

03 618 58 28 28 Sopa de fideos A1 A7 A10 A14 I8 I5 I7 I2 I11 I6 El pisto de Vanessa: pisto tradicional con soja texturizada y patatas panadera A3 A1 A5 A12 A13 A14 I6 Guarnición: ensalada de temporada Fruta de temporada - Alas de pollo con boniato. Fruta	04 643 67 32 27 Lentejas ecológicas de la abuela A3 A1 I6 I2 I5 I7 I8 I9 Tortilla de calabacín A7 I7 Guarnición: ensalada de temporada Fruta de temporada ecológica - Brocheta de salmón con verduras. Fruta	05 625 65 28 25 Tricolor de verduras (menestra con boniato y maíz) A6 Ragout de pavo en salsa (tomate, cebolla, zanahoria, guisantes) I6 I5 I7 I8 Guarnición: cous-cous A1 A10 A14 I6 Fruta de temporada - Revuelto de jamón y champiñones. Fruta	06 745 68 33 26 Arroz integral tres delicias (huevo, verduras) con salsa de soja A7 A1 A14 I7 I6 Boquerones enarainados caseros A1 A3 A8 A11 A4 A10 A14 I8 I7 I6 Guarnición: ensalada de temporada Yogur natural A9 I11 I7 - Albóndigas en salsa zanahoria. Fruta	07 788 81 35 34 Crema de legumbres A1 A3 I6 I9 Pechuga de pollo a la crema A9 I5 I8 I7 I11 Guarnición: patatas fritas Fruta de temporada - Hervido valenciano con huevo poché. Fruta
10 530 63 17 22 Potaje de garbanzos con espinacas A3 I6 Quesadilla de maíz y queso A1 A9 A12 A14 I11 I7 I6 Guarnición: ensalada de temporada Fruta de temporada - Abadejo al horno con espárragos. Fruta	11 657 66 21 33 Crema de calabaza y zanahoria Magro de cerdo guisado al San Martín I5 I2 I8 I7 I6 Guarnición: ensalada crujiente del bosque Manzana asada con canela - Tortilla francesa y brócoli hervido. Fruta	12 633 53 27 34 Gratén otoñal de romanesco y boniato (con bechamel) A1 A6 A9 A10 A14 I6 I11 I7 Alitas de pollo adobadas al horno A1 A14 I5 I6 I7 I8 Guarnición: patatas panaderas (al horno) Fruta de temporada - Bacalao con crema de calabaza. Fruta	13 801 73 30 40 Espaguetis integrales a la carbonara A9 A1 A7 A14 A10 I8 I5 I2 I7 I6 I11 Gallineta a la marinera A8 I7 I8 Guarnición: judías verdes salteadas I6 Yogur artesano valenciano A9 I11 I7 - Menestra con ajitos y lomo. Fruta	14 736 69 31 34 Fabada asturiana A3 A9 A13 A14 I5 I2 I8 I7 I6 I11 I10 Tortilla de patatas A7 I7 Guarnición: ensalada ecológica Fruta de temporada - Fajitas de pollo con verduras. Fruta
17 753 83 34 31 Mac and cheese (Coditos con salsa de queso gratinados) A1 A9 A10 A14 A7 I11 I7 I6 Rustidera de bacalao (con cebolla y pimiento rojo) A8 I7 I8 Guarnición: snack de garbanzos especiados A3 I6 Fruta de temporada - Tiras de pollo con pisto. Fruta	18 650 77 32 22 Moje murciano (tomate, aceituna, atún, huevo cocido) A8 A7 I8 I7 Arròs amb fesols i naps I2 I5 I6 I7 I8 I10 Guarnición: berenjenas molonas rebozadas y salsa de yogur A1 A7 A10 A14 A9 I7 I6 I11 Fruta de temporada - Crema de verduras con jamón y picatostes	19 601 66 19 29 Crema de verduras de temporada Tortilla francesa con tostadita horneada de tomate y queso A1 A7 A9 I11 I7 Guarnición: ensalada de temporada Fruta de temporada - Lomo con parrillada de verduras. Fruta	20 739 79 27 34 Arroz integral a la cubana con huevo duro A7 I7 Longanizas 100% pollo a la lionesa (al horno con cebolla) A3 I6 I7 I8 I5 Guarnición: ensalada de temporada Batido casero de fruta A9 I7 - Merluza con patatas y espárragos. Fruta	21 895 92 30 45 Potaje de garbanzos con verduras A3 I6 Cordon Bleu A9 A1 A14 A6 I6 I11 I8 I7 I5 Guarnición: ensalada de temporada Fruta de temporada ecológica - Huevos al plato con guisantes. Fruta
24 705 51 50 35 Guisado de patata, verdura y costillas A3 I8 I5 I2 I7 I6 Merluza en salsa verde(aceite de oliva, harina, ajo y perejil) A8 A1 A10 A14 I8 I7 Guarnición: ensalada de temporada Yogur natural A9 I11 I7 - Berenjena rellena. Fruta	25 723 63 40 33 Sopa de fideos A1 A7 A10 A14 I8 I5 I7 I2 I11 I6 Cocido completo A3 A9 A14 I2 I6 I11 I7 I5 I8 Guarnición: ensalada ecológica Fruta de temporada - Alcachofas y lubina al horno. Fruta	26 645 96 12 24 Entrante de hummus de remolacha con nachos A3 I6 Arroz del senyoret A3 A4 A8 A11 I8 I7 Guarnición: ensalada de aguacate Fruta de temporada - Crema de puerros con panceta crispy. Fruta	27 647 76 31 21 Alubias pintas con verduras I6 I10 Huevos al nido de pan (pan de molde, tomate frito, huevo y queso) al horno A7 A9 A1 A12 A14 I11 I6 I7 Guarnición: ensalada de temporada Fruta de temporada - Lomo en salsa con ñoquis. Fruta	28 626 67 25 28 Crema de calabacín y zanahoria ECO con picatostes integrales caseros A1 Pollo piña boom I5 I7 I8 Guarnición: cascós de patata asada Fruta de temporada - Boquerones rebozados con tomate aliñado

