

08  687  89  24  25 Coditos a la napolitana con queso (con salsa de tomate, cebolla, ajo y especias) A1 A7 A10 A14 A9 I11 I7 Solomillo de pollo empanado A1 A2 A9 A14 I5 I8 I11 I6 I7 Fruta de temporada Guarnición: ensalada de temporada - Champiñones al ajillo y revuelto. Fruta	09  582  45  26  33 Guisado de patatas con verduras de temporada y majado A3 A5 A13 A1 A9 A10 A14 I11 I6 Merluza en salsa de tomate y cebolla A8 I7 I8 Fruta de temporada Guarnición: judías verdes salteadas - Berenjena rellena. Fruta	10  549  37  28  30 Crema de calabacín ECO con picatostes integrales caseros A1 Pollo asado en su jugo I5 I8 I7 Yogur A9 I7 I11 Guarnición: ensalada de temporada - Brocheta de salmón con verduras. Fruta	11  540  86  12  15 Arroz a banda (con frutos del mar) (1º) A3 A4 A8 A11 I8 I7 Hummus de garbanzos casero A3 I6 Fruta de temporada Guarnición: Crudités de verduras - Crema de zanahoria y tortilla. Fruta	12  628  67  31  26 Lentejas a la jardinera A1 A3 I9 I6 Tortilla de atún A7 A8 I8 I7 Fruta de temporada Guarnición: ensalada de temporada - Hamburguesa vegetal. Fruta
15  581  58  23  28 Hervido valenciano (patata, zanahoria, cebolla y judía verde) I6 Alitas de pollo al horno I8 I5 I7 Fruta de temporada Guarnición: mazorca de maíz - Pescado con chips de verduras. Fruta	16  799  77  36  26 Potaje de garbanzos con verduras A3 I6 Boquerones enharinados caseros A1 A3 A8 A11 A4 A10 A14 I8 I7 Fruta de temporada Guarnición: ensalada de temporada - Lomo en salsa con ñoquis. Fruta	17  649  72  33  24 Macarrones integrales con tomate, brócoli y queso A9 A1 A7 A10 A14 I11 I7 Merluza gratinada con all i oli A7 A8 Fruta de temporada Guarnición: ensalada de temporada - Pavo asado con piña. Fruta	18  551  42  22  32 Ensalada de alubias blancas (lechuga, tomate, pepino, maíz, aceitunas, atún y queso) A8 A9 A3 I7 I10 I6 I11 I8 Tortilla de calabacín A7 I7 Fruta de temporada Guarnición: patatas panaderas (al horno) - Bacalao con verduras. Fruta	19  895  112  39  31 Arroz al horno (1º) A3 A9 A13 I2 I8 I6 I7 I5 I11 Tacos blanditos (tortita de trigo) de soja texturizada, calabacín y zanahoria A1 A5 A13 A14 I6 Yogur natural sin azúcar A9 I11 Guarnición: ensalada de temporada - Revuelto de puerro con patatas. Fruta
22  637  63  22  32 Puré de verduras de temporada Pavo en salsa I5 I8 I7 Fruta de temporada Guarnición: bastones de boniato A6 - Tostada de huevo con aguacate. Fruta	23  697  91  38  21 Lentejas ecológicas con verduras A3 A1 I6 I9 Bacaladilla enharinada casera A8 A1 A10 A14 I6 I8 I7 Fruta de temporada Guarnición: pisto - Albóndigas en salsa zanahoria. Fruta	24  662  68  29  31 Espaguetis integrales al baflo (tomate, nata, jamón york) A9 A14 A1 A7 A10 I6 I7 I8 I2 I5 I11 Tortilla francesa A7 I7 Yogur artesano valenciano A9 I11 I7 Guarnición: ensalada ecológica - Dorada a la plancha con pimientos. Fruta	25  746  70  29  38 Potaje de garbanzos con verduras A3 I6 Longanizas de cerdo frescas a la lionesa (al horno con cebolla) A3 A9 A14 I5 I2 I6 I7 I11 I8 Fruta de temporada Guarnición: ensalada de temporada - Coliflor especiada con atún. Fruta	26  840  92  41  34 Arroz integral a la cubana con huevo duro A7 I7 Merluza en salsa verde (aceite de oliva, harina, ajo y perejil) A8 A1 A10 A14 I8 I7 I6 Fruta de temporada Guarnición: ensalada de temporada - Lasaña de calabacín y soja text. Fruta
29  665  72  28  28 Arròs amb fesols i naps I2 I5 I6 I7 I8 I10 Huevos a la flamenca (con salsa de tomate) A7 I7 Fruta de temporada Guarnición: guisantes salteados I6 - Salmón a la plancha con quisantes. Fruta	30  636  47  26  38 Sopa de pescado con estrellitas A8 A3 A4 A11 A1 A7 A10 A14 I7 I8 Lomo cinta de cerdo con cebollita pochada I8 I7 I5 I2 Fruta de temporada ecológica Guarnición: ensalada de temporada - Wok de ternera con verduras thai. Fruta			

