



| | | | | |
|--|---|---|--|---|
| <p>02 670 58 27 37</p> <p>Crema de verduras de temporada</p> <p>Alitas de pollo al horno con champiñones y patatas I5 I7 I8</p> <p>Guarnición: ensalada de temporada</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>- Boquerones rebozados con tomate aliñado</p> | <p>03 686 65 34 29</p> <p>Espaguetis integrales a la carbonara vegetal A9 A1 A7 A10 A14 I7 I11 I6</p> <p>Merluza encebollada A8 I7 I8</p> <p>Guarnición: ensalada de temporada</p> <p>Yogur natural A9 I11 I7</p> <p>- Lomo en salsa con ñoquis. Fruta</p> | <p>04 657 70 27 29</p> <p>Potaje de garbanzos con verduras A3 I6</p> <p>Tortilla de berenjena y queso A7 A9 I11 I7</p> <p>Guarnición: ensalada de temporada</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>- Wok de ternera con verduras thai. Fruta</p> | <p>05 718 97 14 29</p> <p>Paella alicantina I5 I6 I7 I8 I10</p> <p>Hummus de garbanzos casero A3 I6</p> <p>Guarnición: bastones de boniato</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>- Acelgas con huevo y nueces. Fruta</p> | <p>06 729 70 32 32</p> <p>Fabada asturiana A3 A9 A13 A14 I5 I2 I8 I7 I6 I11 I10</p> <p>Revuelto de pisto A7 I7</p> <p>Guarnición: guisantes salteados I6</p> <p>Fruta de temporada ecológica</p> <p>- Bacalao con patatas y espinacas. Fruta</p> |
| <p>09 763 52 26 49</p> <p>Guisado de patatas, guisantes y huevo duro A7 I7 I6</p> <p>Albóndigas mixtas en salsa de tomate A3 A14 I5 I7 I8 I11 I2 I6</p> <p>Guarnición: ensalada de temporada</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>- Sopa de verduras y tortilla zanahoria. Fruta</p> | <p>10 783 84 39 32</p> <p>Lentejas estofadas con calabaza ECO A1 I6 I9</p> <p>Bocaditos de salmón crunchy caseros A8 A1 A10 A14 A7 I6 I7 I8</p> <p>Guarnición: ensalada de temporada</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>- Crema y panini de jamón y queso. Fruta</p> | <p>11 724 72 28 36</p> <p>Fideuà A4 A1 A7 A8 A3 A11 A14 A10 I8 I7 I6</p> <p>Judías verdes salteadas con bacon I2 I5 I7 I8 I6 I10</p> <p>Guarnición: ensalada de temporada</p> <p>Yogur natural A9 I11 I7</p> <p>- Fajitas de pollo con verduras. Fruta</p> | <p>12 582 59 25 26</p> <p>Crema de alubias con puerro y boniato A3 I10 I6</p> <p>Pollo al chilindrón (salsa casera de pimiento, tomate, cebolla) I7 I8 I5</p> <p>Guarnición: cascós de patata asada</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>- Merluza con pisto y cous cous. Fruta</p> | <p>13 675 85 18 28</p> <p>Arroz al horno (1º) A3 A9 A13 A14 I8 I7 I5 I2 I6 I11</p> <p>Tortilla francesa A7 I7</p> <p>Guarnición: ensalada de temporada</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>- Dados de tofu con verduras. Fruta</p> |
| <p>16 582 50 20 33</p> <p>Patatas panaderas con calabacín y pimiento</p> <p>Magro en salsa I2 I5 I8 I7</p> <p>Guarnición: mazorca de maíz</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>- Bacalao con crema de calabaza. Fruta</p> | | <p>18 685 81 25 28</p> <p>Mac and cheese (macarrones integrales) A1 A9 A10 A14 A7 I6 I7 I11</p> <p>Calamares en salsa de tomate A3 A8 A11 A4 I7 I8</p> <p>Guarnición: ensalada de temporada</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>- Hamburguesa vegetal. Fruta</p> | <p>19 784 68 40 37</p> <p>Sopa de arroz I5 I7 I8</p> <p>Pastel de patata con soja texturizada A9 A1 A12 A13 A14 I11 I6 I7</p> <p>Guarnición: ensalada de temporada</p> <p>Yogur artesano valenciano A9 I11 I7</p> <p>- Hervido valenciano y salmón. Fruta.</p> | <p>20 586 68 21 24</p> <p>Potaje de garbanzos con espinacas A3 I6</p> <p>Tosta integral casera horneada (tomate, huevo revuelto y queso) A1 A7 A9 I7 I11</p> <p>Guarnición: ensalada de temporada</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>- Menestra con ajitos y lomo. Fruta</p> |