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 2 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

03 618 58 28 28

Sopa de fideus A1 A7 A10 A14 18 15 17 12 I11 16
La samfaina de Vanessa: A3 A1
samfaina tradicional amb soja A5 A12
texturitzada i creïlles al forn A13 A14 16
Guarnició: amanida de temporada
Fruita de temporada

- Ales de pollastre amb moniato. Fruita

04 643 67 32 27

Llenties ecològiques A3 A1 16 12 15 17 18 19
Trita de carabasseta A7 17
Guarnició: amanida de temporada
Fruita de temporada ecològica

- Broqueta de salmó amb verdres. Fruita

05 625 65 28 25

Tricolor de verdres (menestra amb moniato i blat de moro) A6
Ragout de polit en salsa (tomaca, 16 15
ceba, carlota, pèsols) 17 18
Guarnició: cous-cous A1 A10 A14 16
Fruita de temporada

- Regirat de pernil i xampinyons. Fruit

06 745 68 33 26

Arròs integral tres delícies (ou, A7 A1
verdres) amb salsa de soja A14 17 16
Aladros enfarinats A1 A3 A8 A11 A4
casolans A10 A14 18 17 16
Guarnició: amanida de temporada
Iogurt natural A9 111 17

- Mandonguilles en salsa de carlota. Fruita

07 788 81 35 34

Crema de llegums A1 A3 16 19
Pit de pollastre a la A9 15 18 17
crema 111
Guarnició: creïlles fregides
Fruita de temporada

- Bullit valencià amb ou poché. Fruita

10 530 63 17 22

Potatge de cigrons amb espinacs A3 16
Quesadilla de dacsa i A1 A9 A12 A14
formatge 111 17 16
Guarnició: amanida de temporada
Fruita de temporada

- Abadejo al forn amb espàrrecs. Fruita

11 657 66 21 33

Crema de carabassa i carlota
Magre de porc guisat al Sant 15 12 18 17
Martí 16
Guarnició: amanida cruixent del bosc
Poma rostida amb canyella

- Trita francesa i bròquil bullit. Fruita

12 633 53 27 34

Gratinat de tador de A1 A6 A9
romanesco i moniato (amb A10 A14 16
beixamel) 111 17
Alites de pollastre A1 A14 15 16
adobades al forn 17 18
Guarnició: creïlles forneres (al forn)
Fruita de temporada

- Bacallà amb crema de carabassa. Fruita

13 801 73 30 40

Espaguetis A9 A1 A7 A14 A10
integrals 18 15 12 17 16 111
carbonara
Gallineta a la marinera A8 17 18
Guarnició: Mongetes verdes saltejades 16
Iogurt artesà valencià A9 111 17

- Menestra amb alls i llom. Fruita

14 736 69 31 34

"Fabada A3 A9 A13 A14 15 12 18
asturiana" 17 16 111 110
Trita de creïlles A7 17
Guarnició: amanida ecològica
Fruita de temporada

- "Fajitas" de pollastre amb verdres. Fruita

17 753 83 34 31

Mac and cheese (pasta A1 A9 A10
amb salsa de formatge A14 A7 111
gratinats) 17 16
Rustidera de bacallà (amb ceba i A8 17
pimentó roig) 18
Guarnició: snack de cigrons A3
especiats 16
Fruita de temporada

- Tires de pollastre amb samfaina. Fruita

18 650 77 32 22

Moje murcià (tomata, olives, A8 A7
tonyina, ou dur) 18 17
Arròs amb fesols i 12 15 16 17 18
naps 110
Guarnició: alberginies A1 A7 A10
molones arrebossades i A14 A9 17
salsa de iogurt 16 111
Fruita de temporada

- Crema de verdres amb pernil i crostons

19 601 66 19 29

Crema de verdres de temporada
Trita francesa amb pa torrat A1 A7
en tomaca i formatge A9 111 17
Guarnició: amanida de temporada
Fruita de temporada

- Llom amb graellada de verdres. Fruita

20 739 79 27 34

Arròs integral a la cubana amb ou A7
dur 17
Llonganisses 100% pollastre a la A3 16
lionesa (al forn amb ceba) 17 18 15
Guarnició: amanida de temporada
Batut casolà de fruita A9 17

- Lluç amb creïlles i espàrrecs. Fruita

21 895 92 30 45

Potatge de cigrons amb verdres A3 16
"Cordon A9 A1 A14 A6 16 111 18
Bleu" 17 15
Guarnició: amanida de temporada
Fruita de temporada ecològica

- Ous al plat amb pèsols. Fruita

24 705 51 50 35

Guisat de creïlles, verdura i A3 18 15 12
costelles 17 16
Lluç en salsa verda(oli A8 A1 A10
d'oliva, farina, all i julivert) A14 18 17
Guarnició: amanida de temporada
Iogurt natural A9 111 17

- Alberginia farcida. Fruita

25 723 63 40 33

Sopa de fideus A1 A7 A10 A14 18 15 17 12
I11 16
Olla completa A3 A9 A14 12 16 111 17 15 18
Guarnició: amanida ecològica
Fruita de temporada

- Carxofes i llobarro al forn. Fruita

26 645 96 12 24

Entrant d'humus de remolatxa A3
amb natxos 16
Arròs del senyoret A3 A4 A8 A11 18 17
Guarnició: ensalada d'alvocat
Fruita de temporada
- Crema de porros amb cansalada cruixent.
Fruita

