

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

02 823 94 32 36

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



09 651 67 28 29

Potaje de garbanzos con verduras A3 I6
Tortilla de atún A7 A8 I8 I7
Guarnición: ensalada de temporada
Fruta de temporada
- Sopa de fideos y alitas de pollo. Fruta

10 523 37 22 31

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
Yogur natural A9 I11 I7
- Crema de zanahoria y tortilla. Fruta

11 694 96 13 27

Arroz al horno (1º) A3 A9 A13 A14 I8 I7 I5 I2 I6 I11
Hummus de garbanzos con nachos A3 I6
Guarnición: ensalada de temporada
Fruta de temporada
- Coliflor especiada con atún. Fruta

12 764 72 41 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 de temporada
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

16 630 61 28 30

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
Yogur natural A9 I11 I7
- Lomo con parrillada de verduras. Fruta

17 475 54 27 16

Crema de calabaza ECO
Merluza en salsa A8 I8 I7
Guarnición: ensalada de temporada
Fruta de temporada
- Hervido valenciano con huevo poché. Fruta

18 723 71 37 30

Arròs amb fesols i naps I2 I5 I6 I7 I8 I10
Contramuslo de pollo asado a la manzana I5 I8 I7
Guarnición: champiñones salteados
Fruta de temporada
- 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

22 808 72 36 38

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
Postre navideño A5 A7 A9 A13 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 ovolactovegetariano 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

02 823 94 32 36

Llenties ecològiques A3 A1 I2 I5 I7 de la iaia I8 I9 I6
Rabas enfarinades A1 A4 A7 A8 A9 casolanes A11 I11 I7 I8
Guarnició: Mongetes verdes I6 saltejades
Fruita de temporada ecològica

- Crema de porros amb cansalada cruixent. Fruita

03 690 52 35 36

Crema de pesols amb ou A7 A3 I7 picat 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 A3 I10 verdures I6
Pizza de york i A1 A9 A14 A10 I5 I7 formatge 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 I5 I7 I8 I6 carxofes I10
Regirat del xef amb tofu A7 A14 I7 I6
Guarnició: amanida de temporada
Fruita de temporada

- Cous cous vegetal. Fruita



09 651 67 28 29

Potatge de cigrons amb verdures A3 I6
Truita de tonyina A7 A8 I8 I7
Guarnició: amanida de temporada
Fruita de temporada

- Sopa de fideus i ales de pollastre. Fruita

10 523 37 22 31

Guisat de creïlles A3 A1 A2 A5 A9 A10 amb picada A13 A14 I6 I11
Lluç amb salsa de ceba i A8 A4 A11 tomaca I7 I8
Guarnició: pésols saltats I6
Iogurt natural A9 I11 I7

- Crema de carlot i truita. Fruita

11 694 96 13 27

Arròs al A3 A9 A13 A14 I8 I7 I5 forn (1º) I2 I6 I11
Hummus de cigrons amb natxos A3 I6
Guarnició: amanida de temporada
Fruita de temporada

- Coliflor especiats amb tonyina. Fruita

12 764 72 41 33

Sopa de A1 A7 A10 A14 I8 I5 I7 fideus I2 I11 I6
Olla A3 A9 A14 I2 I6 I11 I7 completa I5 I8
Guarnició: amanida de temporada
Fruita de temporada ecològica

- Sandvitx de formatge, salmó i poma. Fruita

15 722 90 37 24

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

- Wok de pollastre amb verdures. Fruita

16 630 61 28 30

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

- Llom amb graellada de verdures. Fruita

17 475 54 27 16

Crema de carabassa ECO
Lluç en salsa A8 I8 I7
Guarnició: amanida de temporada
Fruita de temporada

- Bullit valencià amb ou poché. Fruita

18 723 71 37 30

Arròs amb fesols i I2 I5 I6 I7 I8 naps I10
Cua de pollastre al forn amb I5 I8 poma I7
Guarnició: xampinyons saltejats
Fruita de temporada

- Bacallà gratinat amb amanida. Fruita

19 694 74 27 27

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

- Albergínia farcida. Fruita

22 808 72 36 38

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 enciam, tomàquet i I8 I7 I5 I2 formatge) I11 I6
Guarnició: creïlles fregides
Postres nadalenques A5 A7 A9 A13 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 - 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