| <p>23 733 75 27 35</p> <p>Arròs amb fesols i naps I2 I5 I6 I7 I8 I10</p> <p>Tortilla de patatas A7 I7</p> <p>Guarnición: ensalada de temporada</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>- Pollo con manzana asada y verduras. Fruta</p> | <p>24 723 63 40 33</p> <p>Sopa de fideos A1 A7 A10 A14 I8 I5 I7 I2 I11 I6</p> <p>Cocido completo A3 A9 A14 I2 I6 I7 I5 I8 I11</p> <p>Guarnición: ensalada de temporada</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>- Dorada con chips de boniato. Fruta</p> | <p>25 668 57 31 35</p> <p>Crema de champiñón con picatostes integrales caseros A9 A1 I7 I11</p> <p>Hamburguesa de pollo con queso A9 A3 I5 I7 I8 I6 I11</p> <p>Guarnición: habas salteadas I6</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>- Tosta de aguacate con revuelto de atún. Fruta</p> | <p>26 751 99 33 24</p> <p>Espirales integrales con boloñesa de lentejas A1 A7 A10 A14 I9 I6</p> <p>Rustidera de merluza (con cebolla y pimiento rojo) A8 I7 I8</p> <p>Guarnición: arbolitos de coliflor caseros A1</p> <p>Fruta de temporada ecológica</p> <p>- Pizza de jamón york y queso casera. Fruta</p> | <p>27 830 45 52 48</p> <p>Papas con choco A3 A4 A8 A11 I7 I8</p> <p>Pescado frito (boquerones enharinados caseros) A8 A1 A4 A11 I7 I8</p> <p>Guarnición: pipirrana A7 A8 I7 I8</p> <p>Torrija saludable con canela A1 A7 A9 I11 I7</p> <p>- Sopa de fideos y alitas de pollo. Fruta</p> |

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 | nutrición@grupocaps.com - C/ Séquia De Benàger, 25 - 46210 Picanya, Valencia



| | | | | |
|---|--|--|--|--|
| <p>02 670 58 27 37</p> <p>Crema de verdures de temporada</p> <p>Aletes de pollastre al forn amb xampinyons i creïlles I5 I7 I8</p> <p>Guarnició: amanida de temporada</p> <p>Fruita de temporada</p> <p>- Aladrocxs arrebossats amb tomaca</p> | <p>03 686 65 34 29</p> <p>Espaguëtis integrals a la carbonara vegetal A9 A1 A7 A10 A14 I7 I11 I6</p> <p>Lluç amb ceba A8 I7 I8</p> <p>Guarnició: amanida de temporada</p> <p>Iogurt natural A9 I11 I7</p> <p>- Llom en salsa amb gnochis. Fruita</p> | <p>04 657 70 27 29</p> <p>Potatge de cigrons amb verdures A3 I6</p> <p>Truita d'albergina i formatge A7 A9 I11 I7</p> <p>Guarnició: amanida de temporada</p> <p>Fruita de temporada</p> <p>- Wok de vedella amb verdures thai. Fruita</p> | <p>05 718 97 14 29</p> <p>Paella alacantina I5 I6 I7 I8 I10</p> <p>Hummus cassolà A3 I6</p> <p>Guarnició: bastons de moniato</p> <p>Fruita de temporada</p> <p>- Bledes amb ou i nous. Fruita</p> | <p>06 729 70 32 32</p> <p>Fabada asturiana A3 A9 A13 A14 I5 I2 I8 I7 I6 I11 I10</p> <p>Remenat de pisto A7 I7</p> <p>Guarnició: pèsols saltats I6</p> <p>Fruita de temporada ecològica</p> <p>- Bacallà amb creïlles i espinacs. Fruita</p> |
| <p>09 763 52 26 49</p> <p>Guisat de creïlles, pèsols i ou dur A7 I7 I6</p> <p>Mandonguilles mixtes en salsa de tomaca A3 A14 I5 I7 I8 I11 I2 I6</p> <p>Guarnició: amanida de temporada</p> <p>Fruita de temporada</p> <p>- Sopa de verdures i truita safanòria. Fruita</p> | <p>10 783 84 39 32</p> <p>Llentilles estofades amb carabassa ECO A1 I6 I9</p> <p>Mossets de salmó cruixent casolans A8 A1 A10 A14 A7 I6 I7 I8</p> <p>Guarnició: amanida de temporada</p> <p>Fruita de temporada</p> <p>- Crema i panin de pernil i formatge. Fruita</p> | <p>11 724 72 28 36</p> <p>Fideuà A4 A1 A7 A8 A3 A11 A14 A10 I8 I7 I6</p> <p>Fesols tendres saltats amb bacon I2 I5 I7 I8 I6 I10</p> <p>Guarnició: amanida de temporada</p> <p>Iogurt natural A9 I11 I7</p> <p>- "Fajitas" de pollastre amb verdures. Fruita</p> | <p>12 582 59 25 26</p> <p>Crema de fesols amb porro i boniato A3 I10 I6</p> <p>Pollastre al xilindró (salsa casolana de pebrot, tomaca, ceba) I7 I8 I5</p> <p>Guarnició: cascs de creïlla rostida</p> <p>Fruita de temporada</p> <p>- Lluç amb samfaina i cuscús. Fruita</p> | <p>13 675 85 18 28</p> <p>Arròs al forn (1º) A3 A9 A13 A14 I8 I7 I5 I2 I6 I11</p> <p>Truita francesa A7 I7</p> <p>Guarnició: amanida de temporada</p> <p>Fruita de temporada</p> <p>- Daus de tofu amb verdures. Fruita</p> |