27 647 76 31 21

Fesols pintes amb verdres 16 110
Ous al niu de pa (pa de A7 A9 A1
motle, tomaca fregida, ou i A12 A14
formatge) al forn 111 16 17
Guarnició: amanida de temporada
Fruita de temporada

- Llom en salsa amb gnocchis. Fruita

28 626 67 25 28

Crema de carabasseta i carlota ECO A1
amb crostons integrals casolans
Pollastre pinya boom 15 17 18
Guarnició: cascs de creïlla rostida
Fruita de temporada

- Aladros arrebossats amb tomaca

La recomanació de sopar són els plats detallats en la franja blava inferior. El menú diari va acompanyat d'una ració de pa, oferint-se pa integral mínim 2 vegades per setmana
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 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

03 618 58 28 28 Sopa de fideos A1 A7 A10 A14 I8 I5 I7 I2 I11 I6 El pisto de Vanessa: pisto tradicional con soja texturizada y patatas panadera A3 A1 A5 A12 A13 A14 I6 Guarnición: ensalada de temporada Fruta de temporada - Alas de pollo con boniato. Fruta	04 643 67 32 27 Lentejas ecológicas de la abuela A3 A1 I6 I2 I5 I7 I8 I9 Tortilla de calabacín A7 I7 Guarnición: ensalada de temporada Fruta de temporada ecológica - Brocheta de salmón con verduras. Fruta	05 625 65 28 25 Tricolor de verduras (menestra con boniato y maíz) A6 Ragout de pavo en salsa (tomate, cebolla, zanahoria, guisantes) I6 I5 I7 I8 Guarnición: cous-cous A1 A10 A14 I6 Fruta de temporada - Revuelto de jamón y champiñones. Fruta	06 745 68 33 26 Arroz integral tres delicias (huevo, verduras) con salsa de soja A7 A1 A14 I7 I6 Boquerones enharinados caseros A1 A3 A8 A11 A4 A10 A14 I8 I7 I6 Guarnición: ensalada de temporada "Alpro" soja natural A14 A13 A1 Albóndigas de pollo en salsa	07 788 81 35 34 Crema de legumbres A1 A3 I6 I9 Pechuga a las finas hierbas con champiñones A3 Guarnición: patatas fritas Fruta de temporada - Hervido valenciano con huevo poché. Fruta
10 530 63 17 22 Potaje de garbanzos con espinacas A3 I6 Quesadilla vegana A1 A12 A14 Guarnición: ensalada de temporada Fruta de temporada - Abadejo al horno con espárragos. Fruta	11 657 66 21 33 Crema de calabaza y zanahoria Magro de cerdo guisado al San Martín I5 I2 I8 I7 I6 Guarnición: ensalada crujiente del bosque Manzana asada con canela - Tortilla francesa y brócoli hervido. Fruta	12 633 53 27 34 Romanesco v boniato (con bechamel sin lactosa) A1 A6 A10 A14 Alitas de pollo adobadas al horno A1 A14 I5 I6 I7 I8 Guarnición: patatas panaderas (al horno) Fruta de temporada - Bacalao con verduras. Fruta	13 801 73 30 40 Españolitos integrales con cebolla y champiñones A1 A7 Gallineta a la marinera A8 I7 I8 Guarnición: judías verdes salteadas I6 "Alpro" soja natural A14 A13 A1 - Menestra con ajitos y lomo. Fruta	14 736 69 31 34 Fabada vegetal Tortilla de patatas A7 I7 Guarnición: ensalada ecológica Fruta de temporada - Fajitas de pollo con verduras. Fruta
17 753 83 34 31 Macarrones a la napolitana (sin queso) A1 A7 Rustidera de bacalao (con cebolla y pimiento rojo) A8 I7 I8 Guarnición: snack de garbanzos especiados A3 I6 Fruta de temporada - Tiras de pollo con pisto. Fruta	18 650 77 32 22 Moje murciano (tomate, aceituna, atún, huevo cocido) A8 A7 I8 I7 Arròs amb fesols i naps I2 I5 I6 I7 I8 I10 Guarnición: berenienas molonas rebozadas A1 A7 A10 A14 Fruta de temporada - Crema de verduras con jamón y picatostes	19 601 66 19 29 Crema de verduras de temporada Tortilla francesa con "pan tumaca" A7 A1 Guarnición: ensalada de temporada Fruta de temporada - Lomo con parrillada de verduras. Fruta	20 739 79 27 34 Arroz integral a la cubana con huevo duro A7 I7 Longanizas 100% pollo a la lionesa (al horno con cebolla) A3 I6 I7 I8 I5 Guarnición: ensalada de temporada Batido casero de fruta (sin lactosa) Merluza a la marinera con salsa de guisantes	21 895 92 30 45 Potaje de garbanzos con verduras A3 I6 Lágrimas de pollo empanadas caseras A1 A10 A14 Guarnición: ensalada de temporada Fruta de temporada ecológica - Huevos al plato con guisantes. Fruta
24 705 51 50 35 Guisado de patata, verdura y costillas A3 I8 I5 I2 I7 I6 Merluza en salsa verde (aceite de oliva, harina, ajo y perejil) A8 A1 A10 A14 I8 I7 Guarnición: ensalada de temporada "Alpro" soja natural A14 A13 A1 Cascos de Patatas rellenas de carne picada de pollo (sin queso) - Alcachofas y lubina al horno. Fruta	25 723 63 40 33 Sopa de fideos A1 A7 A10 A14 I8 I5 I7 I2 I11 I6 Cocido completo (sin pelota) Guarnición: ensalada ecológica Fruta de temporada - Alcachofas y lubina al horno. Fruta	26 645 96 12 24 Entrante de hummus de remolacha con nachos A3 I6 Arroz del senyoret A3 A4 A8 A11 I8 I7 Guarnición: ensalada de aguacate Fruta de temporada Crema de puerros y patata	27 647 76 31 21 Alubias pintas con verduras I6 I10 Tosta de revuelto de huevo con tomate A7 A1 Guarnición: ensalada de temporada Fruta de temporada - Lomo en salsa con ñoquis. Fruta	28 626 67 25 28 Crema de calabacín y zanahoria ECO con picatostes integrales caseros A1 Pollo piña boom I5 I7 I8 Guarnición: cascos de patata asada Fruta de temporada Boquerones enharinados caseros maicena (sin gluten)

