



12	717 85 37 25
Lentejas a la jardinera	A1 A3 I9 I6
Boquerones enharinados caseros	A1 A8 A10 A14 I8 I7 I6
Guarnición: ensalada de temporada	
Fruta de temporada	
- Pollo con manzana asada y verduras. Fruta	

19	766 77 42 30
Coditos con salsa de calabaza gratinados	A9 A1 A7 A10 A14 I6 I7 I11
Merluza en salsa mery	A8 I8 I7
Guarnición: ensalada de temporada	
Fruta de temporada	
- Sandwich de queso, salmón y manzana	

26	729 75 28 34
Arroz con sepietas (1°)	A3 A4 A8 A11 I8 I7
Tortilla de queso	A9 A7 I7 I11
Guarnición: ensalada de temporada	
Fruta de temporada	
- Ragut de magro con cherry. Fruta	

13	796 90 24 38
Ensalada de lechuga, sardinilla, calabaza, aceitunas, aguacate	A8 I7 I8
Lasaña casera boloñesa	A1 A9 A10 A14 I8 I5 I2 I11 I6 I7
Guarnición: maíz salteado	
Fruta de temporada	
- Bacalao con crema de calabaza. Fruta	

20	805 70 31 44
Marmitako de rape	A3 A8 A11 A4 I8 I7
Pintxo de chistorra	A1 A3 A9 A14 I2 I11 I7 I8 I6 I5
Guarnición: ensalada de temporada	
Natillas de vainilla	A9 I11 I7
- Pavo con col al pimentón. Fruta	

27	557 62 24 23
Hervido valenciano (patata, zanahoria, cebolla y judía verde)	I6
Contramuslo de pollo asado a la manzana	I5 I8 I7
Guarnición: chips de boniato	
Fruta de temporada	
- Puré con tosta de jamón serrano. Fruta	

14	580 54 17 32
Crema bretona (alubias blancas y puerros)	A9 I6 I7 I11 I10
Tortilla de patatas	A7 I7
Guarnición: ensalada de temporada	
Fruta de temporada ecológica	
- Lomo con berenjena rebozada. Fruta	

21	712 88 24 28
Arroz con magro (arroz integral)	I5 I2 I7 I8
Pisto tradicional con soja texturizada y patatas panadera	A3 A13 A14 A1 A12 I6
Guarnición: ensalada de temporada	
Fruta de temporada	
- Revuelto de jamón y champiñones. Fruta	

28	717 90 36 25
Lentejas con verduras ECO	A3 A1 I6 I9
Abadejo enharinado casero	A1 A8 I7 I8
Guarnición: ensalada de temporada	
Fruta de temporada ecológica	
- Pavo asado con piña. Fruta	

15	583 49 32 26
Gratén otoñal de romanesco y boniato (con bechamel)	A1 A6 A9 A10 A14 I6 I11 I7
Dados de pavo al curry con noddles (fideos de arroz)	A9 I11 I7 I8 I5
Guarnición: ensalada de temporada	
Yogur natural	A9 I11 I7
- Sopa de verduras y tortilla zanahoria. Fruta	

22	627 67 28 27
Potaje de garbanzos con verduras	A3 I6
Tortilla con fiambre de pavo	A7 I8 I5 I7
Guarnición: ensalada de temporada	
Fruta de temporada	
- Lomo en salsa con ñoquis. Fruta	

29	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 de temporada	
Fruta de temporada	
- Alcachofas y lubina al horno. Fruta	

16	802 93 30 34
Arroz integral a la cubana con huevo duro	A7 I7
Merluza en salsa verde (aceite de oliva, harina, ajo y perejil)	A1 A4 A8 A11 I8 I7
Guarnición: guisantes salteados	I6
Fruta de temporada	
- Dados de tofu con verduras. Fruta	

23	566 57 24 25
Crema de calabacín y zanahoria ECO	
Pechuga de pollo a la crema	A9 I5 I7 I11 I8
Guarnición: mazorca de maíz	
Fruta de temporada	
- Dorada con chips de boniato. Fruta	

30	694 87 32 22
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	
Yogur artesano valenciano	A9 I11 I7
- Migas de coliflor con huevo. 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 2 veces a la semana.