| <p>16 582 50 20 33</p> <p>Creïlles forneres amb carabasseta i pimentó</p> <p>Magre en salsa I2 I5 I8 I7</p> <p>Guarnició: panotxa de dacs</p> <p>Fruita de temporada</p> <p>- Bacallà amb crema de carabassa. Fruita</p> | | <p>18 685 81 25 28</p> <p>Mac and cheese (macarrons integrals) A1 A9 A10 A14 A7 I6 I7 I11</p> <p>Calamars en salsa de tomaca A3 A8 A11 A4 I7 I8</p> <p>Guarnició: amanida de temporada</p> <p>Fruita de temporada</p> <p>- Hamburguesa vegetal. Fruita</p> | <p>19 784 68 40 37</p> <p>Sopa d'arròs I5 I7 I8</p> <p>Pastís de creïlla amb soja texturitzada A9 A1 A12 A13 A14 I11 I6 I7</p> <p>Guarnició: amanida de temporada</p> <p>Iogurt artesà valencià A9 I11 I7</p> <p>- Bullit valencià i salmó. Fruita.</p> | <p>20 586 68 21 24</p> <p>Potatge de cigrons amb espinacs A3 I6</p> <p>Torrada integral casolana enforxada (tomaca, ou regirat, formatge) A1 A7 A9 I7 I11</p> <p>Guarnició: amanida de temporada</p> <p>Fruita de temporada</p> <p>- Menestra amb alls i llom. Fruita</p> |
| <p>23 733 75 27 35</p> <p>Arròs amb fesols i naps I2 I5 I6 I7 I8 I10</p> <p>Truita de creïlles A7 I7</p> <p>Guarnició: amanida de temporada</p> <p>Fruita de temporada</p> <p>- Pollastre amb poma i verdures. Fruita</p> | <p>24 723 63 40 33</p> <p>Sopa de fideus A1 A7 A10 A14 I8 I5 I7 I2 I11 I6</p> <p>Putxero A3 A9 A14 I2 I6 I7 I5 I8 I11</p> <p>Guarnició: amanida de temporada</p> <p>Fruita de temporada</p> <p>- Daurada amb xips de moniato. Fruita</p> | <p>25 668 57 31 35</p> <p>Crema de xampinyons amb crostons integrals casolans A9 A1 I7 I11</p> <p>Hamburguesa de pollastre amb formatge A9 A3 I5 I7 I8 I6 I11</p> <p>Guarnició: faves saltejades I6</p> <p>Fruita de temporada</p> <p>- Torrada d'alvocat amb regirat de tonyina. Fruita</p> | <p>26 751 99 33 24</p> <p>Espirals integrals amb bolonyesa de llentilles A1 A7 A10 A14 I9 I6</p> <p>Rustidera de lluç (amb ceba i pimentó roig) A8 I7 I8</p> <p>Guarnició: arbrets de coliflor A1</p> <p>Fruita de temporada ecològica</p> <p>- Pizza de pernil dolç i formatge casolana. Fruita</p> | <p>27 830 45 52 48</p> <p>'Papas con choco' A3 A4 A8 A11 I7 I8</p> <p>Pescaito (aladrocxs arrebossats cassolans) A8 A1 A4 A11 I7 I8</p> <p>Guarnició: pipirrana A7 A8 I7 I8</p> <p>'Torrifa' saludable amb canyella A1 A7 A9 I11 I7</p> <p>- Sopa de fideus i ales de pollastre. Fruita</p> |

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

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/ Sèquia De Benàger, 25 - 46210 Picànya, Valencia



| | | | | |
|--|--|---|--|--|
| <p>02 670 58 27 37</p> <p>Crema de verduras de temporada</p> <p>Alitas de pollo al horno con champiñones y patatas 15 17 18</p> <p>Guarnición: ensalada de temporada</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>Boquerones enharinados caseros (con maicena)</p> | <p>03 686 65 34 29</p> <p>Españuetis integrales con cebolla y champiñones A1 A7</p> <p>Merluza encebollada A8 17 18</p> <p>Guarnición: ensalada de temporada</p> <p>"Alpro" soja natural A14 A13 A1</p> <p>- Lomo en salsa con ñoquis. Fruta</p> | <p>04 657 70 27 29</p> <p>Potaje de garbanzos con verduras A3 16</p> <p>Tortilla de berenjena A7</p> <p>Guarnición: ensalada de temporada</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>- Wok de ternera con verduras thai. Fruta</p> | <p>05 718 97 14 29</p> <p>Paella alicantina 15 16 17 18 110</p> <p>Hummus de garbanzos casero A3 16</p> <p>Guarnición: bastones de boniato</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>- Acelgas con huevo y nueces. Fruta</p> | <p>06 729 70 32 32</p> <p>Fabada vegetal</p> <p>Revuelto de pisto A7 17</p> <p>Guarnición: guisantes salteados 16</p> <p>Fruta de temporada ecológica</p> <p>- Bacalao con patatas y espinacas. Fruta</p> |