Back to SCHOOL



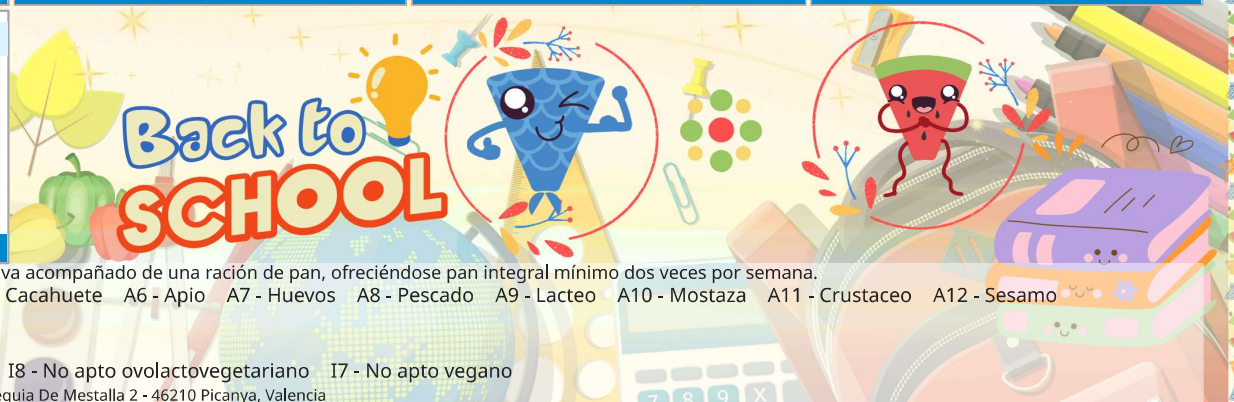
La recomendación de cena son los platos detallados en la franja azul inferior. El menú diario va acompañado de una ración de pan, ofreciéndose pan integral mínimo dos veces por semana.

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 ovolactovegetariano I7 - No apto vegano

Grupo CAPS - B97320378 - +(34) 963 976 520 | nutricion@grupocaps.com - C/ Sequia De Mestalla 2 - 46210 Picanya, Valencia



08 687 89 24 25 Codits a la napolitana amb formatge (amb salsa de tomaca, ceba, all i espècies) A1 A7 A10 A14 A9 I11 I7 Filet de pollastre arrebossat A1 A2 A9 A14 I5 I8 I11 I6 I7 Fruita de temporada Guarnició: amanida de temporada Xampinyons amb allada i ou regirat. Fruita	09 582 45 33 Guisat de creïlles amb verdures de temporada i picada A3 A5 A13 A1 A9 A10 A14 I11 I6 Lluç amb salsa de ceba i tomaca A8 I7 I8 Fruita de temporada Guarnició: Mongetes verdes saltejades - Albergínia farcida. Fruita	10 549 37 28 30 Crema de carabasseta ECO amb crostons integrals cassolans A1 Pollastre rostint en el seu suc I5 I8 I7 Iogurt A9 I7 I11 Guarnició: amanida de temporada - Broqueta de salmó amb verdures. Fruita	11 540 86 12 15 Arròs a banda (amb fruits de la mar) (1º) A3 A4 A8 A11 I8 I7 Hummus cassolà A3 I6 Fruita de temporada Guarnició: Cruïdits de verdures -Crema de carlota i truita. Fruita	12 628 67 31 26 Llentilles a la jardinera A1 A3 I9 I6 Truita de tonyina A7 A8 I8 I7 Fruita de temporada Guarnició: amanida de temporada - Hamburguesa vegetal. Fruita
15 581 58 23 28 Bollit valencià (creïlla, carlota, ceba i batxoqueta) I6 Aletes de pollastre al forn I8 I5 I7 Fruita de temporada Guarnició: mazorca de maíz - Peix al forn amb xips de verdures. Fruita	16 799 77 36 26 Potatge de cigrons amb verdures A3 I6 Aladroc enfarinats casolans A1 A3 A8 A11 A4 A10 A14 I8 I7 Fruita de temporada Guarnició: amanida de temporada - Llom en salsa amb nyoquis. Fruita	17 649 72 33 24 Macarrons integrals amb tomaca, bròcoli i formatge A9 A1 A7 A10 A14 I11 I7 Lluç gratinat amb all i oli A7 A8 Fruita de temporada Guarnició: amanida de temporada - Gall d'indi amb pinya. Fruita	18 551 42 22 32 Amanida de fesols blancs (enciam, tomàquet, cogombre, blat de moro, olives, tonyina i formatge) A8 A9 A3 I7 I10 I6 I11 I8 Truita de carabasseta A7 I7 Fruita de temporada Guarnició: creïlles forneres (al forn) - Bacallà amb verdures. Fruita	19 895 112 39 31 Arròs al forn (1º) A3 A9 A13 I2 I8 I6 I7 I5 I11 Tacs blanets (coca de blat) de soja texturada, carabasseta i carlota A1 A5 A13 A14 I6 Iogur natural sense sucre A9 I11 Guarnició: amanida de temporada - Remenat de porro amb creïlles. Fruita
22 637 63 22 32 Purè de verdures de temporada Titot en salsa I5 I8 I7 Fruita de temporada Guarnició: bastons de moniato A6 Torrada d'ou amb alvocat. Fruita	23 697 91 38 21 Llentilles ecològiques amb verdures A3 A1 I6 I9 Abadeget enfarinat casolà A8 A1 A10 A14 I6 I8 I7 Fruita de temporada Guarnició: samfaina - Mandonguilles en salsa de carlota. Fruita	24 662 68 29 31 Espaguetis integrals al baf (tomaca, nata, pernil dolç) A9 A14 A1 A7 A10 I6 I7 I8 I2 I5 I11 Truita francesa A7 I7 Iogurt artesà valencià A9 I11 I7 Guarnició: amanida ecològica - Daurada a la planxa amb pimentons. Fruita	25 746 70 29 38 Potatge de cigrons amb verdures A3 I6 Llonganisses de porc fresques a la lionesa (al forn amb ceba) A3 A9 A14 I5 I2 I6 I7 I11 I8 Fruita de temporada Guarnició: amanida de temporada - Coliflor especiats amb tonyina. Fruita	26 840 92 41 34 Arròs integral a la cubana amb ou dur A7 I7 Lluç en salsa verda (oli d'oliva, farina, all i julivert) A8 A1 A10 A14 I8 I7 I6 Fruita de temporada Guarnició: amanida de temporada - Lasanya de carabasseta i soja texturada. Fruita
29 665 72 28 28 Arròs amb fesols i naps I2 I5 I6 I7 I8 I10 Ous a la flamenca (amb salsa de tomaca) A7 I7 Fruita de temporada Guarnició: pèsols saltats I6 Salmó a la planxa amb pèsols. Fruita	30 636 47 26 38 Sopa de peix amb estreletes A8 A3 A4 A11 A1 A7 A10 A14 I7 I8 Llom cinta de porc amb ceba potxada I8 I7 I5 I2 Fruita de temporada ecològica Guarnició: amanida de temporada - Wok de vedella amb verdures thai. Fruita			