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

Kilocalorías Proteínas Hidratos Grasas

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

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



12	717 85 37 25
Llenties a la jardineria	A1 A3 I9 I6
Aladrosos enfarinats casolans	A1 A8 A10 A14 I8 I7 I6
Guarnició: amanida de temporada	
Fruita de temporada	
- Pollastre amb poma i verdures. Fruita	

13	796 90 24 38
Amanida de lletuga, sardina petita, carbassa, olives, alcovac	A8 I7 I8
Lasanya cassolana bolonyesa	A1 A9 A10 A14 I8 I5 I2 I11 I6 I7
Guarnició: dacsa saltejada	
Fruita de temporada	
- Bacallà amb crema de carabassa. Fruita	

14	580 54 17 32
Crema bretona (fesols blancs i porros)	A9 I6 I7 I11 I10
Truita de creïlles	A7 I7
Guarnició: amanida de temporada	
Fruita de temporada ecològica	
- Llom amb albergínia arrebossada. Fruita	

15	583 49 32 26
Gratinat de tardor de romanesc i moniato (amb beixamel)	A1 A6 A9 A10 A14 I6 I11 I7
Daus de polit amb salsa de curri amb noddles (fideos d'arròs)	A9 I11 I7 I8 I5
Guarnició: amanida de temporada	
Iogurt natural	A9 I11 I7
- Sopa de verdures i truita safanòria. Fruita	

16	802 93 30 34
Arròs integral a la cubana amb ou dur	A7 I7
Lluç en salsa verda (oli d'oliva, farina, all i julivert)	A1 A4 A8 A11 I8 I7
Guarnició: pèsols saltats	I6
Fruita de temporada	
- Daus de tofu amb verdures. Fruita	

19	766 77 42 30
Codets amb salsa de carbassa gratinats	A9 A1 A7 A10 A14 I6 I7 I11
Lluç en salsa mery	A8 I8 I7
Guarnició: amanida de temporada	
Fruita de temporada	
- Sandvitx de formatge, salmó i poma	

20	805 70 31 44
Marmitako de rap	A3 A8 A11 A4 I8 I7
Pintxo de xistorra	A1 A3 A9 A14 I2 I11 I7 I8 I6 I5
Guarnició: amanida de temporada	
Natilla de vainilla	A9 I11 I7
- Pavo amb col al pebre roig. Fruita	

21	712 88 24 28
Arròs amb magre (arròs integral)	I5 I2 I7 I8
Samfaina tradicional amb soia texturitzada i creïlles al forn	A3 A13 A14 A1 A12 I6
Guarnició: amanida de temporada	
Fruita de temporada	
- Regirat de pernil i xampinyons. Fruita	

22	627 67 28 27
Potatge de cigrons amb verdures	A3 I6
Truita amb companatge de polit	A7 I8 I5 I7
Guarnició: amanida de temporada	
Fruita de temporada	
- Llom en salsa amb gnocchis. Fruita	

23	566 57 24 25
Crema de carbasseta i carlota ECO	
Pit de pollastre a la crema	A9 I5 I7 I11 I8
Guarnició: panotxa de dacsa	
Fruita de temporada	
- Daurada amb xips de moniato. Fruita	

26	729 75 28 34
Arròs amb sepietes (1°)	A3 A4 A8 A11 I8 I7
Truita de formatge	A9 A7 I7 I11
Guarnició: amanida de temporada	
Fruita de temporada	
- Magre amb cherry. Fruita	

27	557 62 24 23
Bollit valencià (creïlla, carlota, ceba i batxoqueta)	I6
Cua de pollastre al forn amb poma	I5 I8 I7
Guarnició: xips de moniato	
Fruita de temporada	
- Puré amb torra de pernil salat. Fruita	

28	717 90 36 25
Llenties amb verdures ECO	A3 A1 I6 I9
Abadejo arrebossat cassolà	A1 A8 I7 I8
Guarnició: amanida de temporada	
Fruita de temporada ecològica	
- Gall d'indi amb pinya. Fruita	

29	723 63 40 33
Sopa de fideus	A1 A7 A10 A14 I8 I5 I7 I2 I11 I6
Olla completa	A3 A9 A14 I2 I6 I11 I7 I5 I8
Guarnició: amanida de temporada	
Fruita de temporada	
- Carxofes i llobarro al forn. Fruita	

30	694 87 32 22
Guisat de fesols amb verdures	A3 I10 I6
Pizza de york i formatge	A1 A9 A14 A10 I5 I7 I2 I6 I8 I11
Guarnició: amanida de temporada	
Iogurt artesà valencià	A9 I11 I7
- Molles de coliflor amb ous. Fruita	

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 a la setmana.