| <p>09 763 52 26 49</p> <p>Guisado de patatas, guisantes y huevo duro A7 17 16</p> <p>Albóndigas mixtas en salsa de tomate A3 A14 15 17 18 111 12 16</p> <p>Guarnición: ensalada de temporada</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>- Sopa de verduras y tortilla zanahoria. Fruta</p> | <p>10 783 84 39 32</p> <p>Lentejas estofadas con calabaza ECO A1 16 19</p> <p>Bocaditos de salmón crunchy caseros A8 A1 A10 A14 A7 16 17 18</p> <p>Guarnición: ensalada de temporada</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>Panini casero de taquitos de pavo y tomate (sin queso)</p> | <p>11 724 72 28 36</p> <p>Fideuà A4 A1 A7 A8 A3 A11 A14 A10 18 17 16</p> <p>Judías verdes salteadas con bacon 12 15 17 18 16 110</p> <p>Guarnición: ensalada de temporada</p> <p>"Alpro" soja natural A14 A13 A1</p> <p>- Fajitas de pollo con verduras. Fruta</p> | <p>12 582 59 25 26</p> <p>Crema de alubias con puerro y boniato A3 110 16</p> <p>Pollo al chilindrón (salsa casera de pimiento, tomate, cebolla) 17 18 15</p> <p>Guarnición: cascos de patata asada</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>- Merluza con pisto y cous cous. Fruta</p> | <p>13 675 85 18 28</p> <p>Paella de pollo</p> <p>Tortilla francesa A7 17</p> <p>Guarnición: ensalada de temporada</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>- Dados de tofu con verduras. Fruta</p> |
| <p>16 582 50 20 33</p> <p>Patatas panaderas con calabacín y pimiento</p> <p>Magro en salsa 12 15 18 17</p> <p>Guarnición: mazorca de maíz</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>- Bacalao con verduras. Fruta</p> | | <p>18 685 81 25 28</p> <p>Macarrones a la napolitana (sin queso) A1 A7</p> <p>Calamares en salsa de tomate A3 A8 A11 A4 17 18</p> <p>Guarnición: ensalada de temporada</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>Champiñones y calabacín rehogados con soja texturizada (V)</p> | <p>19 784 68 40 37</p> <p>Sopa de arroz 15 17 18</p> <p>Pisto con soja texturizada y patatas panadera A3 A1 A5 A12 A13 A14</p> <p>Guarnición: ensalada de temporada</p> <p>"Alpro" soja natural A14 A13 A1</p> <p>- Hervido valenciano y salmón. Fruta.</p> | <p>20 586 68 21 24</p> <p>Potaje de garbanzos con espinacas A3 16</p> <p>Tosta de revuelto de huevo con tomate A7 A1</p> <p>Guarnición: ensalada de temporada</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>- Menestra con ajitos y lomo. Fruta</p> |
| <p>23 733 75 27 35</p> <p>Arròs amb fesols i naps 12 15 16 17 18 110</p> <p>Tortilla de patatas A7 17</p> <p>Guarnición: ensalada de temporada</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>- Pollo con manzana asada y verduras. Fruta</p> | <p>24 723 63 40 33</p> <p>Sopa de fideos A1 A7 A10 A14 18 15 17 12 111 16</p> <p>Cocido completo (sin pelota)</p> <p>Guarnición: ensalada de temporada</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>- Dorada con chips de boniato. Fruta</p> | <p>25 668 57 31 35</p> <p>Crema de verduras de invierno</p> <p>Hamburguesa de cerdo</p> <p>Guarnición: habas salteadas 16</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>- Tosta de aguacate con revuelto de atún. Fruta</p> | <p>26 751 99 33 24</p> <p>Espirales integrales con boloñesa de lentejas A1 A7 A10 A14 19 16</p> <p>Rustidera de merluza (con cebolla y pimiento rojo) A8 17 18</p> <p>Guarnición: arbolitos de coliflor caseros A1</p> <p>Fruta de temporada ecológica</p> <p>Pizza Sin queso Con Champiñones y Atún</p> | <p>27 830 45 52 48</p> <p>DÍA DE LA VEGETARIANIDAD</p> <p>Papas con choco A3 A4 A8 A11 17 18</p> <p>Pescado frito (boquerones enharinados caseros) A8 A1 A4 A11 17 18</p> <p>Guarnición: pipirrana A7 A8 17 18</p> <p>Torrija saludable con canela (con bebida vegetal) A1 A7</p> <p>- Sopa de fideos y alitas de pollo. Fruta</p> |