Back to SCHOOL

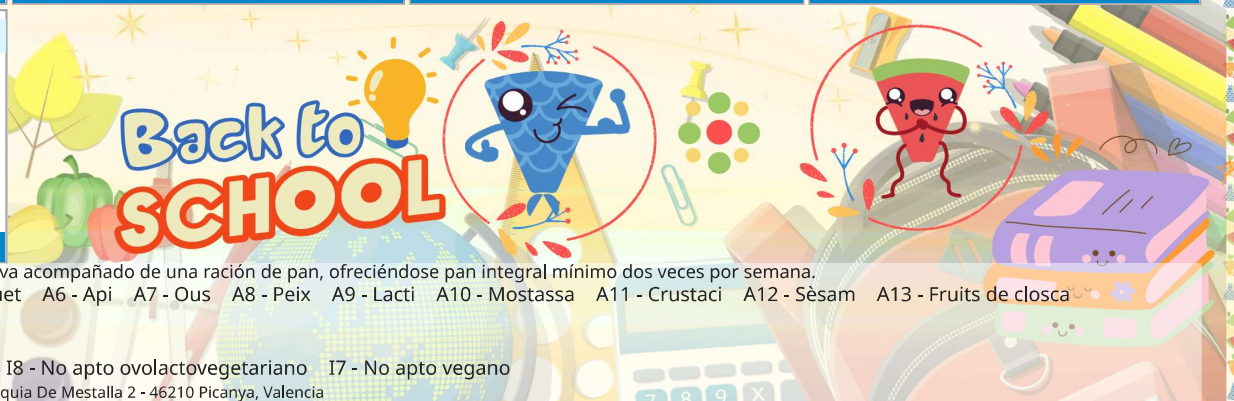
La recomendación de cena son los platos detallados en la franja azul inferior. El menú diario va acompañado de una ración de pan, ofreciéndose pan integral mínimo dos veces por semana.

A1 - Gluten A2 - Tramús A3 - Diòxid de sofre i sulfits A4 - Mol·lisc 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 ovo-lacto-vegetariano I7 - No apto vegano

Grupo CAPS - B97320378 - +(34) 963 976 520 | nutricion@grupocaps.com - C/ Sequia De Mestalla 2 - 46210 Picanya, Valencia



08 Coditos a la napolitana (con salsa de tomate, cebolla, ajo y especias) (Sin queso) A1 A7 A10 A14 Lágrimas de pollo empanadas caseras A1 A10 A14 Fruta de temporada Guarnición: ensalada de temporada - Champiñones al ajillo y revuelto. Fruta	09 Guisado de patatas con verduras de temporada A3 Merluza en salsa de tomate y cebolla A8 I7 I8 Fruta de temporada Guarnición: judías verdes salteadas Cascos de Patatas rellenas de carne picada de pollo (sin queso)	10 Crema de calabacín ECO con picatostes integrales caseros A1 Pollo asado en su jugo I5 I8 I7 "Alpro" soja natural A14 A13 A1 Guarnición: ensalada de temporada - Brocheta de salmón con verduras. Fruta	11 Arroz a banda (con frutos del mar) (1º) A3 A4 A8 A11 I8 I7 Hummus de garbanzos casero A3 I6 Fruta de temporada Guarnición: Crudités de verduras - Crema de zanahoria y tortilla. Fruta	12 Lentejas a la jardinera A1 A3 I9 I6 Tortilla de atún A7 A8 I8 I7 Fruta de temporada Guarnición: ensalada de temporada Champiñones y calabacín rehogados con soja texturizada (V)
15 Hervido valenciano (patata, zanahoria, cebolla y judía verde) I6 Alitas de pollo al horno I8 I5 I7 Fruta de temporada Guarnición: mazorca de maíz - Pescado con chips de verduras. Fruta	16 Potaje de garbanzos con verduras A3 I6 Boquerones enharinados caseros A1 A3 A8 A11 A4 A10 A14 I8 I7 Fruta de temporada Guarnición: ensalada de temporada - Lomo en salsa con ñoquis. Fruta	17 Macarrones integrales con tomate, brócoli (sin queso) A1 A7 A10 A14 Merluza gratinada con all i oli A7 A8 Fruta de temporada Guarnición: ensalada de temporada - Pavo asado con piña. Fruta	18 Ensalada de alubias blancas (lechuga, tomate, pepino, maíz, aceitunas) con atún A8 A3 Tortilla de calabacín A7 I7 Fruta de temporada Guarnición: patatas panaderas (al horno) Contramuslo deshuesado de pavo con tomate, calabacín y cebolla	19 Arroz al horno con magro de cerdo (sin embutidos) A3 Tacos blanditos (tortita de trigo) de soja texturizada, calabacín y zanahoria A1 A5 A13 A14 I6 "Alpro" soja natural A14 A13 A1 Guarnición: ensalada de temporada Revuelto de huevo con champiñones y calabacín
22 Puré de verduras de temporada Pavo en salsa I5 I8 I7 Fruta de temporada Guarnición: bastones de boniato A6 - Tostada de huevo con aguacate. Fruta	23 Lentejas ecológicas con verduras A3 A1 I6 I9 Bacaladilla enharinada casera A8 A1 A10 A14 I6 I8 I7 Fruta de temporada Guarnición: pisto Albóndigas de pollo en salsa	24 Macarrones integrales con tomate y atún A8 A1 A7 A10 A14 Tortilla francesa A7 I7 "Alpro" soja natural A14 A13 A1 Guarnición: ensalada ecológica - Dorada a la plancha con pimientos. Fruta	25 Potaje de garbanzos con verduras A3 I6 Pechuga de pollo a la lionesa (al horno con cebolla) Fruta de temporada Guarnición: ensalada de temporada - Coliflor especiada con atún. Fruta	26 Arroz integral a la cubana con huevo duro A7 I7 Merluza en salsa verde (aceite de oliva, harina, ajo y perejil) A8 A1 A10 A14 I8 I7 I6 Fruta de temporada Guarnición: ensalada de temporada Lasaña boloñesa vegetal (sin lácteos)
29 Arròs amb fesols i naps I2 I5 I6 I7 I8 I10 Huevos a la flamenca (con salsa de tomate) A7 I7 Fruta de temporada Guarnición: guisantes salteados I6 - Salmón a la plancha con guisantes. Fruta	30 Sopa de pescado con estrellitas A8 A3 A4 A11 A1 A7 A10 A14 I7 I8 Lomo cinta de cerdo con cebollita pochada I8 I7 I5 I2 Fruta de temporada ecológica Guarnición: ensalada de temporada - Wok de ternera con verduras thai. Fruta			