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



12 717 85 37 25

Lentejas a la jardinera A1 A3 I9 I6
Boquerones A1 A8 A10 A14
enharinados caseros I8 I7 I6
Guarnición: ensalada de temporada
Fruta de temporada

- Pollo con manzana asada y verduras. Fruta

19 766 77 42 30

Pasta con salsa de calabaza A1 A7 A10
(sin lácteos) A14
Merluza en salsa mery A8 I8 I7
Guarnición: ensalada de temporada
Fruta de temporada

- Salmón con manzana laminada

26 729 75 28 34

Arroz con sepietas A3 A4 A8 A11 I8
(1º) I7
Tortilla francesa A7
Guarnición: ensalada de temporada
Fruta de temporada

- Ragut de magro con cherry. Fruta

13 796 90 24 38

Ensalada de lechuga, sardinilla, A8
calabaza, aceitunas, aguacate I7 I8
Lasaña casera de pollo (sin A1 A10
lácteos) A14
Guarnición: maíz salteado
Fruta de temporada

- Bacalao con verduras. Fruta

20 805 70 31 44

Marmitako de rape A3 A8 A11 A4 I8 I7
Pintxo con longaniza de pollo A1 A3
Guarnición: ensalada de temporada
"Alpro" soja natural A14 A13 A1

- Pavo con col al pimentón. Fruta

27 557 62 24 23

Hervido valenciano (patata, zanahoria, I6
cebolla y judía verde)
Contramuslo de pollo asado a la I5 I8
manzana I7
Guarnición: chips de boniato
Fruta de temporada

- Puré con tosta de jamón serrano. Fruta

14 580 54 17 32

Crema Bretona (alubias, puerros) sin A3
lácteos
Tortilla de patatas A7 I7
Guarnición: ensalada de temporada
Fruta de temporada ecológica

- Lomo con berenjena rebozada. Fruta

21 717 90 23 29

Arroz con magro (arroz I5 I2 I7
integral) I8
Pisto tradicional con soja A3 A5
texturizada y patatas panadera A13 A14
I6
Guarnición: ensalada de temporada
Fruta de temporada

- Revuelto de jamón y champiñones. Fruta

28 717 90 36 25

Lentejas con verduras ECO A3 A1 I6 I9
Abadejo enharinado casero A1 A8 I7 I8
Guarnición: ensalada de temporada
Fruta de temporada ecológica

- Pavo asado con piña. Fruta

08 654 43 29 40

Crema de verduras de invierno
Jamoncitos de pollo en su jugo I5 I7 I8
Guarnición: patatas fritas
"Alpro" soja natural A14 A13 A1

- Verduras y salmón al papillote. Fruta

15 583 49 32 26

Romanesco v boniato (con A1 A6
bechamel sin lactosa) A10 A14
Pavo en salsa de verduras con noddles
Guarnición: ensalada de temporada
"Alpro" soja natural A14 A13 A1

- Sopa de verduras y tortilla zanahoria. Fruta

22 627 67 28 27

Potaje de garbanzos con verduras A3 I6
Tortilla con fiambre de pavo A7 I8 I5 I7
Guarnición: ensalada de temporada
Fruta de temporada

- Lomo en salsa con ñoquis. Fruta

29 723 63 40 33

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

- Alcachofas y lubina al horno. Fruta

09 629 67 24 28

Arròs amb fesols i naps I2 I5 I6 I7 I8 I10
Tortilla francesa A7 I7
Guarnición: pisto casero
Fruta de temporada

- Ragut de ternera. Fruta

16 802 93 30 34

Arroz integral a la cubana con huevo A7
duro I7
Merluza en salsa verde(aceite A1 A4 A8
de oliva, harina, ajo y peregil) A11 I8 I7
Guarnición: guisantes salteados I6
Fruta de temporada

- Dados de tofu con verduras. Fruta

23 566 57 24 25

Crema de calabacín y zanahoria ECO
Pechuaga a las finas hierbas con A3
champiñones
Guarnición: mazorca de maíz
Fruta de temporada

- Dorada con chips de boniato. Fruta

30 694 87 32 22

Alubias blancas guisadas con A3 I10
verduras I6
Pizza de fiambre de pavo y tomate (Sin A1
queso)
Guarnición: ensalada de temporada
"Alpro" soja natural A14 A13 A1

- Migas de coliflor con huevo. 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 2 veces a la 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





12 717 85 37 25

Llenties a la jardineria A1 A3 I9 I6
Aladroc enfarinats A1 A8 A10 A14 I8
casolans I7 I6
Guarnició: amanida de temporada
Fruita de temporada