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/lactovegetariano I7 - No apto vegano

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



| | | | | |
|---|--|--|--|---|
| <p>02 670 58 27 37</p> <p>Crema de verdures de temporada</p> <p>Aletes de pollastre al forn amb xampinyons i creïlles 15 17 18</p> <p>Guarnició: amanida de temporada</p> <p>Fruita de temporada</p> <p>Aladrocns enfarinats casolans (amb maizena)</p> | <p>03 686 65 34 29</p> <p>Españuets integrals a amb ceba i xampinyons A1 A7</p> <p>Lluç amb ceba A8 17 18</p> <p>Guarnició: amanida de temporada</p> <p>'Alpro' soja natural A14 A13 A1</p> <p>- Llom en salsa amb gnocchis. Fruita</p> | <p>04 657 70 27 29</p> <p>Potatge de cigrons amb verdures A3 16</p> <p>Truita d'albergina A7</p> <p>Guarnició: amanida de temporada</p> <p>Fruita de temporada</p> <p>- Wok de vedella amb verdures thai. Fruita</p> | <p>05 718 97 14 29</p> <p>Paella alacantina 15 16 17 18 110</p> <p>Hummus cassolà A3 16</p> <p>Guarnició: bastons de moniato</p> <p>Fruita de temporada</p> <p>- Bledes amb ou i nous. Fruita</p> | <p>06 729 70 32 32</p> <p>Favada vegetal</p> <p>Remenat de pisto A7 17</p> <p>Guarnició: pèsols saltats 16</p> <p>Fruita de temporada ecològica</p> <p>- Bacallà amb creïlles i espinacs. Fruita</p> |
| <p>09 763 52 26 49</p> <p>Guisat de creïlles, pèsols i ou dur A7 17 16</p> <p>Mandonguilles mixtes en salsa de tomaca A3 A14 15 17 18 111 12 16</p> <p>Guarnició: amanida de temporada</p> <p>Fruita de temporada</p> <p>- Sopa de verdures i truita safanòria. Fruita</p> | <p>10 783 84 39 32</p> <p>Llenties estofades amb carabassa ECO A1 16 19</p> <p>Mossets de salmó cruixent casolans A8 A1 A10 A14 A7 16 17 18</p> <p>Guarnició: amanida de temporada</p> <p>Fruita de temporada</p> <p>Panini casolà de dauets de titot i tomaca (sense formatge)</p> | <p>11 724 72 28 36</p> <p>Fideuà A4 A1 A7 A8 A3 A11 A14 A10 18 17 16</p> <p>Fesols tendres saltats amb bacon 12 15 17 18 16 110</p> <p>Guarnició: amanida de temporada</p> <p>'Alpro' soja natural A14 A13 A1</p> <p>- "Fajitas" de pollastre amb verdures. Fruita</p> | <p>12 582 59 25 26</p> <p>Crema de fesols amb porro i boniato A3 110 16</p> <p>Pollastre al xilindró (salsa casolana de pebrot, tomaca, ceba) 17 18 15</p> <p>Guarnició: cascs de creïlla rostida</p> <p>Fruita de temporada</p> <p>- Lluç amb samfaina i cuscús. Fruita</p> | <p>13 675 85 18 28</p> <p>Paella de pollastre</p> <p>Truita francesa A7 17</p> <p>Guarnició: amanida de temporada</p> <p>Fruita de temporada</p> <p>- Daus de tofu amb verdures. Fruita</p> |
| <p>16 582 50 20 33</p> <p>Creïlles forneres amb carabasseta i pimentó</p> <p>Magre en salsa 12 15 18 17</p> <p>Guarnició: panotxa de dacsa</p> <p>Fruita de temporada</p> <p>- Bacallà amb verdures. Fruita</p> | | <p>18 685 81 25 28</p> <p>Macarrons a la napolitana (sense formatge) A1 A7</p> <p>Calamars en salsa de tomaca A3 A8 A11 A4 17 18</p> <p>Guarnició: amanida de temporada</p> <p>Fruita de temporada</p> <p>Xampinyons i carabasseta saltejats amb soia texturitzada (V)</p> | <p>19 784 68 40 37</p> <p>Sopa d'arròs 15 17 18</p> <p>La samfaina amb soia texturitzada i creïlles al forn A3 A1 A5 A12 A13 A14</p> <p>Guarnició: amanida de temporada</p> <p>'Alpro' soja natural A14 A13 A1</p> <p>- Bullit valencià i salmó. Fruita.</p> | <p>20 586 68 21 24</p> <p>Potatge de cigrons amb espinacs A3 16</p> <p>Torrada de regirat d'ou amb tomaca A7 A1</p> <p>Guarnició: amanida de temporada</p> <p>Fruita de temporada</p> <p>- Menestra amb alls i llom. Fruita</p> |