01 794 81 26 40

Macarrones a la napolitana (sin queso) A1 A7
Lomo de cerdo (cinta) en salsa I7 I2 I5 I8
Guarnición: ensalada ecológica
Fruta de temporada

- Hervido valenciano con huevo poché. Fruta

02 823 94 32 36

Lentejas ecológicas de la abuela A3 A1 I2 I5 I7 I8 I9 I6
Merluza enharinada casera A1 A8 A4 A11
Guarnición: judías verdes salteadas I6
Fruta de temporada ecológica

Crema de puerros y patata

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)
"Alpro" soja natural A14 A13 A1

- Salmón con verduras. Fruta

04 670 88 29 19

Alubias blancas guisadas con verduras A3 I10 I6
Pizza de fiambre de pavo y tomate (Sin queso) A1
Guarnición: ensalada de temporada
Fruta de temporada

Tortilla de berenjena

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



09 651 67 28 29

Potaje de garbanzos con verduras A3 I6
Tortilla de atún A7 A8 I8 I7
Guarnición: ensalada de temporada
Fruta de temporada

- Sopa de fideos y alitas de pollo. Fruta

10 523 37 22 31

Guisado de patatas (sin majado) A3
Merluza en salsa de tomate y cebolla A8 A4 A11 I7 I8
Guarnición: guisantes salteados I6
"Alpro" soja natural A14 A13 A1

- Crema de zanahoria y tortilla. Fruta

11 694 96 13 27

Paella de pollo
Hummus de garbanzos con nachos A3 I6
Guarnición: ensalada de temporada
Fruta de temporada

- Coliflor especiada con atún. Fruta

12 764 72 41 33

Sopa de fideos A1 A7 A10 A14 I8 I5 I7 I2 I11 I6
Cocido completo (sin pelota)
Guarnición: ensalada de temporada
Fruta de temporada ecológica

Salmón con manzana laminada

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

16 630 61 28 30

Arroz de verduras
Huevo duro A7 I7
Guarnición: pisto casero
"Alpro" soja natural A14 A13 A1

- Lomo con parrillada de verduras. Fruta

17 475 54 27 16

Crema de calabaza ECO
Merluza en salsa A8 I8 I7
Guarnición: ensalada de temporada
Fruta de temporada

- Hervido valenciano con huevo poché. Fruta

18 723 71 37 30

Arròs amb fesols i naps I2 I5 I6 I7 I8 I10
Contramuslo de pollo asado a la manzana I5 I8 I7
Guarnición: champiñones salteados
Fruta de temporada

- Bacalao gratinado con ensalada. Fruta

19 694 74 27 27

Españetes integrales con tomate y atún A8 A1 A7 A10 A14
Tortilla francesa A7 I7
Guarnición: guisantes salteados I6
Fruta de temporada

Cascos de Patatas rellenas de carne picada de pollo (sin queso)

22 808 72 36 38

Sopa de Navidad (con pasta maravilla) A1 A10 A14 A7 I8 I5 I7 I2 I6
Hamburguesa 100% pollo completa (sin queso) con pan blanco
Guarnición: patatas fritas
Postre especial (sin gluten/lácteo/huevo/frutos secos/mostaza/soja)
Merluza a la marinera con salsa de guisantes

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



01 794 81 26 40

Macarrons a la napolitana (sense formatge) A1 A7
Llom de porc amb salsa I7 I2 I5 I8
Guarnició: amanida ecològica
Fruita de temporada

- Bullit valencià amb ou poché. Fruita

02 823 94 32 36

Llenties ecològiques A3 A1 I2 I5 I7
de la iaia I8 I9 I6
Lluç enfarinat cassolà A1 A8 A4 A11
Guarnició: Mongetes verdes I6
saltejades
Fruita de temporada ecològica

Crema de porros i creïlla

03 690 52 35 36

Crema de pèsols amb ou A7 A3 I7
picat I6
Pollastre al xilindró (amb salsa I7
casolana de pebrot, tomaca i ceba) I8 I5
Guarnició: creïlles forneres (al forn)
"Alpro" soja natural A14 A13 A1

- Salmó amb verdures. Fruita

04 670 88 29 19

Guisat de fesols amb A3 I10
verdures I6
Pizza de titot i tomaca (Sense A1
formatge)
Guarnició: amanida de temporada
Fruita de temporada