Back to SCHOOL

</

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 ovolactovegetariano I7 - No apto vegano

Grupo CAPS - B97320378 - +(34) 963 976 520 | nutricion@grupocaps.com - C/ Sequia De Mestalla 2 - 46210 Picanya, Valencia



08 687 89 24 25 Codets a la napolitana (amb salsa de tomaca, ceba, all i espècies) (sense formatge) A1 A7 A10 A14 Llàgrimes de pollastre empanades casolanes A1 A10 A14 Fruita de temporada Guarnició: amanida de temporada Xampinyons amb allada i ou regirat. Fruita	09 582 45 26 33 Guisat de creïlles amb verdures de temporada A3 Lluç amb salsa de ceba i tomaca A8 I7 I8 Fruita de temporada Guarnició: Mongetes verdes saltejades Creïlles farcides de carn picada de pollastre (sense formatge)	10 549 37 28 30 Crema de carabasseta ECO amb crostons integrals cassolans A1 Pollastre rostint en el seu suc I5 I8 I7 "Alpro" soja natural A14 A13 A1 Guarnició: amanida de temporada - Broqueta de salmó amb verdures. Fruita	11 540 86 12 15 Arròs a banda (amb fruits de la mar) (1º) A3 A4 A8 A11 I8 I7 Hummus cassolà A3 I6 Fruita de temporada Guarnició: Cruïdits de verdures -Crema de carlota i truita. Fruita	12 628 67 31 26 Llentilles a la jardineria A1 A3 I9 I6 Truita de tonyina A7 A8 I8 I7 Fruita de temporada Guarnició: amanida de temporada Xampinyons i carabasseta saltejats amb soja texturitzada (V)
15 581 58 23 28 Bollit valencià (creïlla, carlota, ceba i batxoqueta) I6 Aletes de pollastre al forn I8 I5 I7 Fruita de temporada Guarnició: mazorca de maiz - Peix al forn amb xips de verdures. Fruita	16 799 77 36 26 Potatge de cigrons amb verdures A3 I6 Aladros enfarinats casolans A1 A3 A8 A11 A4 A10 A14 I8 I7 Fruita de temporada Guarnició: amanida de temporada - Llom en salsa amb nyoquis. Fruita	17 649 72 33 24 Macarrons integrals amb tomaca, bròcoli (sense formatge) A1 A7 A10 A14 Lluç gratinat amb all i oli A7 A8 Fruita de temporada Guarnició: amanida de temporada - Gall d'indi amb pinya. Fruita	18 551 42 22 32 Amanida de mongetes (lletuga, tomaca, coqombre, dacs, olives) amb tonyina A8 A3 Truita de carabasseta A7 I7 Fruita de temporada Guarnició: creïlles forneres (al forn)	19 895 112 39 31 Arròs al forn amb magre de porc (sense embotits) A3 Tacs blanets (coca de blat) de soja texturada, carabasseta i carlota A1 A5 A13 A14 I6 "Alpro" soja natural A14 A13 A1 Guarnició: amanida de temporada Remenat d'ou amb xampinyó i carabasseta
22 637 63 22 32 Purè de verdures de temporada Titot en salsa I5 I8 I7 Fruita de temporada Guarnició: bastons de moniato A6 Torrada d'ou amb alvocat. Fruita	23 697 91 38 21 Llentilles ecològiques amb verdures A3 A1 I6 I9 Abadeget enfarinat casolà A8 A1 A10 A14 I6 I8 I7 Fruita de temporada Guarnició: samfaina Mandonguilles de pollastre en salsa	24 662 68 29 31 Macarrons integrals amb tomàquet i tonyina A8 A1 A7 A10 A14 Truita francesa A7 I7 "Alpro" soja natural A14 A13 A1 Guarnició: amanida ecològica - Daurada a la planxa amb pimentons. Fruita	25 746 70 29 38 Potatge de cigrons amb verdures A3 I6 Pit de pollastre a la lionesa (al forn amb ceba) Fruita de temporada Guarnició: amanida de temporada - Coliflor especiats amb tonyina. Fruita	26 840 92 41 34 Arròs integral a la cubana amb ou dur A7 I7 Lluç en salsa verda (oli d'oliva, farina, all i julivert) A8 A1 A10 A14 I8 I7 I6 Fruita de temporada Guarnició: amanida de temporada Lasanya bolonyesa vegetal (sense làctis)
29 665 72 28 28 Arròs amb fesols i naps I2 I5 I6 I7 I8 I10 Ous a la flamenca (amb salsa de tomaca) A7 I7 Fruita de temporada Guarnició: pèsols saltats I6 Salmó a la planxa amb pèsols. Fruita	30 636 47 26 38 Sopa de peix amb estreletes A8 A3 A4 A11 A1 A7 A10 A14 I7 I8 Llom cinta de porc amb ceba potxada I8 I7 I5 I2 Fruita de temporada ecològica Guarnició: amanida de temporada - Wok de vedella amb verdures thai. Fruita	Back to SCHOOL		