| <p>23 733 75 27 35</p> <p>Arròs amb fesols i naps 12 15 16 17 18 110</p> <p>Truita de creïlles A7 17</p> <p>Guarnició: amanida de temporada</p> <p>Fruita de temporada</p> <p>- Pollastre amb poma i verdures. Fruita</p> | <p>24 723 63 40 33</p> <p>Sopa de fideus A1 A7 A10 A14 18 15 17 12 111 16</p> <p>Olla completa (sense pilota)</p> <p>Guarnició: amanida de temporada</p> <p>Fruita de temporada</p> <p>- Daurada amb xips de moniato. Fruita</p> | <p>25 668 57 31 35</p> <p>Crema de verdures d'hivern</p> <p>Hamburguesa de porc</p> <p>Guarnició: faves saltejades 16</p> <p>Fruita de temporada</p> <p>- Torrada d'alvocat amb regirat de tonyina. Fruita</p> | <p>26 751 99 33 24</p> <p>Espirals integrals amb bolonyesa de llenties A1 A7 A10 A14 19 16</p> <p>Rustidera de lluç (amb ceba i pimentó roig) A8 17 18</p> <p>Guarnició: arbrats de coliflor A1</p> <p>Fruita de temporada ecològica</p> <p>Pizza sense formatge amb xampinyons i tonyina</p> | <p>27 830 45 52 48</p> <p>'Papas con choco' A3 A4 A8 A11 17 18</p> <p>Pescaito (aladrocns arrebossats cassolans) A8 A1 A4 A11 17 18</p> <p>Guarnició: pipirrana A7 A8 17 18</p> <p>Torrada saludable amb canyella (amb beguda vegetal) A1 A7</p> <p>- Sopa de fideus i ales de pollastre. Fruita</p> |

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

Quilocalories 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/ Sèquia De Benàger, 25 - 46210 Picanya, Valencia



| | | | | |
|---|--|---|--|--|
| <p>02 670 58 27 37</p> <p>Crema de verduras de temporada</p> <p>Alitas de pollo al horno con champiñones y patatas 15 17 18</p> <p>Guarnición: ensalada de temporada</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>- Boquerones rebozados con tomate aliñado</p> | <p>03 686 65 34 29</p> <p>Espaguetis integrales a la carbonara vegetal A9 A1 A7 A10 A14 I7 I11 I6</p> <p>Merluza encebollada A8 I7 I8</p> <p>Guarnición: ensalada de temporada</p> <p>Yogur natural A9 I11 I7</p> <p>Gratén de patatas, verduras y queso</p> | <p>04 657 70 27 29</p> <p>Potaje de garbanzos con verduras A3 I6</p> <p>Tortilla de berenjena y queso A7 A9 I11 I7</p> <p>Guarnición: ensalada de temporada</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>- Wok de ternera con verduras thai. Fruta</p> | <p>05 718 97 14 29</p> <p>Paella alicantina I5 I6 I7 I8 I10</p> <p>Hummus de garbanzos casero A3 I6</p> <p>Guarnición: bastones de boniato</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>- Acelgas con huevo y nueces. Fruta</p> | <p>06 729 70 32 32</p> <p>Fabada vegetal</p> <p>Revuelto de pisto A7 I7</p> <p>Guarnición: guisantes salteados I6</p> <p>Fruta de temporada ecológica</p> <p>- Bacalao con patatas y espinacas. Fruta</p> |
| <p>09 763 52 26 49</p> <p>Guisado de patatas, guisantes y huevo duro A7 I7 I6</p> <p>Albóndigas de pollo en salsa A3</p> <p>Guarnición: ensalada de temporada</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>- Sopa de verduras y tortilla zanahoria. Fruta</p> | <p>10 783 84 39 32</p> <p>Lentejas estofadas con calabaza ECO A1 I6 I9</p> <p>Bocaditos de salmón crunchy caseros A8 A1 A10 A14 A7 I6 I7 I8</p> <p>Guarnición: ensalada de temporada</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>Panini casero de taquitos de pavo, tomate y queso</p> | <p>11 724 72 28 36</p> <p>Fideuà A4 A1 A7 A8 A3 A11 A14 A10 I8 I7 I6</p> <p>Ludias verdes salteadas con tomate y atún A8</p> <p>Guarnición: ensalada de temporada</p> <p>Yogur natural A9 I11 I7</p> <p>- Fajitas de pollo con verduras. Fruta</p> | <p>12 582 59 25 26</p> <p>Crema de alubias con puerro y boniato A3 I10 I6</p> <p>Pollo al chilindrón (salsa casera de pimiento, tomate, cebolla) I7 I8 I5</p> <p>Guarnición: cascós de patata asada</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>- Merluza con pisto y cous cous. Fruta</p> | <p>13 675 85 18 28</p> <p>Paella de pollo</p> <p>Tortilla francesa A7 I7</p> <p>Guarnición: ensalada de temporada</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>- Dados de tofu con verduras. Fruta</p> |