- Pollastre amb poma i verdures. Fruita

13 796 90 24 38

Amanida de lletuga, sardina petita, A8
carbassa, olives, alvocat I7 I8
Lasanva casera de pollastre A1 A10
(sense lactis) A14
Guarnició: dacsa saltejada
Fruita de temporada

- Bacallà amb verdures. Fruita

14 580 54 17 32

Crema bretona (fesols blancs i porros) A3
sense lactis
Trita de creïlles A7 I7
Guarnició: amanida de temporada
Fruita de temporada ecològica

- Llom amb albergínia arrebossada. Fruita

15 583 49 32 26

Romanesc i moniato (amb A1 A6
beixamel sense lactosa) A10 A14
Titot en salsa de verdures amb noddles
Guarnició: amanida de temporada
"Alpro" soja natural A14 A13 A1

- Sopa de verdures i truita safanòria. Fruita

16 802 93 30 34

Arròs integral a la cubana amb ou A7
dur I7
Lluç en salsa verda (oli d'oliva, A1 A4 A8
farina, all i julivert) A11 I8 I7
Guarnició: pèsols saltats I6
Fruita de temporada

- Daus de tofu amb verdures. Fruita

19 766 77 42 30

Pasta amb salsa de carbassa A1 A7 A10
(sense lactis) A14
Lluç en salsa mery A8 I8 I7
Guarnició: amanida de temporada
Fruita de temporada

- Salmó amb poma laminada

20 805 70 31 44

Marmitako de rap A3 A8 A11 A4 I8 I7
Pintxo amb llonganisa de pollastre A1 A3
Guarnició: amanida de temporada
"Alpro" soja natural A14 A13 A1

- Pavo amb col al pebre roig. Fruita

21 717 90 23 29

Arròs amb magre (arròs I5 I2 I7
integral) I8
Samfaina tradicional amb soja A3 A5
texturitzada i creïlles al forn A13 A14
I6
Guarnició: amanida de temporada
Fruita de temporada

- Regirat de pernil i xampinyons. Fruit

22 627 67 28 27

Potatge de cigrons amb verdures A3 I6
Trita amb companatge de A7 I8 I5
polit I7
Guarnició: amanida de temporada
Fruita de temporada

- Llom en salsa amb gnocchis. Fruita

23 566 57 24 25

Crema de carbasseta i carlota ECO
Pit de pollastre a les fines herbes amb A3
xampinyons
Guarnició: panotxa de dacsa
Fruita de temporada

- Daurada amb xips de moniato. Fruita

26 729 75 28 34

Arròs amb sepietes A3 A4 A8 A11 I8
(1°) I7
Trita francesa A7
Guarnició: amanida de temporada
Fruita de temporada

- Magre amb cherry. Fruita

27 557 62 24 23

Bollit valencià (creïlla, carlota, ceba i I6
batxoqueta)
Cua de pollastre al forn amb I5 I8
poma I7
Guarnició: xips de moniato
Fruita de temporada

- Puré amb torra de pernil salat. Fruita

28 717 90 36 25

Llenties amb verdures ECO A3 A1 I6 I9
Abadejo arrebossat cassolà A1 A8 I7 I8
Guarnició: amanida de temporada
Fruita de temporada ecològica

- Gall d'indi amb pinya. Fruita

29 723 63 40 33

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

- Carxofes i llobarro al forn. Fruita

30 694 87 32 22

Guisat de fesols amb verdures A3 I10 I6
Pizza de titot i tomaca (Sense formatge) A1
Guarnició: amanida de temporada
"Alpro" soja natural A14 A13 A1

- Molles de coliflor amb ous. Fruita

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 a la setmana.

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



12	717 85 37 25
Lentejas a la jardinera	A1 A3 I9 I6
Boquerones enharinados caseros	A1 A8 A10 A14 I8 I7 I6
Guarnición: ensalada de temporada	
Fruta de temporada	
- Pollo con manzana asada y verduras. Fruta	

19	766 77 42 30
Coditos con salsa de calabaza gratinados	A9 A1 A7 A10 A14 I6 I7 I11
Merluza en salsa mery	A8 I8 I7
Guarnición: ensalada de temporada	
Fruta de temporada	
- Sandwich de queso, salmón y manzana	

26	729 75 28 34
Arroz con sepietas (1°)	A3 A4 A8 A11 I8 I7
Tortilla de queso	A9 A7 I7 I11
Guarnición: ensalada de temporada	
Fruta de temporada	
- Brocheta de salmón con verduras. Fruta	