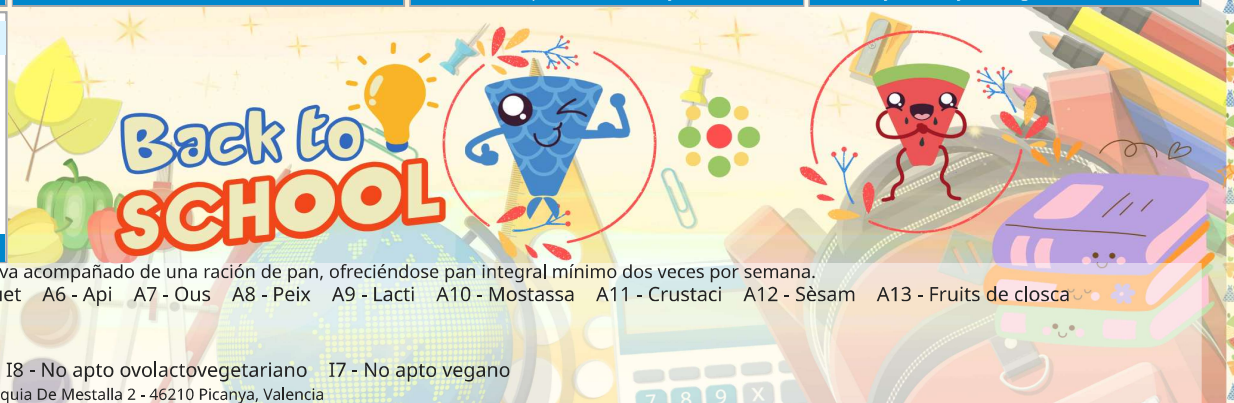
La recomendación de cena son los platos detallados en la franja azul inferior. El menú diario va acompañado de una ración de pan, ofreciéndose pan integral mínimo dos veces por semana.

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

Quilocaloríes Proteïnes Carbohidrats Greixos

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 - +(34) 963 976 520 | nutricion@grupocaps.com - C/ Sequia De Mestalla 2 - 46210 Picanya, Valencia



08 687 89 24 25 Coditos a la napolitana con queso (con salsa de tomate, cebolla, ajo y especias) A1 A7 A10 A14 A9 I11 I7 Nuggets de brócoli A1 A7 A9 Fruta de temporada Guarnición: ensalada de temporada - Champiñones al ajillo y revuelto. Fruta	09 582 45 26 33 Guisado de patatas con verduras de temporada y majado A3 A5 A13 A1 A9 A10 A14 I11 I6 Merluza en salsa de tomate y cebolla A8 I7 I8 Fruta de temporada Guarnición: judías verdes salteadas Berenjena, tomate y queso al horno	10 549 37 28 30 Crema de calabacín ECO con picatostes integrales caseros A1 Tortilla francesa con queso A9 A7 Yogur A9 I7 I11 Guarnición: ensalada de temporada - Brocheta de salmón con verduras. Fruta	11 540 86 12 15 Arroz a banda (con frutos del mar) (1º) A3 A4 A8 A11 I8 I7 Hummus de garbanzos casero A3 I6 Fruta de temporada Guarnición: Crudités de verduras - Crema de zanahoria y tortilla. Fruta	12 628 67 31 26 Lentejas a la jardinera A1 A3 I9 I6 Tortilla de atún A7 A8 I8 I7 Fruta de temporada Guarnición: ensalada de temporada - Hamburguesa vegetal. Fruta
15 581 58 23 28 Hervido valenciano (patata, zanahoria, cebolla y judía verde) I6 Revuelto de cebolla y calabacín A7 Fruta de temporada Guarnición: mazorca de maíz - Pescado con chips de verduras. Fruta	16 799 77 36 26 Potaje de garbanzos con verduras A3 I6 Boquerones enharinados caseros A1 A3 A8 A11 A4 A10 A14 I8 I7 Fruta de temporada Guarnición: ensalada de temporada Gratén de patatas, verduras y queso	17 649 72 33 24 Macarrones integrales con tomate, brócoli y queso A9 A1 A7 A10 A14 I11 I7 Merluza gratinada con all i oli A7 A8 Fruta de temporada Guarnición: ensalada de temporada - Boquerones rebozados con tomate aliñado. Fruta	18 551 42 22 32 Ensalada de alubias blancas (lechuga, tomate, pepino, maíz, aceitunas, atún y queso) A8 A9 A3 I7 I10 I6 I11 I8 Tortilla de calabacín A7 I7 Fruta de temporada Guarnición: patatas panaderas (al horno) - Bacalao con verduras. Fruta	19 895 112 39 31 Arroz al horno con garbanzos y verduras A3 Tacos blanditos (tortita de trigo) de soja texturizada, calabacín y zanahoria A1 A5 A13 A14 I6 Yogur natural sin azúcar A9 I11 Guarnición: ensalada de temporada - Revuelto de puerro con patatas. Fruta
22 637 63 22 32 Puré de verduras de temporada Merluza en salsa A8 Fruta de temporada Guarnición: bastones de boniato A6 - Tostada de huevo con aguacate. Fruta	23 697 91 38 21 Lentejas ecológicas con verduras A3 A1 I6 I9 Bacaladilla enharinada casera A8 A1 A10 A14 I6 I8 I7 Fruta de temporada Guarnición: pisto Albóndigas vegetales en salsa	24 662 68 29 31 Pasta integral con tomate, nata y queso A9 A1 A7 A10 A14 Tortilla francesa A7 I7 Yogur artesano valenciano A9 I11 I7 Guarnición: ensalada ecológica - Dorada a la plancha con pimientos. Fruta	25 746 70 29 38 Potaje de garbanzos con verduras A3 I6 Salchichas veganas a la lionesa (al horno con cebolla) Fruta de temporada Guarnición: ensalada de temporada - Coliflor especiada con atún. Fruta	26 840 92 41 34 Arroz integral a la cubana con huevo duro A7 I7 Merluza en salsa verde (aceite de oliva, harina, ajo y perejil) A8 A1 A10 A14 I8 I7 I6 Fruta de temporada Guarnición: ensalada de temporada - Lasaña de calabacín y soja text. Fruta
29 665 72 28 28 Arròs amb fesols i naps vegetal (V) Huevos a la flamenca (con salsa de tomate) A7 I7 Fruta de temporada Guarnición: guisantes salteados I6 - Salmón a la plancha con guisantes. Fruta	30 636 47 26 38 Sopa de pescado con estrellitas A8 A3 A4 A11 A1 A7 A10 A14 I7 I8 Merluza al horno con base de tomate frito casero y cebollita pochada A8 Fruta de temporada ecológica Guarnición: ensalada de temporada Brocheta de verduras (V)			