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 2 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

03 618 58 28 28 Sopa de fideus A1 A7 A10 A14 18 15 17 12 I11 I6 La samfaina de Vanessa: A3 A1 samfaina tradicional amb soja A5 A12 texturitzada i creïlles al forn A13 A14 I6 Guarnició: amanida de temporada Fruita de temporada - Ales de pollastre amb moniato. Fruita	04 643 67 32 27 Llenties ecològiques A3 A1 I6 I2 I5 I7 18 19 Truita de carabasseta A7 I7 Guarnició: amanida de temporada Fruita de temporada ecològica - Broqueta de salmó amb verdres. Fruita	05 625 65 28 25 Tricolor de verdres (menestra amb moniato i blat de moro) A6 Ragout de polit en salsa (tomaca, I6 I5 ceba, carlota, pèsols) I7 I8 Guarnició: cous-cous A1 A10 A14 I6 Fruita de temporada - Regirat de pernil i xampinyons. Fruit	06 745 68 33 26 Arròs integral tres delícies (ou, A7 A1 verdres) amb salsa de soja A14 I7 I6 Aladroc A1 A3 A8 A11 A4 enfarinats A10 A14 18 17 I6 casolans Guarnició: amanida de temporada "Alpro" soja natural A14 A13 A1 Mandonguilles de pollastre en salsa	07 788 81 35 34 Crema de llegums A1 A3 I6 I9 Pit de pollastre a les fines herbes amb xampinyons A3 Guarnició: creïlles fregides Fruita de temporada - Bullit valencià amb ou poché. Fruita
10 530 63 17 22 Potatge de cigrons amb espinacs A3 I6 Quesadilla vegana A1 A12 A14 Guarnició: amanida de temporada Fruita de temporada - Abadejo al forn amb espàrrecs. Fruita	11 657 66 21 33 Crema de carabassa i carlota Magre de porc guisat al Sant I5 I2 I8 I7 Martí I6 Guarnició: amanida cruixent del bosc Poma rostida amb canyella - Truita francesa i bròquil bullit. Fruita	12 633 53 27 34 Romanesc i moniato (amb A1 A6 beixamel sense lactosa) A10 A14 Alites de pollastre A1 A14 I5 I6 adobades al forn I7 I8 Guarnició: creïlles forneres (al forn) Fruita de temporada - Bacallà amb verdres. Fruita	13 801 73 30 40 Espaguetis integrals a amb ceba i xampinyons A1 A7 Gallineta a la marinera A8 I7 I8 Guarnició: Mongetes verdes saltejades I6 "Alpro" soja natural A14 A13 A1 - Menestra amb alls i llom. Fruita	14 736 69 31 34 Favada vegetal Truita de creïlles A7 I7 Guarnició: amanida ecològica Fruita de temporada - "Fajitas" de pollastre amb verdres. Fruita
17 753 83 34 31 Macarrons a la napolitana (sense formatge) A1 A7 Rustidera de bacallà (amb ceba i pimentó roig) A8 I7 I8 Guarnició: snack de cigrons A3 I6 especiat Fruita de temporada - Tires de pollastre amb samfaina. Fruita	18 650 77 32 22 Moje murcià (tomata, olives, A8 A7 tonyina, ou dur) I8 I7 Arròs amb fesols i I2 I5 I6 I7 I8 naps I10 Guarnició: alberínies A1 A7 molones arrebossades A10 A14 Fruita de temporada - Crema de verdres amb pernil i crostons	19 601 66 19 29 Crema de verdres de temporada Truita francesa amb "pa tumaca" A7 A1 Guarnició: amanida de temporada Fruita de temporada - Llom amb gaella de verdres. Fruita	20 739 79 27 34 Arròs integral a la cubana amb ou A7 I7 dur Llonganisses 100% pollastre a la A3 I6 lionesa (al forn amb ceba) I7 I8 I5 Guarnició: amanida de temporada Batut casolà de fruita (sense lactosa) Lluç a la marinera amb salsa de pèsols	21 895 92 30 45 Potatge de cigrons amb verdres A3 I6 Llàgrimes de pollastre A1 A10 empanades casolanes A14 Guarnició: amanida de temporada Fruita de temporada ecològica - Ous al plat amb pèsols. Fruita
24 705 51 50 35 Guisat de creïlles, verdura i A3 I8 I5 I2 costelles I7 I6 Lluç en salsa verda(oli A8 A1 A10 d'oliva, farina, all i julivert) A14 I8 I7 Guarnició: amanida de temporada "Alpro" soja natural A14 A13 A1 Creïlles farcides de carn picada de pollastre (sense formatge) -Carxofes i llobarro al forn. Fruita	25 723 63 40 33 Sopa de fideus A1 A7 A10 A14 18 I5 I7 I2 I11 I6 Olla completa (sense pilota) Guarnició: amanida ecològica Fruita de temporada -Carxofes i llobarro al forn. Fruita	26 645 96 12 24 Entrant d'humus de remolatxa A3 I6 amb natxos Arròs del senyoret A3 A4 A8 A11 I8 I7 Guarnició: ensalada d'alvocat Fruita de temporada Crema de porros i creïlla	27 647 76 31 21 Fesols pintes amb verdres I6 I10 Torrada de regirat d'ou amb tomaca A7 A1 Guarnició: amanida de temporada Fruita de temporada - Llom en salsa amb gnocchis. Fruita	28 626 67 25 28 Crema de carabasseta i carlota ECO A1 amb crostons integrals casolans Pollastre pinya boom I5 I7 I8 Guarnició: cascs de creïlla rostida Fruita de temporada Aladroc enfarinats casolans maicena (sense gluten)