Truita d'albergina

05 721 93 25 26

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

- Cous cous vegetal. Fruita



09 651 67 28 29

Potatge de cigrons amb verdures A3 I6
Truita de tonyina A7 A8 I8 I7
Guarnició: amanida de temporada
Fruita de temporada

- Sopa de fideus i ales de pollastre. Fruita

10 523 37 22 31

Guisat de creïlles (sense picada) A3
Lluç amb salsa de ceba i A8 A4 A11
tomaca I7 I8
Guarnició: pèsols saltats I6
"Alpro" soja natural A14 A13 A1

- Crema de carlota i truita. Fruita

11 694 96 13 27

Paella de pollastre
Hummus de cigrons amb natxos A3 I6
Guarnició: amanida de temporada
Fruita de temporada

- Colíflor especiats amb tonyina. Fruita

12 764 72 41 33

Sopa de A1 A7 A10 A14 I8 I5 I7
fideus I2 I11 I6
Olla completa (sense pilota)
Guarnició: amanida de temporada
Fruita de temporada ecològica
Salmó amb poma laminada

15 722 90 37 24

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

- Wok de pollastre amb verdures. Fruita

16 630 61 28 30

Arròs de verdures
Ou dur A7 I7
Guarnició: samfaina cassolana
"Alpro" soja natural A14 A13 A1

- Llom amb graellada de verdures. Fruita

17 475 54 27 16

Crema de carabassa ECO
Lluç en salsa A8 I8 I7
Guarnició: amanida de temporada
Fruita de temporada

- Bullit valencià amb ou poché. Fruita

18 723 71 37 30

Arròs amb fesols i I2 I5 I6 I7 I8
naps I10
Cua de pollastre al forn amb I5 I8
poma I7
Guarnició: xampinyons saltejats
Fruita de temporada

- Bacallà gratinat amb amanida. Fruita

19 694 74 27 27

Esoaquets integrals amb A8 A1 A7
tomàquet i tonyina A10 A14
Truita francesa A7 I7
Guarnició: pèsols saltats I6
Fruita de temporada
Creïlles farcides de carn picada de
pollastre (sense formatge)

22 808 72 36 38

Sopa de Nadal (amb A1 A10 A14 A7
pasta meravel·la) I8 I5 I7 I2 I6
Hamburguesa 100% pollastre completa
(sense formatge) amb pa blanc
Guarnició: creïlles fregides
Postres especials (sense
gluten/lacti/ou/fruita
seca/mostassa/soja)
Lluç a la marinera amb salsa de pèsols

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



01 794 81 26 40

Macarrones integrales a la napolitana con queso A1 A7 A9 A10 A14 I11 I7 I6
Tortilla de atún A7 A8
Guarnición: ensalada ecológica
Fruta de temporada

- Hervido valenciano con huevo poché.
Fruta

02 823 94 32 36

Lentejas con verduras ECO A3 A1
Rabas enharinadas caseras A1 A4 A7 A8 A9 A11 I11 I7 I8
Guarnición: judías verdes salteadas I6
Fruta de temporada ecológica

Crema de puerros y patata

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) A9 I11 I7
Cuajada

- Salmón con verduras. Fruta

04 670 88 29 19

Alubias blancas guisadas con verduras A3 I10 I6
Pizza de atún y queso A1 A8 A9 A10 A14
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



09 651 67 28 29

Potaje de garbanzos con verduras A3 I6
Tortilla de atún A7 A8 I8 I7
Guarnición: ensalada de temporada
Fruta de temporada

- Sopa de fideos y alitas de pollo. Fruta

10 523 37 22 31

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
Yogur natural A9 I11 I7

- Crema de zanahoria y tortilla. Fruta

11 694 96 13 27

Paella de pollo
Hummus de garbanzos con nachos A3 I6
Guarnición: ensalada de temporada
Fruta de temporada

- Coliflor especiada con atún. Fruta

12 764 72 41 33

Sopa de ave A1 A7
Patata cocida, verduras de cocido y pollo
Guarnición: ensalada de temporada
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

16 630 61 28 30

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
Yogur natural A9 I11 I7

Pechuga de pavo con pisto

17 475 54 27 16

Crema de calabaza ECO
Merluza en salsa A8 I8 I7
Guarnición: ensalada de temporada
Fruta de temporada