13	796 90 24 38
Ensalada de lechuga, sardinilla, calabaza, aceitunas, aguacate	A8 I7 I8
Lasaña casera de pollo	A9 A1
Guarnición: maíz salteado	
Fruta de temporada	
- Bacalao con crema de calabaza. Fruta	

20	805 70 31 44
Marmitako de rape	A3 A8 A11 A4 I8 I7
Pintxo con longaniza de pollo	A1 A3
Guarnición: ensalada de temporada	
Natillas de vainilla	A9 I11 I7
- Pavo con col al pimentón. Fruta	

27	557 62 24 23
Hervido valenciano (patata, zanahoria, cebolla y judía verde)	I6
Contramuslo de pollo asado a la manzana	I5 I8 I7
Guarnición: chips de boniato	
Fruta de temporada	
Panini casero de taquitos de pavo, tomate y queso	

07	714 82 21 32
Espaguetis integrales a la napolitana con queso	A1 A7 A9 A10 A14 I11 I7 I6
Albóndigas de merluza en salsa	A1 A4 A7 A8 A9 A11 I11 I7 I8
Guarnición: ensalada de temporada	
Fruta de temporada	
- Huevos al plato con guisantes. Fruta	

14	580 54 17 32
Crema bretona (alubias blancas y puerros)	A9 I6 I7 I11 I10
Tortilla de patatas	A7 I7
Guarnición: ensalada de temporada	
Fruta de temporada ecológica	
- Huevos rotos con salmón. Fruta	

21	717 90 23 29
Arroz con verduras	
Pisto tradicional con soja texturizada y patatas panadera	A3 A5 A13 A14 I6
Guarnición: ensalada de temporada	
Fruta de temporada	
- Revuelto de huevo con champiñón	

28	717 90 36 25
Lentejas con verduras ECO	A3 A1 I6 I9
Abadejo enharinado casero	A1 A8 I7 I8
Guarnición: ensalada de temporada	
Fruta de temporada ecológica	
- Pavo asado con piña. Fruta	

08	654 43 29 40
Crema de verduras de invierno	
Jamonicitos de pollo en su jugo	I5 I7 I8
Guarnición: patatas fritas	
Yogur natural	A9 I11 I7
- Verduras y salmón al papillote. Fruta	

15	583 49 32 26
Gratén otoñal de romanesco y boniato (con bechamel)	A1 A6 A9 A10 A14 I6 I11 I7
Dados de pavo al curry con noddles (fideos de arroz)	A9 I11 I7 I8 I5
Guarnición: ensalada de temporada	
Yogur natural	A9 I11 I7
- Sopa de verduras y tortilla zanahoria. Fruta	

22	627 67 28 27
Potaje de garbanzos con verduras	A3 I6
Tortilla con fiambre de pavo	A7 I8 I5 I7
Guarnición: ensalada de temporada	
Fruta de temporada	
- Gratén de patatas, verduras y queso	

29	723 63 40 33
Sopa de ave con fideos	A1 A7 A10 A14
Patata cocida, verduras de cocido y pollo	
Guarnición: ensalada de temporada	
Fruta de temporada	
- Alcachofas y lubina al horno. Fruta	

09	629 67 24 28
Arròs amb fesols i naps vegetal (V)	
Tortilla francesa	A7 I7
Guarnición: pisto casero	
Fruta de temporada	
- Ragut de ternera. Fruta	

16	802 93 30 34
Arroz integral a la cubana con huevo duro	A7 I7
Merluza en salsa verde (aceite de oliva, harina, ajo y perejil)	A1 A4 A8 A11 I8 I7
Guarnición: guisantes salteados	I6
Fruta de temporada	
- Dados de tofu con verduras. Fruta	

23	566 57 24 25
Crema de calabacín y zanahoria ECO	
Pechuga de pollo a la crema	A9 I5 I7 I11 I8
Guarnición: mazorca de maíz	
Fruta de temporada	
- Dorada con chips de boniato. Fruta	

30	694 87 32 22
Alubias blancas guisadas con verduras	A3 I10 I6
Pizza de atún y queso	A1 A8 A9 A10 A14
Guarnición: ensalada de temporada	
Yogur artesano valenciano	A9 I11 I7
- Migas de coliflor con huevo. 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 2 veces a la semana.