Back to SCHOOL

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 ovolactovegetariano I7 - No apto vegano

Grupo CAPS - B97320378 - +(34) 963 976 520 | nutricion@grupocaps.com - C/ Sequia De Mestalla 2 - 46210 Picanya, Valencia



08 687 89 24 25 Codits a la napolitana amb formatge (amb salsa de tomaca, ceba, all i espècies) A1 A7 A10 A14 A9 I11 I7 Nuggets de bròquil A1 A7 A9 Fruita de temporada Guarnició: amanida de temporada Xampinyons amb allada i ou regirat. Fruita	09 582 45 26 33 Guisat de creïlles amb verdures de temporada i picada A3 A5 A13 A1 A9 A10 A14 I11 I6 Lluç amb salsa de ceba i tomaca A8 I7 I8 Fruita de temporada Guarnició: Mongetes verdes saltejades Albergínia, tomata i formatge al forn	10 549 37 28 30 Crema de carabasseta ECO amb crostons integrals cassolans A1 Fruita francesa amb formatge A9 A7 Iogurt A9 I7 I11 Guarnició: amanida de temporada - Broqueta de salmó amb verdures. Fruita	11 540 86 12 15 Arròs a banda (amb fruits de la mar) (1º) A3 A4 A8 A11 I8 I7 Hummus cassolà A3 I6 Fruita de temporada Guarnició: Cruïdits de verdures -Crema de carlota i truita. Fruita	12 628 67 31 26 Llentilles a la jardinera A1 A3 I9 I6 Truita de tonyina A7 A8 I8 I7 Fruita de temporada Guarnició: amanida de temporada - Hamburguesa vegetal. Fruita
15 581 58 23 28 Bollit valencià (creïlla, carlota, ceba i batxoqueta) I6 Remenat de ceba i carbassó A7 Fruita de temporada Guarnició: mazorca de maiz - Peix al forn amb xips de verdures. Fruita	16 799 77 36 26 Potatge de cigrons amb verdures A3 I6 Aladroc enfarinat casolans A1 A3 A8 A11 A4 A10 A14 I8 I7 Fruita de temporada Guarnició: amanida de temporada Creïlles gratinades, verdures i formatge	17 649 72 33 24 Macarrons integrals amb tomaca, bròcoli i formatge A9 A1 A7 A10 A14 I11 I7 Lluç gratinat amb all i oli A7 A8 Fruita de temporada Guarnició: amanida de temporada - Aladroc arrebossats amb tomaca. Fruita	18 551 42 22 32 Amanida de fesols blancs (enciam, tomàquet, cogombre, blat de moro, olives, tonyina i formatge) A8 A9 A3 I7 I10 I6 I11 I8 Truita de carabasseta A7 I7 Fruita de temporada Guarnició: creïlles forneres (al forn) - Bacallà amb verdures. Fruita	19 895 112 39 31 Arròs al forn amb cigrons i verdures A3 Tacs blanets (coca de blat) de soja texturada, carabasseta i carlota A1 A5 A13 A14 I6 Iogur natural sense sucre A9 I11 Guarnició: amanida de temporada - Remenat de porro amb creïlles. Fruita
22 637 63 22 32 Purè de verdures de temporada Lluç en salsa A8 Fruita de temporada Guarnició: bastons de moniato A6 Torrada d'ou amb alvocat. Fruita	23 697 91 38 21 Llentilles ecològiques amb verdures A3 A1 I6 I9 Abadeget enfarinat casolà A8 A1 A10 A14 I6 I8 I7 Fruita de temporada Guarnició: samfaina Mandonguilles vegetals en salsa	24 662 68 29 31 Pasta integrals amb tomaca, nata i formatge A9 A1 A7 A10 A14 Truita francesa A7 I7 Iogurt artesà valencià A9 I11 I7 Guarnició: amanida ecològica - Daurada a la planxa amb pimentons. Fruita	25 746 70 29 38 Potatge de cigrons amb verdures A3 I6 Salchichas veganes a la lionesa (al forn amb ceba) Fruita de temporada Guarnició: amanida de temporada - Coliflor especiats amb tonyina. Fruita	26 840 92 41 34 Arròs integral a la cubana amb ou dur A7 I7 Lluç en salsa verda (oli d'oliva, farina, all i julivert) A8 A1 A10 A14 I8 I7 I6 Fruita de temporada Guarnició: amanida de temporada - Lasanya de carabasseta i soja texturada. Fruita
29 665 72 28 28 Arròs amb fesols i naps (V) Ous a la flamenca (amb salsa de tomaca) A7 I7 Fruita de temporada Guarnició: pèsols saltats I6 Salmó a la planxa amb pèsols. Fruita	30 636 47 26 38 Sopa de peix amb estreletes A8 A3 A4 A11 A1 A7 A10 A14 I7 I8 Lluç al forn amb base de tomaca fregida casolana i ceba potxada A8 Fruita de temporada ecològica Guarnició: amanida de temporada Broqueta de verdures (V)			