- Hervido valenciano con huevo poché.
Fruta

18 723 71 37 30

Arròs amb fesols i naps vegetal (V)
Contramuslo de pollo asado a la manzana I5 I8 I7
Guarnición: champiñones salteados
Fruta de temporada

- Bacalao gratinado con ensalada. Fruta

19 694 74 27 27

Espaquetis integrales con tomate y atún A8 A1 A7 A10 A14
Tortilla francesa A7 I7
Guarnición: guisantes salteados I6
Fruta de temporada

Berenjena, tomate y queso al horno

22 808 72 36 38

Sopa de ave A1 A7
Hamburguesa 100% pollo A3 A9
Guarnición: patatas fritas
Postre navideño A5 A7 A9 A13 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 ovolactovegetariano 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
Truita de tonyina A7 A8
Guarnició: amanida ecològica
Fruita de temporada

- Bullit valencià amb ou poché. Fruita

02 823 94 32 36

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

Crema de porros i creïlla

03 690 52 35 36

Crema de pèsols amb ou picat 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 tonyina i formatge A1 A8 A9 A10 A14
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



09 651 67 28 29

Potatge de cigrons amb verdures A3 I6
Truita de tonyina A7 A8 I8 I7
Guarnició: amanida de temporada
Fruita de temporada

- Sopa de fideus i ales de pollastre. Fruita

10 523 37 22 31

Guisat de creïlles amb picada 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
Iogurt natural A9 I11 I7

- Crema de carlot i truita. Fruita

11 694 96 13 27

Paella de pollastre
Hummus de cigrons amb natxos A3 I6
Guarnició: amanida de temporada
Fruita de temporada

- Coliflor especiats amb tonyina. Fruita

12 764 72 41 33

Sopa d'au A1 A7
Creïlla i verdures cuites amb pollastre
Guarnició: amanida de temporada
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

16 630 61 28 30

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

Pit de gall dindi amb samfaina

17 475 54 27 16

Crema de carabassa ECO
Lluç en salsa A8 I8 I7
Guarnició: amanida de temporada
Fruita de temporada

- Bullit valencià amb ou poché. Fruita

18 723 71 37 30

Arròs amb fesols i naps (V)
Cua de pollastre al forn amb poma I5 I8 I7
Guarnició: xampinyons saltejats
Fruita de temporada

- Bacallà gratinat amb amanida. Fruita

19 694 74 27 27

Espaguetis integrals amb tomàquet i tonyina A8 A1 A7 A10 A14
Truita francesa A7 I7
Guarnició: pèsols saltats I6
Fruita de temporada

Albergínia, tomata i formatge al forn

22 808 72 36 38

Sopa d'au A1 A7
Hamburguesa 100% pollastre A3 A9
Guarnició: creïlles fregides
Postres nadalenques A5 A7 A9 A13 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 - 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



01 794 81 26 40

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

Tortilla de atún A7 A8

Guarnición: ensalada ecológica

Fruta de temporada

- Hervido valenciano con huevo poché. Fruta

02 823 94 32 36

Lentejas con verduras ECO A3 A1

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

Guarnición: judías verdes salteadas I6

Fruta de temporada ecológica

Crema de puerros y patata

03 690 52 35 36

Crema de guisantes con huevo picado A7 A3 I7 I6

Bacalao con tomate A8

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 atún y queso A1 A8 A9 A10 A14

Guarnición: ensalada de temporada

Fruta de temporada

- Tortilla y berenjena con burrata. Fruta

05 721 93 25 26

Paella de verduras

Revuelto del chef con tofu A7 A14 I7 I6

Guarnición: ensalada de temporada

Fruta de temporada

- Cous cous vegetal. Fruta



09 651 67 28 29

Potaje de garbanzos con verduras A3 I6

Tortilla de atún A7 A8 I8 I7

Guarnición: ensalada de temporada

Fruta de temporada

- Lasaña de calabacín y soja text. Fruta

10 523 37 22 31

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

Yogur natural A9 I11 I7

- Crema de zanahoria y tortilla. Fruta

11 694 96 13 27

Arroz al horno con garbanzos y verduras A3

Humus de garbanzos con nachos A3 I6

Guarnición: ensalada de temporada

Fruta de temporada

- Coliflor especiada con atún. Fruta

12 764 72 41 33

Sopa de verduras con fideos A1 A7 A6

Garbanzos especiados con dados de boniato (V) A3

Guarnición: ensalada de temporada

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 vegetal con taquitos de queso fresco