La recomanació de sopar són els plats detallats en la franja blava inferior. El menú diari va acompanyat d'una ració de pa, oferint-se pa integral mínim 2 vegades per setmana

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 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

03 618 58 28 28 Sopa de ave A1 A7 El pisto de Vanessa: pisto tradicional con soja A3 A1 A5 A12 A13 A14 I6 Guarnición: ensalada de temporada Fruta de temporada - Alas de pollo con boniato. Fruta	04 643 67 32 27 Lentejas con verduras ECO A3 A1 Tortilla de calabacín A7 I7 Guarnición: ensalada de temporada Fruta de temporada ecológica - Brocheta de salmón con verduras. Fruta	05 625 65 28 25 Tricolor de verduras (menestra con boniato y maíz) A6 Ragout de pavo en salsa (tomate, cebolla, zanahoria, guisantes) I6 I5 I7 I8 Guarnición: cous-cous A1 A10 A14 I6 Fruta de temporada Revuelto de huevo con champiñón	06 745 68 33 26 Arroz integral tres delicias (huevo, verduras) con salsa de soja A7 A1 A14 I7 I6 Boquerones enharinados caseros A1 A3 A8 A11 A4 A10 A14 I8 I7 I6 Guarnición: ensalada de temporada Yogur natural A9 I11 I7 Albóndigas de pollo en salsa	07 788 81 35 34 Crema de legumbres A1 A3 I6 I9 Pechuga de pollo a la crema A9 I5 I8 I7 I11 Guarnición: patatas fritas Fruta de temporada - Hervido valenciano con huevo poché. Fruta
10 530 63 17 22 Potaje de garbanzos con espinacas A3 I6 Quesadilla de maíz y queso A1 A9 A12 A14 I11 I7 I6 Guarnición: ensalada de temporada Fruta de temporada - Abadejo al horno con espárragos. Fruta	11 657 66 21 33 Crema de calabaza y zanahoria Pollo en salsa Guarnición: ensalada crujiente del bosque Manzana asada con canela - Tortilla francesa y brócoli hervido. Fruta	12 633 53 27 34 Gratén otoñal de romanesco y boniato (con bechamel) A1 A6 A9 A10 A14 I6 I11 I7 Alitas de pollo adobadas al horno A1 A14 I5 I6 I7 I8 Guarnición: patatas panaderas (al horno) Fruta de temporada - Bacalao con crema de calabaza. Fruta	13 801 73 30 40 Españolitos integrales a la carbonara vegetal A1 A7 A9 A10 A14 Gallineta a la marinera A8 I7 I8 Guarnición: judías verdes salteadas I6 Yogur artesano valenciano A9 I11 I7 Menestra de verdura salteada con gambitas	14 736 69 31 34 Fabada vegetal Tortilla de patatas A7 I7 Guarnición: ensalada ecológica Fruta de temporada - Fajitas de pollo con verduras. Fruta
17 753 83 34 31 Mac and cheese (Coditos con salsa de queso gratinados) A1 A9 A10 A14 A7 I11 I7 I6 Rustidera de bacalao (con cebolla y pimiento rojo) A8 I7 I8 Guarnición: snack de garbanzos especiados A3 I6 Fruta de temporada - Tiras de pollo con pisto. Fruta	18 650 77 32 22 Moje murciano (tomate, aceituna, atún, huevo cocido) A8 A7 I8 I7 Arròs amb fesols i naps vegetal (V) Guarnición: berenjenas molonas rebozadas y salsa de yogur A1 A7 A10 A14 A9 I7 I6 I11 Fruta de temporada - Verduras y salmón al papillote. Fruta	19 601 66 19 29 Crema de verduras de temporada Tortilla francesa con tostadita horneada de tomate y queso A1 A7 A9 I11 I7 Guarnición: ensalada de temporada Fruta de temporada Pechuga de pavo con pisto	20 739 79 27 34 Arroz integral a la cubana con huevo duro A7 I7 Longanizas 100% pollo a la lionesa (al horno con cebolla) A3 I6 I7 I8 I5 Guarnición: ensalada de temporada Batido casero de fruta A9 I7 - Merluza con patatas y espárragos. Fruta	21 895 92 30 45 Potaje de garbanzos con verduras A3 I6 Cordon Bleu A9 A1 A14 A6 I6 I11 I8 I7 I5 Guarnición: ensalada de temporada Fruta de temporada ecológica - Huevos al plato con guisantes. Fruta
24 705 51 50 35 Guisado de patata, verdura y pavo A3 Merluza en salsa verde(aceite de oliva, harina, ajo y perejil) A8 A1 A10 A14 I8 I7 Guarnición: ensalada de temporada Yogur natural A9 I11 I7 Berenjena, tomate y queso al horno	25 723 63 40 33 Sopa de ave A1 A7 Patata cocida, verduras de cocido y pollo Guarnición: ensalada ecológica Fruta de temporada - Alcachofas y lubina al horno. Fruta	26 645 96 12 24 Entrante de hummus de remolacha con nachos A3 I6 Arroz del senyoret A3 A4 A8 A11 I8 I7 Guarnición: ensalada de aguacate Fruta de temporada Crema de puerros y patata	27 647 76 31 21 Alubias pintas con verduras I6 I10 Huevos al nido de pan (pan de molde, tomate frito, huevo y queso) al horno A7 A9 A1 A12 A14 I11 I6 I7 Guarnición: ensalada de temporada Fruta de temporada Gratén de patatas, verduras y queso	28 626 67 25 28 Crema de calabacín y zanahoria ECO con picatostes integrales caseros A1 Pollo piña boom I5 I7 I8 Guarnición: cascós de patata asada Fruta de temporada - Boquerones rebozados con tomate aliñado