| <p>16 582 50 20 33</p> <p>Patatas panaderas con calabacín y pimiento</p> <p>Pollo en salsa</p> <p>Guarnición: mazorca de maíz</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>- Bacalao con crema de calabaza. Fruta</p> | <p>FESTIVO</p> <p>Grupo CAPS C.I. Illes Balears</p> <p>FESTIU</p> | <p>18 685 81 25 28</p> <p>Mac and cheese (macarrones integrales) A1 A9 A10 A14 A7 I6 I7 I11</p> <p>Calamares en salsa de tomate A3 A8 A11 A4 I7 I8</p> <p>Guarnición: ensalada de temporada</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>- Hamburguesa vegetal. Fruta</p> | <p>19 784 68 40 37</p> <p>Sopa de arroz I5 I7 I8</p> <p>Pastel de patata con soja texturizada A9 A1 A12 A13 A14 I11 I6 I7</p> <p>Guarnición: ensalada de temporada</p> <p>Yogur artesano valenciano A9 I11 I7</p> <p>- Hervido valenciano y salmón. Fruta.</p> | <p>20 586 68 21 24</p> <p>Potaje de garbanzos con espinacas A3 I6</p> <p>Tosta integral casera horneada (tomate, huevo revuelto y queso) A1 A7 A9 I7 I11</p> <p>Guarnición: ensalada de temporada</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>Menestra de verdura salteada con gambitas</p> |
| <p>23 733 75 27 35</p> <p>Arròs amb fesols i naps vegetal (V)</p> <p>Tortilla de patatas A7 I7</p> <p>Guarnición: ensalada de temporada</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>- Pollo con manzana asada y verduras. Fruta</p> | <p>24 723 63 40 33</p> <p>Sopa de ave con fideos A1 A7 A10 A14</p> <p>Patata cocida, verduras de cocido y pollo</p> <p>Guarnición: ensalada de temporada</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>- Dorada con chips de boniato. Fruta</p> | <p>25 668 57 31 35</p> <p>Crema de champiñón con picatostes integrales caseros A9 A1 I7 I11</p> <p>Hamburguesa de pollo con queso A9 A3 I5 I7 I8 I6 I11</p> <p>Guarnición: habas salteadas I6</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>- Tosta de aguacate con revuelto de atún. Fruta</p> | <p>26 751 99 33 24</p> <p>Espirales integrales con boloñesa de lentejas A1 A7 A10 A14 I9 I6</p> <p>Rustidera de merluza (con cebolla y pimiento rojo) A8 I7 I8</p> <p>Guarnición: arbolitos de coliflor caseros A1</p> <p>Fruta de temporada ecológica</p> <p>Pizza de atún y queso</p> | <p>27 830 45 52 48</p> <p>DIÀ DE ANUNCIACIÓ</p> <p>Papas con choco A3 A4 A8 A11 I7 I8</p> <p>Pescado frito (boquerones enharinados caseros) A8 A1 A4 A11 I7 I8</p> <p>Guarnición: pipirrana A7 A8 I7 I8</p> <p>Torrija saludable con canela A1 A7 A9 I11 I7</p> <p>- Sopa de fideos y alitas de pollo. Fruta</p> |

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/ Sèquia De Benàger, 25 - 46210 Picanya, Valencia



| | | | | |
|---|---|---|---|--|
| <p>02 670 58 27 37</p> <p>Crema de verdures de temporada</p> <p>Aletes de pollastre al forn amb xampinyons i creïlles 15 17 18</p> <p>Guarnició: amanida de temporada</p> <p>Fruita de temporada</p> <p>- Aladrocxs arrebossats amb tomaca</p> | <p>03 686 65 34 29</p> <p>Espaguëtis integrals a la carbonara vegetal A9 A1 A7 A10 A14 I7 I11 I6</p> <p>Lluç amb ceba A8 I7 I8</p> <p>Guarnició: amanida de temporada</p> <p>Iogurt natural A9 I11 I7</p> <p>Creïlles gratinades, verdures i formatge</p> | <p>04 657 70 27 29</p> <p>Potatge de cigrons amb verdures A3 I6</p> <p>Truita d'albergina i formatge A7 A9 I11 I7</p> <p>Guarnició: amanida de temporada</p> <p>Fruita de temporada</p> <p>- Wok de vedella amb verdures thai. Fruita</p> | <p>05 718 97 14 29</p> <p>Paella alacantina I5 I6 I7 I8 I10</p> <p>Hummus cassolà A3 I6</p> <p>Guarnició: bastons de moniato</p> <p>Fruita de temporada</p> <p>- Bledes amb ou i nous. Fruita</p> | <p>06 729 70 32 32</p> <p>Favada vegetal</p> <p>Remenat de pisto A7 I7</p> <p>Guarnició: pèsols saltats I6</p> <p>Fruita de temporada ecològica</p> <p>- Bacallà amb creïlles i espinacs. Fruita</p> |