16 630 61 28 30

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

Yogur natural A9 I11 I7

Dados de tofu con pisto (V)

17 475 54 27 16

Crema de calabaza ECO

Merluza en salsa A8 I8 I7

Guarnición: ensalada de temporada

Fruta de temporada

- Hervido valenciano con huevo poché. Fruta

18 723 71 37 30

Arròs amb fesols i naps vegetal (V)

Merluza gratinada con crema de manzana A9 A8

Guarnición: champiñones salteados

Fruta de temporada

- Bacalao gratinado con ensalada. Fruta

19 694 74 27 27

Españoles integrales con tomate y atún A8 A1 A7 A10 A14

Tortilla francesa A7 I7

Guarnición: guisantes salteados I6

Fruta de temporada

Berenjena, tomate y queso al horno

22 808 72 36 38

Sopa de verduras con fideos A1 A7 A6

Hamburguesa de verduras A3 A1

Guarnición: patatas fritas

Postre navideño A5 A7 A9 A13 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

Kilocalorias 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/ 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

Truita de tonyina A7 A8

Guarnició: amanida ecològica

Fruita de temporada

- Bullit valencià amb ou poché. Fruita

02 823 94 32 36

Llentilles amb verdures ECO A3 A1

Rabas enfarinades casolanes A1 A4 A7 A8 A9 A11 I11 I7 I8

Guarnició: Mongetes verdes saltejades I6

Fruita de temporada ecològica

Crema de porros i creïlla

03 690 52 35 36

Crema de pèsols amb ou picat A7 A3 I7 I6

Bacallà amb tomata A8

Guarnició: creïlles fornades (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 tonyina i formatge A1 A8 A9 A10 A14

Guarnició: amanida de temporada

Fruita de temporada

- Truita i albergínia amb burrata. Fruita

05 721 93 25 26

Paella de verdures

Regirat del xef amb tofu A7 A14 I7 I6

Guarnició: amanida de temporada

Fruita de temporada

- Cous cous vegetal. Fruita



09 651 67 28 29

Potatge de cigrons amb verdures A3 I6

Truita de tonyina A7 A8 I8 I7

Guarnició: amanida de temporada

Fruita de temporada

- Lasanya de carabasseta i soja texturada. Fruita

10 523 37 22 31

Guisat de creïlles amb picada A3 A1 A2 A5 A9 A10 A13 A14 I6 I11

Lluç amb salsa de ceba i tomata A8 A4 A11 I7 I8

Guarnició: pèsols saltats I6

Iogurt natural A9 I11 I7

- Crema de carlota i truita. Fruita

11 694 96 13 27

Arròs al forn amb cigrons i verdures A3

Hummus de cigrons amb natxos A3 I6

Guarnició: amanida de temporada

Fruita de temporada

- Coliflor especiats amb tonyina. Fruita

12 764 72 41 33

Sopa de verdures amb fideus A1 A7 A6

Cigrons especiats amb daus de moniato (V) A3

Guarnició: amanida de temporada

Fruita de temporada ecològica

- Sandvitx de formatge, salmó i poma. Fruita

15 722 90 37 24

Llentilles 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 vegetals amb daus de formatge fresc

16 630 61 28 30

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

Ou dur A7 I7

Guarnició: samfaina cassolana

Iogurt natural A9 I11 I7

Daus de tofu amb samfaina (V)

17 475 54 27 16

Crema de carabassa ECO

Lluç en salsa A8 I8 I7

Guarnició: amanida de temporada

Fruita de temporada

- Bullit valencià amb ou poché. Fruita

18 723 71 37 30

Arròs amb fesols i naps (V)

Lluç gratinat amb crema de poma A9 A8

Guarnició: xampinyons saltejats

Fruita de temporada

- Bacallà gratinat amb amanida. Fruita

19 694 74 27 27

Espaquetis integrals amb tomàquet i tonyina A8 A1 A7 A10 A14

Truita francesa A7 I7

Guarnició: pèsols saltats I6

Fruita de temporada

Albergínia, tomata i formatge al forn

22 808 72 36 38

Sopa de verdures amb fideus A1 A7 A6

Hamburguesa de verdures A3 A1

Guarnició: creïlles fregides

Postres nadalenes A5 A7 A9 A13 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 - 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