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 2 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

03 618 58 28 28 Sopa d'au A1 A7 La samfaina de Vanessa: A3 A1 samfaina tradicional amb soja A5 A12 texturitzada i creïlles al forn A13 A14 16 Guarnició: amanida de temporada Fruita de temporada - Ales de pollastre amb moniato. Fruita	04 643 67 32 27 Llenties amb verdures ECO A3 A1 Truita de carabasseta A7 I7 Guarnició: amanida de temporada Fruita de temporada ecològica - Broqueta de salmó amb verdures. Fruita	05 625 65 28 25 Tricolor de verdures (menestra amb moniato i blat de moro) A6 Ragout de polit en salsa (tomaca, I6 I5 ceba, carlota, pèsols) I7 I8 Guarnició: cous-cous A1 A10 A14 I6 Fruita de temporada - Remenat d'ou amb xampinyó	06 745 68 33 26 Arròs integral tres delícies (ou, A7 A1 verdures) amb salsa de soja A14 I7 16 Aladroc enfarinats A1 A3 A8 A11 A4 casolans A10 A14 I8 I7 I6 Guarnició: amanida de temporada Iogurt natural A9 I11 I7 - Mandonguilles de pollastre en salsa	07 788 81 35 34 Crema de llegums A1 A3 I6 I9 Pit de pollastre a la A9 I5 I8 I7 crema I11 Guarnició: creïlles fregides Fruita de temporada - Bullit valencià amb ou poché. Fruita
10 530 63 17 22 Potatge de cigrons amb espinacs A3 I6 Quesadilla de dacsa i A1 A9 A12 A14 formatge I11 I7 I6 Guarnició: amanida de temporada Fruita de temporada - Abadejo al forn amb espàrrecs. Fruita	11 657 66 21 33 Crema de carabassa i carlota Pollastre amb salsa Guarnició: amanida cruixent del bosc Poma rostida amb canyella - Truita francesa i bròquil bullit. Fruita	12 633 53 27 34 Gratinat de tador de A1 A6 A9 romanesco i moniato (amb A10 A14 I6 beixamel) I11 I7 Alites de pollastre A1 A14 I5 I6 adobades al forn I7 I8 Guarnició: creïlles forneres (al forn) Fruita de temporada - Bacallà amb crema de carabassa. Fruita	13 801 73 30 40 Espaguetis integrals a la A1 A7 A9 carbonara vegetal A10 A14 Gallineta a la marinera A8 I7 I8 Guarnició: Mongetes verdes saltejades I6 Iogurt artesà valencià A9 I11 I7 - Minestra de verdura saltada amb gambetes	14 736 69 31 34 Favada vegetal Truita de creïlles A7 I7 Guarnició: amanida ecològica Fruita de temporada - "Fajitas" de pollastre amb verdures. Fruita
17 753 83 34 31 Mac and cheese (pasta A1 A9 A10 amb salsa de formatge A14 A7 I11 gratinats) I7 I6 Rustidera de bacallà (amb ceba i A8 I7 pimentó roig) I8 Guarnició: snack de cigrons A3 especiats I6 Fruita de temporada - Tires de pollastre amb samfaina. Fruita	18 650 77 32 22 Moje murcià (tomata, olives, A8 A7 tonyina, ou dur) I8 I7 Arròs amb fesols i naps (V) Guarnició: albergínies A1 A7 A10 molones arrebossades i A14 A9 I7 salsa de iogurt I6 I11 Fruita de temporada - Verdures i salmó al papillot. Fruita	19 601 66 19 29 Crema de verdures de temporada Truita francesa amb pa torrat A1 A7 en tomaca i formatge A9 I11 I7 Guarnició: amanida de temporada Fruita de temporada - Pit de gall dindi amb samfaina	20 739 79 27 34 Arròs integral a la cubana amb ou A7 dur I7 Llonganisses 100% pollastre a la A3 I6 lionesa (al forn amb ceba) I7 I8 I5 Guarnició: amanida de temporada Batut casolà de fruita A9 I7 - Lluç amb creïlles i espàrrecs. Fruita	21 895 92 30 45 Potatge de cigrons amb verdures A3 I6 "Cordon A9 A1 A14 A6 I6 I11 I8 Bleu" I7 I5 Guarnició: amanida de temporada Fruita de temporada ecològica - Ous al plat amb pèsols. Fruita
24 705 51 50 35 Guisat de creïlles, verdura i titot A3 Lluç en salsa verda(oli A8 A1 A10 d'oliva, farina, all i julivert) A14 I8 I7 Guarnició: amanida de temporada Iogurt natural A9 I11 I7 - Albergínia, tomata i formatge al forn	25 723 63 40 33 Sopa d'au A1 A7 Creïlla i verdures cuites amb pollastre Guarnició: amanida ecològica Fruita de temporada - Carxofes i llobarro al forn. Fruita	26 645 96 12 24 Entrant d'humus de remolatxa A3 amb natxos I6 Arròs del senyoret A3 A4 A8 A11 I8 I7 Guarnició: ensalada d'alvocat Fruita de temporada - Crema de porros i creïlla	27 647 76 31 21 Fesols pintes amb verdures I6 I10 Ous al niu de pa (pa de A7 A9 A1 motle, tomaca fregida, ou i A12 A14 formatge) al forn I11 I6 I7 Guarnició: amanida de temporada Fruita de temporada - Creïlles gratinades, verdures i formatge	28 626 67 25 28 Crema de carabasseta i carlota ECO A1 amb crostons integrals casolans Pollastre pinya boom I5 I7 I8 Guarnició: cascs de creïlla rostida Fruita de temporada - Aladroc arrebossats amb tomaca