Back to

SCHOOL

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 - 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

Quilocaloríes Proteïnes Carbohidrats Greixos

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 - +(34) 963 976 520 | nutricion@grupocaps.com - C/ Sequia De Mestalla 2 - 46210 Picanya, Valencia



08  687  89  24  25 Coditos a la napolitana con queso (con salsa de tomate, cebolla, ajo y especias) A1 A7 A10 A14 A9 I11 I7 Solomillo de pollo empanado A1 A2 A9 A14 I5 I8 I11 I6 I7 Fruta de temporada Guarnición: ensalada de temporada - Champiñones al ajillo y revuelto. Fruta	09  582  45  26  33 Guisado de patatas con verduras de temporada y majado A3 A5 A13 A1 A9 A10 A14 I11 I6 Merluza en salsa de tomate y cebolla A8 I7 I8 Fruta de temporada Guarnición: judías verdes salteadas Berenjena, tomate y queso al horno	10  549  37  28  30 Crema de calabacín ECO con picatostes integrales caseros A1 Pollo asado en su jugo I5 I8 I7 Yogur A9 I7 I11 Guarnición: ensalada de temporada - Brocheta de salmón con verduras. Fruta	11  540  86  12  15 Arroz a banda (con frutos del mar) (1º) A3 A4 A8 A11 I8 I7 Hummus de garbanzos casero A3 I6 Fruta de temporada Guarnición: Crudités de verduras - Crema de zanahoria y tortilla. Fruta	12  628  67  31  26 Lentejas a la jardinera A1 A3 I9 I6 Tortilla de atún A7 A8 I8 I7 Fruta de temporada Guarnición: ensalada de temporada - Hamburguesa vegetal. Fruta
15  581  58  23  28 Hervido valenciano (patata, zanahoria, cebolla y judía verde) I6 Alitas de pollo al horno I8 I5 I7 Fruta de temporada Guarnición: mazorca de maíz - Pescado con chips de verduras. Fruta	16  799  77  36  26 Potaje de garbanzos con verduras A3 I6 Boquerones enharinados caseros A1 A3 A8 A11 A4 A10 A14 I8 I7 Fruta de temporada Guarnición: ensalada de temporada Gratén de patatas, verduras y queso	17  649  72  33  24 Macarrones integrales con tomate, brócoli y queso A9 A1 A7 A10 A14 I11 I7 Merluza gratinada con all i oli A7 A8 Fruta de temporada Guarnición: ensalada de temporada - Pavo asado con piña. Fruta	18  551  42  22  32 Ensalada de alubias blancas (lechuga, tomate, pepino, maíz, aceitunas, atún y queso) A8 A9 A3 I7 I10 I6 I11 I8 Tortilla de calabacín A7 I7 Fruta de temporada Guarnición: patatas panaderas (al horno) - Bacalao con verduras. Fruta	19  895  112  39  31 Arroz al horno con garbanzos y verduras A3 Tacos blanditos (tortita de trigo) de soja texturizada, calabacín y zanahoria A1 A5 A13 A14 I6 Yogur natural sin azúcar A9 I11 Guarnición: ensalada de temporada - Revuelto de puerro con patatas. Fruta
22  637  72  22  32 Puré de verduras de temporada Pavo en salsa I5 I8 I7 Fruta de temporada Guarnición: bastones de boniato A6 - Tostada de huevo con aguacate. Fruta	23  697  91  38  21 Lentejas ecológicas con verduras A3 A1 I6 I9 Bacaladilla enharinada casera A8 A1 A10 A14 I6 I8 I7 Fruta de temporada Guarnición: pisto Albóndigas de pollo en salsa	24  662  68  29  31 Pasta integral con tomate, nata y queso A9 A1 A7 A10 A14 Tortilla francesa A7 I7 Yogur artesano valenciano A9 I11 I7 Guarnición: ensalada ecológica - Dorada a la plancha con pimientos. Fruta	25  746  70  29  38 Potaje de garbanzos con verduras A3 I6 Longanizas 100% pollo a la lionesa (al horno con cebolla) A3 A9 Fruta de temporada Guarnición: ensalada de temporada - Coliflor especiada con atún. Fruta	26  840  92  41  34 Arroz integral a la cubana con huevo duro A7 I7 Merluza en salsa verde (aceite de oliva, harina, ajo y perejil) A8 A1 A10 A14 I8 I7 I6 Fruta de temporada Guarnición: ensalada de temporada - Lasaña de calabacín y soja text. Fruta
29  665  72  28  28 Arròs amb fesols i naps vegetal (V) Huevos a la flamenca (con salsa de tomate) A7 I7 Fruta de temporada Guarnición: guisantes salteados I6 - Salmón a la plancha con guisantes. Fruta	30  636  47  26  38 Sopa de pescado con estrellitas A8 A3 A4 A11 A1 A7 A10 A14 I7 I8 Merluza al horno con base de tomate frito casero y cebollita pochada A8 Fruta de temporada ecológica Guarnición: ensalada de temporada - Wok de ternera con verduras thai. 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 - +(34) 963 976 520 | nutricion@grupocaps.com - C/ Sequia De Mestalla 2 - 46210 Picanya, Valencia



