8 I7 I6</p> <p>Hummus de alubias y pimiento asado con nachos A3 I6 I10</p> <p>Guarnición: ensalada de temporada</p> <p>"Alpro" soja natural A14 A13 A1</p> <p>- Dados de tofu con verduras. Fruta</p>

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 ovolactovegetariano I7 - No apto vegano

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



<p>01 724 61 30 39</p> <p>Macarrons integrals amb tomata, xampinyó i carlota A3 A1 A7 A10 A14</p> <p>Truita de tonyina A7 A8 I8 I7</p> <p>Guarnició: amanida de temporada</p> <p>Fruita de temporada</p> <p>- Hamburguesa vegetal. Fruita</p>	<p>02 887 82 42 41</p> <p>Guisat de fesols amb verdures A3 I10 I6</p> <p>Escalopa de lllom A14 A1 A7 cinta empanat A10 I2 I6 I5 casolà I8 I7</p> <p>Guarnició: creïlles forneres (al forn)</p> <p>Fruita de temporada</p> <p>- Hamburguesa vegetal. Fruita</p>	<p>03 807 106 32 26</p> <p>Arròs a l'hortelana</p> <p>Fajites amb bolonyesa vegetal (soja texturitzada) A14 A12 A1 A13 I6</p> <p>Guarnició: amanida de temporada</p> <p>Gotet d'Alpro soja natural amb maduixes A14 A13 A1</p> <p>- Peix amb verdures al "papillot". Fruita</p>	<p>04 620 56 31 30</p> <p>Crema de verdures de temporada</p> <p>Cuixetes de pollastre amb salsa de bresquilla I5 I7 I8</p> <p>Guarnició: amanida de temporada</p> <p>Fruita de temporada</p> <p>- Molles de coliflor amb ous. Fruita</p>	<p>05 877 90 48 36</p> <p>Llenties a la jardineria A1 A3 I6 I9</p> <p>Salmó amb salsa mery A8 I8 I7</p> <p>Guarnició: snack de cigrons especiats A3 I6</p> <p>Fruita ECO</p> <p>- Sopa de fideus i pollastre rostit. Fruita</p>
<p>08 639 53 23 37</p> <p>Creïlla bollida</p> <p>Aletes de pollastre adobades al forn amb panotxa de dacs A15 I7 I8</p> <p>Guarnició: amanida de temporada</p> <p>Fruita de temporada</p> <p>- Crema de carlota i truita. Fruita</p>	<p>09 957 77 38 54</p> <p>Amanida murciana A7 A8 I8 I7</p> <p>Arròs "empedrat" (arròs amb fesols blancs) I6 I10</p> <p>Zarangollo (remenat de carabasseta i ceba) A7 I7</p> <p>Llet vegetal amb canyella i llima A14</p> <p>- Gall d'indi amb pinya. Fruita</p>	<p>10 540 76 10 21</p> <p>Crema de verdures de temporada</p> <p>Pizza de verdures A1</p> <p>Guarnició: amanida de temporada</p> <p>Fruita de temporada</p> <p>- Wok de verdures amb soja text. Fruita</p>	<p>11 672 75 30 27</p> <p>Espirals integrals amb tomaca A1 A7 A10 A14 I6</p> <p>Lluç en salsa A8 I8 I7</p> <p>Guarnició: creïlles forneres (al forn)</p> <p>Fruita de temporada</p> <p>- Bacallà al forn amb amanida. Fruita</p>	<p>12 534 50 16 29</p> <p>Amanida de creïlla estil arec (creïlla, olives neures, tomata i cogombre) (sense salsa de iogurt)</p> <p>Regirat del xef A7 I7</p> <p>Guarnició: pèsols saltats I6</p> <p>Fruita ECO</p> <p>- Salmó amb verdures. Fruita</p>
<p>15 584 57 26 24</p> <p>Crema bretona (fesols blancs i porros) sense lactis A3</p> <p>Daus de gall dindi saltejats amb verdures</p> <p>Guarnició: cous-cous A1 A10 A14 I6</p> <p>Fruita de temporada</p> <p>- Lasanya de carabasseta i soja texturada. Fruita</p>	<p>16 798 101 19 33</p> <p>Arròs integral amb tomaca</p> <p>Nuggets de pollastre A1 A10 A14</p> <p>Guarnició: amanida amb edamames A14 I6</p> <p>Fruita de temporada</p> <p>Truita d'espinaç</p>	<p>17 561 43 20 34</p> <p>Guisat de patates amb verdures de temporada A3 I6</p> <p>Pit de pollastre amb samfaina</p> <p>Fruita de temporada</p> <p>- Llom amb graellada de verdures. Fruita</p>	<p>18 734 92 31 28</p> <p>Llenties amb verdures ECO A3 A1 I9 I6</p> <p>Truita de creïlles A7 I7</p> <p>Guarnició: amanida de temporada</p> <p>Fruita ECO</p> <p>- Daurada a la planxa amb pimentons. Fruita</p>	<p>19 689 81 21 29</p> <p>Fideuà A4 A1 A7 A8 A3 A11 A14 A10 I8 I7 I6</p> <p>Hummus de fesols i pimentó rostit amb nachos A3 I6 I10</p> <p>Guarnició: amanida de temporada</p> <p>"Alpro" soja natural A14 A13 A1</p> <p>- Daus de tofu amb verdures. Fruita</p>

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 - Carne I2 - Cerdo 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