La recomanació de sopar són els plats detallats en la franja blava inferior. El menú diari va acompanyat d'una ració de pa, oferint-se pa integral mínim 2 vegades per setmana

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 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

03 618 58 28 28 Sopa de verduras con fideos A1 A7 A6 El pisto de Vanessa: pisto tradicional con soja texturizada y patatas panadera A3 A1 A5 A12 A13 A14 I6 Guarnición: ensalada de temporada Fruta de temporada Tortilla francesa con bastones de boniato	04 643 67 32 27 Lentejas con verduras ECO A3 A1 Tortilla de calabacín A7 I7 Guarnición: ensalada de temporada Fruta de temporada ecológica - Brocheta de salmón con verduras. Fruta	05 625 65 28 25 Tricolor de verduras (menestra con boniato y maíz) A6 Salchichas veganas a la lionesa (al horno con cebolla) Guarnición: cous-cous A1 A10 A14 I6 Fruta de temporada Revuelto de huevo con champiñón	06 745 68 33 26 Arroz integral tres delicias (huevo, verduras) con salsa de soja A7 A1 A14 I7 I6 Boquerones enharinados caseros A1 A3 A8 A11 A4 A10 A14 I8 I7 I6 Guarnición: ensalada de temporada Yogur natural A9 I11 I7 Albóndigas vegetales en salsa	07 788 81 35 34 Crema de legumbres A1 A3 I6 I9 Merluza en salsa A8 Guarnición: patatas fritas Fruta de temporada - Hervido valenciano con huevo poché. Fruta
10 530 63 17 22 Potaje de garbanzos con espinacas A3 I6 Quesadilla de maíz y queso A1 A9 A12 A14 I11 I7 I6 Guarnición: ensalada de temporada Fruta de temporada - Abadejo al horno con espárragos. Fruta	11 657 66 21 33 Crema de calabaza y zanahoria Albóndigas veganas en salsa (V) A1 Guarnición: ensalada crujiente del bosque Manzana asada con canela - Tortilla francesa y brócoli hervido. Fruta	12 633 53 27 34 Gratén otoñal de romanesco y boniato (con bechamel) A1 A6 A9 A10 A14 I6 I11 I7 Merluza a las finas hierbas A8 Guarnición: patatas panaderas (al horno) Fruta de temporada - Bacalao con crema de calabaza. Fruta	13 801 73 30 40 Esopaquets integrales a la carbonara vegetal A1 A7 A9 A10 A14 Gallineta a la marinera A8 I7 I8 Guarnición: judías verdes salteadas I6 Yogur artesano valenciano A9 I11 I7 Menestra de verdura salteada con gambitas	14 736 69 31 34 Fabada vegetal Tortilla de patatas A7 I7 Guarnición: ensalada ecológica Fruta de temporada Canelones de atún
17 753 83 34 31 Mac and cheese (Coditos con salsa de queso gratinados) A1 A9 A10 A14 A7 I11 I7 I6 Rustidera de bacalao (con cebolla y pimiento rojo) A8 I7 I8 Guarnición: snack de garbanzos especiados A3 I6 Fruta de temporada Revuelto de champiñones	18 650 77 32 22 Moje murciano (tomate, aceituna, atún, huevo cocido) A8 A7 I8 I7 Arròs amb fesols i naps vegetal (V) Guarnición: berenjenas molonas rebozadas y salsa de yogur A1 A7 A10 A14 A9 I7 I6 I11 Fruta de temporada - Verduras y salmón al papillote. Fruta	19 601 66 19 29 Crema de verduras de temporada Tortilla francesa con tostadita horneada de tomate y queso A1 A7 A9 I11 I7 Guarnición: ensalada de temporada Fruta de temporada Dados de tofu con pisto (V)	20 739 79 27 34 Arroz integral a la cubana con huevo duro A7 I7 Salchichas veganas a la lionesa (al horno con cebolla) Guarnición: ensalada de temporada Batido casero de fruta A9 I7 - Merluza con patatas y espárragos. Fruta	21 895 92 30 45 Potaje de garbanzos con verduras A3 I6 Bastones de verduras en tempura (V) A1 A4 A7 A8 A9 A11 A13 A14 Guarnición: ensalada de temporada Fruta de temporada ecológica - Huevos al plato con guisantes. Fruta
24 705 51 50 35 Guisado de patatas y verduras (sin legumbres) A3 Merluza en salsa verde(aceite de oliva, harina, ajo y perejil) A8 A1 A10 A14 I8 I7 Guarnición: ensalada de temporada Yogur natural A9 I11 I7 Berenjena, tomate y queso al horno	25 723 63 40 33 Sopa de verduras con fideos A1 A7 A6 Garbanzos especiados con dados de boniato (V) A3 Guarnición: ensalada ecológica Fruta de temporada - Alcachofas y lubina al horno. Fruta	26 645 96 12 24 Entrante de hummus de remolacha con nachos A3 I6 Arroz del senyoret A3 A4 A8 A11 I8 I7 Guarnición: ensalada de aguacate Fruta de temporada Crema de puerros y patata	27 647 76 31 21 Alubias pintas con verduras I6 I10 Huevos al nido de pan (pan de molde, tomate frito, huevo y queso) al horno A7 A9 A1 A12 A14 I11 I6 I7 Guarnición: ensalada de temporada Fruta de temporada Gratén de patatas, verduras y queso	28 626 67 25 28 Crema de calabacín y zanahoria ECO con picatostes integrales caseros A1 Hamburguesa de falafel A1 A3 A4 A6 A8 A9 A11 A13 A14 Guarnición: cascotes de patata asada Fruta de temporada - Boquerones rebozados con tomate aliñado

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 2 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