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

A13 - Frutos de cascara A14 - Soja

Kilocalorías Proteínas Hidratos Grasas

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

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



12	717 85 37 25
Llentilles a la jardineria	A1 A3 I9 I6
Aladrocns enfarinats casolans	A1 A8 A10 A14 I8 I7 I6
Guarnició: amanida de temporada	
Fruita de temporada	
- Pollastre amb poma i verdures. Fruita	

13	796 90 24 38
Amanida de lletuga, sardina petita, carbassa, olives, alvocat	A8 I7 I8
Lasanya casolana de pollastre	A9 A1
Guarnició: dacsa saltejada	
Fruita de temporada	
- Bacallà amb crema de carabassa. Fruita	

14	580 54 17 32
Crema bretona (fesols blancs i porros)	A9 I6 I7 I11 I10
Truita de creïlles	A7 I7
Guarnició: amanida de temporada	
Fruita de temporada ecològica	
- Ous trencats amb salmó. Fruita	

15	583 49 32 26
Gratinat de tador de romanesc i moniato (amb beixamel)	A1 A6 A9 A10 A14 I6 I11 I7
Daus de polit amb salsa de curri amb noddles (fideos d'arròs)	A9 I11 I7 I8 I5
Guarnició: amanida de temporada	
Iogurt natural	A9 I11 I7
- Sopa de verdures i truita safanòria. Fruita	

16	802 93 30 34
Arròs integral a la cubana amb ou dur	A7 I7
Lluç en salsa verda (oli d'oliva, farina, all i julivert)	A1 A4 A8 A11 I8 I7
Guarnició: pèsols saltats	I6
Fruita de temporada	
- Daus de tofu amb verdures. Fruita	

19	766 77 42 30
Codets amb salsa de carbassa gratinats	A9 A1 A7 A10 A14 I6 I7 I11
Lluç en salsa mery	A8 I8 I7
Guarnició: amanida de temporada	
Fruita de temporada	
- Sandvitx de formatge, salmó i poma	

20	805 70 31 44
Marmitako de rap	A3 A8 A11 A4 I8 I7
Pintxo amb llonganisa de pollastre	A1 A3
Guarnició: amanida de temporada	
Natilla de vainilla	A9 I11 I7
- Pavo amb col al pebre roig. Fruita	

21	717 90 23 29
Arròs amb verdures	
Samfaina tradicional amb soja texturitzada i creïlles al forn	A3 A5 A13 A14 I6
Guarnició: amanida de temporada	
Fruita de temporada	
Remenat d'ou amb xampinyó	

22	627 67 28 27
Potatge de cigrons amb verdures	A3 I6
Truita amb companatge de polit	A7 I8 I5 I7
Guarnició: amanida de temporada	
Fruita de temporada	
Creïlles gratinades, verdures i formatge	

23	566 57 24 25
Crema de carbasseta i carlota ECO	
Pit de pollastre a la crema	A9 I5 I7 I11 I8
Guarnició: panotxa de dacsa	
Fruita de temporada	
- Daurada amb xips de moniato. Fruita	

26	729 75 28 34
Arròs amb sepietes (1°)	A3 A4 A8 A11 I8 I7
Truita de formatge	A9 A7 I7 I11
Guarnició: amanida de temporada	
Fruita de temporada	
- Broqueta de salmó amb verdures. Fruita	

27	557 62 24 23
Bollit valencià (creïlla, carlota, ceba i batxoqueta)	I6
Cua de pollastre al forn amb poma	I5 I8 I7
Guarnició: xips de moniato	
Fruita de temporada	
Panini casolà de dauets de titot, tomaca i formatge	

28	717 90 36 25
Llentilles amb verdures ECO	A3 A1 I6 I9
Abadejo arrebossat cassolà	A1 A8 I7 I8
Guarnició: amanida de temporada	
Fruita de temporada ecològica	
- Gall d'indi amb pinya. Fruita	

29	723 63 40 33
Sopa d'au amb fideus	A1 A7 A10 A14
Creïlla i verdures cuites amb pollastre	
Guarnició: amanida de temporada	
Fruita de temporada	
-Carxofes i llobarro al forn. Fruita	

30	694 87 32 22
Guisat de fesols amb verdures	A3 I10 I6
Pizza de tonyina i formatge	A1 A8 A9 A10 A14
Guarnició: amanida de temporada	
Iogurt artesà valencià	A9 I11 I7
- Molles de coliflor amb ous. Fruita	

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 a la setmana.