08 687 89 24 25 Codits a la napolitana amb formatge (amb salsa de tomaca, ceba, all i espècies) A1 A7 A10 A14 A9 I11 I7 Filet de pollastre arrebossat A1 A2 A9 A14 I5 I8 I11 I6 I7 Fruita de temporada Guarnició: amanida de temporada Xampinyons amb allada i ou regirat. Fruita	09 582 45 26 33 Guisat de creïlles amb verdures de temporada i picada A3 A5 A13 A1 A9 A10 A14 I11 I6 Lluç amb salsa de ceba i tomaca A8 I7 I8 Fruita de temporada Guarnició: Mongetes verdes saltejades Albergínia, tomata i formatge al forn	10 549 37 28 30 Crema de carabasseta ECO amb crostons integrals cassolans A1 Pollastre rostint en el seu suc I5 I8 I7 Iogurt A9 I7 I11 Guarnició: amanida de temporada - Broqueta de salmó amb verdures. Fruita	11 540 86 12 15 Arròs a banda (amb fruits de la mar) (1º) A3 A4 A8 A11 I8 I7 Hummus cassolà A3 I6 Fruita de temporada Guarnició: Cruïdits de verdures -Crema de carlota i truita. Fruita	12 628 67 31 26 Llentilles a la jardinera A1 A3 I9 I6 Truita de tonyina A7 A8 I8 I7 Fruita de temporada Guarnició: amanida de temporada - Hamburguesa vegetal. Fruita
15 581 58 23 28 Bollit valencià (creïlla, carlota, ceba i batxoqueta) I6 Aletes de pollastre al forn I8 I5 I7 Fruita de temporada Guarnició: mazorca de maíz - Peix al forn amb xips de verdures. Fruita	16 799 77 36 26 Potatge de cigrons amb verdures A3 I6 Aladroc enfarinats casolans A1 A3 A8 A11 A4 A10 A14 I8 I7 Fruita de temporada Guarnició: amanida de temporada Creïlles gratinades, verdures i formatge	17 649 72 33 24 Macarrons integrals amb tomaca, bròcoli i formatge A9 A1 A7 A10 A14 I11 I7 Lluç gratinat amb all i oli A7 A8 Fruita de temporada Guarnició: amanida de temporada - Gall d'indi amb pinya. Fruita	18 551 42 22 32 Amanida de fesols blancs (enciam, tomàquet, cogombre, blat de moro, olives, tonyina i formatge) A8 A9 A3 I7 I10 I6 I11 I8 Truita de carabasseta A7 I7 Fruita de temporada Guarnició: creïlles forneres (al forn) - Bacallà amb verdures. Fruita	19 895 112 39 31 Arròs al forn amb cigrons i verdures A3 Tacs blanets (coca de blat) de soja texturada, carabasseta i carlota A1 A5 A13 A14 I6 Iogur natural sense sucre A9 I11 Guarnició: amanida de temporada - Remenat de porro amb creïlles. Fruita
22 637 63 22 32 Purè de verdures de temporada Titot en salsa I5 I8 I7 Fruita de temporada Guarnició: bastons de moniato A6 Torrada d'ou amb alvocat. Fruita	23 697 91 38 21 Llentilles ecològiques amb verdures A3 A1 I6 I9 Abadeget enfarinat casolà A8 A1 A10 A14 I6 I8 I7 Fruita de temporada Guarnició: samfaina Mandonguilles de pollastre en salsa	24 662 68 29 31 Pasta integrals amb tomaca, nata i formatge A9 A1 A7 A10 A14 Truita francesa A7 I7 Iogurt artesà valencià A9 I11 I7 Guarnició: amanida ecològica - Daurada a la planxa amb pimentons. Fruita	25 746 70 29 38 Potatge de cigrons amb verdures A3 I6 Llonganisses 100% pollastre a la lionesa (al forn amb ceba) A3 A9 Fruita de temporada Guarnició: amanida de temporada - Coliflor especiats amb tonyina. Fruita	26 840 92 41 34 Arròs integral a la cubana amb ou dur A7 I7 Lluç en salsa verda (oli d'oliva, farina, all i julivert) A8 A1 A10 A14 I8 I7 I6 Fruita de temporada Guarnició: amanida de temporada - Lasanya de carabasseta i soja texturada. Fruita
29 665 72 28 28 Arròs amb fesols i naps (V) Ous a la flamenca (amb salsa de tomaca) A7 I7 Fruita de temporada Guarnició: pèsols saltats I6 Salmó a la planxa amb pèsols. Fruita	30 636 47 26 38 Sopa de peix amb estreletes A8 A3 A4 A11 A1 A7 A10 A14 I7 I8 Lluç al forn amb base de tomaca fregida casolana i ceba potxada A8 Fruita de temporada ecològica Guarnició: amanida de temporada - Wok de vedella amb verdures thai. Fruita			

Back to SCHOOL

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 - Tramús A3 - Diòxid de sofre i sulfits A4 - Mol·lisc A5 - Cacaue 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 ovo-lacto-vegetariano I7 - No apto vegano

Grupo CAPS - B97320378 - +(34) 963 976 520 | nutricion@grupocaps.com - C/ Sequia De Mestalla 2 - 46210 Picanya, Valencia