03 618 58 28 28 Sopa de verdures amb fideus A1 A7 A6 La samfaina de Vanessa: A3 A1 samfaina tradicional amb soja A5 A12 texturitzada i creïlles al forn A13 A14 16 Guarnició: amanida de temporada Fruita de temporada Truita francesa amb bastons de moniato	04 643 67 32 27 Llenties amb verdures ECO A3 A1 Truita de carabasseta A7 I7 Guarnició: amanida de temporada Fruita de temporada ecològica - Broqueta de salmó amb verdures. Fruita	05 625 65 28 25 Tricolor de verdures (menestra amb moniato i blat de moro) A6 Salchichas veganas a la lionesa (al forn amb ceba) Guarnició: cous-cous A1 A10 A14 I6 Fruita de temporada Remenat d'ou amb xampinyó	06 745 68 33 26 Arròs integral tres delícies (ou, verdures) amb salsa de soja A7 A1 A14 I7 16 Aladroc enfarinats casolans A1 A3 A8 A11 A4 A10 A14 I8 I7 I6 Guarnició: amanida de temporada Iogurt natural A9 I11 I7 Mandonguilles vegetals en salsa	07 788 81 35 34 Crema de llegums A1 A3 I6 I9 Lluç en salsa A8 Guarnició: creïlles fregides Fruita de temporada - Bullit valencià amb ou poché. Fruita
10 530 63 17 22 Potatge de cigrons amb espinacs A3 I6 Quesadilla de dacsa i formatge A1 A9 A12 A14 I11 I7 I6 Guarnició: amanida de temporada Fruita de temporada - Abadejo al forn amb espàrrecs. Fruita	11 657 66 21 33 Crema de carabassa i carlota Mandonguilles veganas en salsa (V) A1 Guarnició: amanida cruixent del bosc Poma rostida amb canyella - Truita francesa i bròquil bullit. Fruita	12 633 53 27 34 Gratinat de tador de romanesc i moniato (amb beixamel) A1 A6 A9 A10 A14 I6 I11 I7 Lluç a les fines herbes A8 Guarnició: creïlles forneres (al forn) Fruita de temporada - Bacallà amb crema de carabassa. Fruita	13 801 73 30 40 Espaguetis integrals a la carbonara vegetal A1 A7 A9 A10 A14 Gallineta a la marinera A8 I7 I8 Guarnició: Mongetes verdes saltejades I6 Iogurt artesà valencià A9 I11 I7 Minestra de verdura saltada amb gambetes	14 736 69 31 34 Favada vegetal Truita de creïlles A7 I7 Guarnició: amanida ecològica Fruita de temporada Canelons de tonyina
17 753 83 34 31 Mac and cheese (pasta amb salsa de formatge gratinats) A1 A9 A10 A14 A7 I11 I7 I6 Rustidera de bacallà (amb ceba i pimentó roig) A8 I7 I8 Guarnició: snack de cigrons especiats A3 I6 Fruita de temporada Ou remenat amb xampinyons	18 650 77 32 22 Moje murcià (tomata, olives, tonyina, ou dur) A8 A7 I8 I7 Arròs amb fesols i naps (V) Guarnició: albergínies molones arrebossades i salsa de iogurt A1 A7 A10 A14 A9 I7 I6 I11 Fruita de temporada - Verdures i salmó al papillot. Fruita	19 601 66 19 29 Crema de verdures de temporada Truita francesa amb pa torrat en tomaca i formatge A1 A7 A9 I11 I7 Guarnició: amanida de temporada Fruita de temporada Daus de tofu amb samfaina (V)	20 739 79 27 34 Arròs integral a la cubana amb ou dur A7 I7 Salchichas veganas a la lionesa (al forn amb ceba) Guarnició: amanida de temporada Batut casolà de fruita A9 I7 - Lluç amb creïlles i espàrrecs. Fruita	21 895 92 30 45 Potatge de cigrons amb verdures A3 I6 Verdures en tempura (V) A1 A4 A7 A8 A9 A11 A13 A14 Guarnició: amanida de temporada Fruita de temporada ecològica - Ous al plat amb pèsols. Fruita
24 705 51 50 35 Guisat de creïlles i verdures (sense llegums) A3 Lluç en salsa verda (oli d'oliva, farina, all i julivert) A8 A1 A10 A14 I8 I7 Guarnició: amanida de temporada Iogurt natural A9 I11 I7 Albergínia, tomata i formatge al forn	25 723 63 40 33 Sopa de verdures amb fideus A1 A7 A6 Cigrons especiats amb daus de moniato (V) A3 Guarnició: amanida ecològica Fruita de temporada -Carxofes i llobarro al forn. Fruita	26 645 96 12 24 Entrant d'humus de remolatxa amb natxos A3 I6 Arròs del senyoret A3 A4 A8 A11 I8 I7 Guarnició: ensalada d'alvocat Fruita de temporada Crema de porros i creïlla	27 647 76 31 21 Fesols pintes amb verdures I6 I10 Ous al niu de pa (pa de motle, tomaca fregida, ou i formatge) al forn A7 A9 A1 A12 A14 I11 I6 I7 Guarnició: amanida de temporada Fruita de temporada Creïlles gratinades, verdures i formatge	28 626 67 25 28 Crema de carabasseta i carlota ECO amb crostons integrals casolans A1 Hamburguesa de falafel A1 A3 A4 A6 A8 A9 A11 A13 A14 Guarnició: cascs de creïlla rostida Fruita de temporada - Aladroc arrebossats amb tomaca

La recomanació de sopar són els plats detallats en la franja blava inferior. El menú diari va acompanyat d'una ració de pa, oferint-se pa integral mínim 2 vegades per setmana

A1 - Gluten A2 - Tramús A3 - Diòxid de sofre i sulfits A4 - Mol·luscs 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