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 ovolactovegetariano I7 - No apto vegano

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



07

714 82 21 32

Espaguetis integrales a la napolitana con queso A1 A7 A9 A10 A14 I11 I7 I6
Albóndigas de merluza en salsa A1 A4 A7 A8 A9 A11 I11 I7 I8
Guarnición: ensalada de temporada
Fruta de temporada

- Huevos al plato con guisantes. Fruta

08

654 43 29 40

Crema de verduras de invierno
Pescado blanco a la plancha con ajo y perejil A8
Guarnición: patatas fritas
Yogur natural A9 I11 I7

- Verduras y salmón al papillote. Fruta

09

629 67 24 28

Arròs amb fesols i naps vegetal (V)
Tortilla francesa A7 I7
Guarnición: pisto casero
Fruta de temporada

- Cous cous vegetal. Fruta

12

717 85 37 25

Lentejas a la jardinera A1 A3 I9 I6
Boquerones enharinados caseros A1 A8 A10 A14 I8 I7 I6
Guarnición: ensalada de temporada
Fruta de temporada

Champiñones y calabacín rehogados con soja texturizada (V)

13

796 90 24 38

Ensalada de lechuga, sardinilla, calabaza, aceitunas, aguacate A8 I7 I8
Lasaña vegetal A1 A9 A10 A14
Guarnición: maíz salteado
Fruta de temporada

- Bacalao con crema de calabaza. Fruta

14

580 54 17 32

Crema bretona (alubias blancas y puerros) A9 I6 I7 I11 I10
Tortilla de patatas A7 I7
Guarnición: ensalada de temporada
Fruta de temporada ecológica

- Huevos rotos con salmón. Fruta

15

583 49 32 26

Gratén otoñal de romanesco y boniato (con bechamel) A1 A6 A9 A10 A14 I6 I11 I7
Pescado en salsa con noddles A8
Guarnición: ensalada de temporada
Yogur natural A9 I11 I7

- Sopa de verduras y tortilla zanahoria. Fruta

16

802 93 30 34

Arroz integral a la cubana con huevo duro A7 I7
Merluza en salsa verde(aceite de oliva, harina, ajo y perejil) A1 A4 A8 A11 I8 I7
Guarnición: guisantes salteados I6
Fruta de temporada

- Dados de tofu con verduras. Fruta

19

766 77 42 30

Coditos con salsa de calabaza gratinados A9 A1 A7 A10 A14 I6 I7 I11
Merluza en salsa mery A8 I8 I7
Guarnición: ensalada de temporada
Fruta de temporada

- Sandwich de queso, salmón y manzana

20

805 70 31 44

Marmitako de rape A3 A8 A11 A4 I8 I7
Pintxo con salchicha vegana A1
Guarnición: ensalada de temporada
Natillas de vainilla A9 I11 I7

- Tostada de huevo con aguacate. Fruta

21

717 90 23 29

Arroz con verduras
Pisto tradicional con soja texturizada y patatas panadera A3 A5 A13 A14 I6
Guarnición: ensalada de temporada
Fruta de temporada

Revuelto de huevo con champiñón

22

627 67 28 27

Potaje de garbanzos con verduras A3 I6
Tortilla francesa A7
Guarnición: ensalada de temporada
Fruta de temporada

Gratén de patatas, verduras y queso

23

566 57 24 25

Crema de calabacín y zanahoria ECO
Merluza en salsa A8
Guarnición: mazorca de maíz
Fruta de temporada

- Dorada con chips de boniato. Fruta

26

729 75 28 34

Arroz con sepietas A3 A4 A8 A11 I8 I7
Tortilla de queso A9 A7 I7 I11
Guarnición: ensalada de temporada
Fruta de temporada

- Brocheta de salmón con verduras. Fruta

27

557 62 24 23

Hervido valenciano (patata, zanahoria, cebolla y judía verde) I6
Merluza gratinada con crema de manzana A9 A8
Guarnición: chips de boniato
Fruta de temporada

Panini casero de atún y queso

28

717 90 36 25

Lentejas con verduras ECO A3 A1 I6 I9
Abadejo enharinado casero A1 A8 I7 I8
Guarnición: ensalada de temporada
Fruta de temporada ecológica

- Boquerones rebozados con tomate aliñado

29

723 63 40 33

Sopa de verduras con fideos A1 A7 A6
Garbanzos especiados con dados de boniato (V) A3
Guarnición: ensalada de temporada
Fruta de temporada

- Alcachofas y lubina al horno. Fruta

30

694 87 32 22

Alubias blancas guisadas con verduras A3 I10 I6
Pizza de atún y queso A1 A8 A9 A10 A14
Guarnición: ensalada de temporada
Yogur artesano valenciano A9 I11 I7

- Migas de coliflor con huevo. 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 2 veces a la semana.

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

Kilocalorías Proteínas Hidratos Grasas

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

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





12	717 85 37 25
Llentilles a la jardineria	A1 A3 I9 I6
Aladroc enfarinats casolans	A1 A8 A10 A14 I8 I7 I6
Guarnició: amanida de temporada	
Fruita de temporada	
Xampinyons i carabasseta saltejats amb soia texturitzada (V)	

13	796 90 24 38
Amanida de lletuga, sardina petita, carbassa, olives, alvocat	A8 I7 I8
Lasanya vegetal	A1 A9 A10 A14
Guarnició: dacsa saltejada	
Fruita de temporada	
- Bacallà amb crema de carabassa. Fruita	

14	580 54 17 32
Crema bretona (fesols blancs i porros)	A9 I6 I7 I11 I10
Truita de creïlles	A7 I7
Guarnició: amanida de temporada	
Fruita de temporada ecològica	
- Ous trencats amb salmó. Fruita	

15	583 49 32 26
Gratinat de tador de romanesc i moniato (amb beixamel)	A1 A6 A9 A10 A14 I6 I11 I7
Peix en salsa amb noddles	A8
Guarnició: amanida de temporada	
Iogurt natural	A9 I11 I7
- Sopa de verdures i truita safanòria. Fruita	

16	802 93 30 34
Arròs integral a la cubana amb ou dur	A7 I7
Lluç en salsa verda (oli d'oliva, farina, all i julivert)	A1 A4 A8 A11 I8 I7
Guarnició: pèsols saltats	I6
Fruita de temporada	
- Daus de tofu amb verdures. Fruita	

19	766 77 42 30
Codets amb salsa de carbassa gratinats	A9 A1 A7 A10 A14 I6 I7 I11
Lluç en salsa mery	A8 I8 I7
Guarnició: amanida de temporada	
Fruita de temporada	
- Sandvitx de formatge, salmó i poma	

20	805 70 31 44
Marmitako de rap	A3 A8 A11 A4 I8 I7
Pintxo amb salsitxa vegana	A1
Guarnició: amanida de temporada	
Natilla de vainilla	A9 I11 I7
- Torrada d'ou amb alvocat. Fruita	

21	717 90 23 29
Arròs amb verdures	
Samfaina tradicional amb soia texturitzada i creïlles al forn	A3 A5 A13 A14 I6
Guarnició: amanida de temporada	
Fruita de temporada	
Remenat d'ou amb xampinyó	

22	627 67 28 27
Potatge de cigrons amb verdures	A3 I6
Truita francesa	A7
Guarnició: amanida de temporada	
Fruita de temporada	
Creïlles gratinades, verdures i formatge	

23	566 57 24 25
Crema de carbasseta i carlota ECO	
Lluç en salsa	A8
Guarnició: panotxa de dacsa	
Fruita de temporada	
- Daurada amb xips de moniato. Fruita	

26	729 75 28 34
Arròs amb sepietes (1°)	A3 A4 A8 A11 I8 I7
Truita de formatge	A9 A7 I7 I11
Guarnició: amanida de temporada	
Fruita de temporada	
- Broqueta de salmó amb verdures. Fruita	

27	557 62 24 23
Bollit valencià (creïlla, carlota, ceba i batxoqueta)	I6
Lluç gratinat amb crema de poma	A9 A8
Guarnició: xips de moniato	
Fruita de temporada	
Panini casolà de tonyina i formatge	

28	717 90 36 25
Llentilles amb verdures ECO	A3 A1 I6 I9
Abadejo arrebossat cassolà	A1 A8 I7 I8
Guarnició: amanida de temporada	
Fruita de temporada ecològica	
- Aladroc arrebossats amb tomaca	

29	723 63 40 33
Sopa de verdures amb fideus	A1 A7 A6
Cigrons especiats amb daus de moniato (V)	A3
Guarnició: amanida de temporada	
Fruita de temporada	
- Carxofes i llobarro al forn. Fruita	

30	694 87 32 22
Guisat de fesols amb verdures	A3 I10 I6
Pizza de tonyina i formatge	A1 A8 A9 A10 A14
Guarnició: amanida de temporada	
Iogurt artesà valencià	A9 I11 I7
- Molles de coliflor amb ous. Fruita	

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 a la 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

Quilocaloríes Proteïnes Carbohidrats Greixos

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

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