| <p>09 763 52 26 49</p> <p>Guisat de creïlles, pèsols i ou dur A7 I7 I6</p> <p>Mandonguilles de pollastre en salsa A3</p> <p>Guarnició: amanida de temporada</p> <p>Fruita de temporada</p> <p>- Sopa de verdures i truita safanòria. Fruita</p> | <p>10 783 84 39 32</p> <p>Llenties estofades amb carabassa ECO A1 I6 I9</p> <p>Mossets de salmó cruixent casolans A8 A1 A10 A14 A7 I6 I7 I8</p> <p>Guarnició: amanida de temporada</p> <p>Fruita de temporada</p> <p>Panini casolà de dauets de titot, tomaca i formatge</p> | <p>11 724 72 28 36</p> <p>Fideuà A4 A1 A7 A8 A3 A11 A14 A10 I8 I7 I6</p> <p>Guarnició: amanida de temporada</p> <p>Iogurt natural A9 I11 I7</p> <p>- "Fajitas" de pollastre amb verdures. Fruita</p> | <p>12 582 59 25 26</p> <p>Crema de fesols amb porro i boniato A3 I10 I6</p> <p>Pollastre al xilindró (salsa casolana de pebrot, tomaca, ceba) I7 I8 I5</p> <p>Guarnició: cascs de creïlla rostida</p> <p>Fruita de temporada</p> <p>- Lluç amb samfaina i cuscús. Fruita</p> | <p>13 675 85 18 28</p> <p>Paella de pollastre</p> <p>Truita francesa A7 I7</p> <p>Guarnició: amanida de temporada</p> <p>Fruita de temporada</p> <p>- Daus de tofu amb verdures. Fruita</p> |
| <p>16 582 50 20 33</p> <p>Creïlles forneres amb carabasseta i pimentó</p> <p>Pollastre amb salsa</p> <p>Guarnició: panotxa de dacs</p> <p>Fruita de temporada</p> <p>- Bacallà amb crema de carabassa. Fruita</p> | <p>FESTIVO</p> <p>Grupo CAPS C.L. Illes Balears</p> <p>FESTIU</p> | <p>18 685 81 25 28</p> <p>Mac and cheese A1 A9 A10 A14 A7 I6 I7 I11</p> <p>Calamars en salsa de tomaca A3 A8 A11 A4 I7 I8</p> <p>Guarnició: amanida de temporada</p> <p>Fruita de temporada</p> <p>- Hamburguesa vegetal. Fruita</p> | <p>19 784 68 40 37</p> <p>Sopa d'arròs I5 I7 I8</p> <p>Pastís de creïlla amb soja texturitzada A9 A1 A12 A13 A14 I11 I6 I7</p> <p>Guarnició: amanida de temporada</p> <p>Iogurt artesà valencià A9 I11 I7</p> <p>- Bullit valencià i salmó. Fruita.</p> | <p>20 586 68 21 24</p> <p>Potatge de cigrons amb espinacs A3 I6</p> <p>Torrada integral casolana enforada (tomaca, ou regirat, formatge) A1 A7 A9 I7 I11</p> <p>Guarnició: amanida de temporada</p> <p>Fruita de temporada</p> <p>Minestra de verdura saltada amb gambetes</p> |
| <p>23 733 75 27 35</p> <p>Arròs amb fesols i naps (V)</p> <p>Truita de creïlles A7 I7</p> <p>Guarnició: amanida de temporada</p> <p>Fruita de temporada</p> <p>- Pollastre amb poma i verdures. Fruita</p> | <p>24 723 63 40 33</p> <p>Sopa d'au amb fideus A1 A7 A10 A14</p> <p>Creïlla i verdures cuites amb pollastre</p> <p>Guarnició: amanida de temporada</p> <p>Fruita de temporada</p> <p>- Daurada amb xips de moniato. Fruita</p> | <p>25 668 57 31 35</p> <p>Crema de xampinyons amb crostons integrals casolans A9 A1 I7 I11</p> <p>Hamburguesa de pollastre amb formatge A9 A3 I5 I7 I8 I6 I11</p> <p>Guarnició: faves saltejades I6</p> <p>Fruita de temporada</p> <p>- Torrada d'alvocat amb regirat de tonyina. Fruita</p> | <p>26 751 99 33 24</p> <p>Espirals integrals amb bolonyesa de llenties A1 A7 A10 A14 I9 I6</p> <p>Rustidera de lluç (amb ceba i pimentó roig) A8 I7 I8</p> <p>Guarnició: arbrets de coliflor A1</p> <p>Fruita de temporada ecològica</p> <p>Pizza de tonyina i formatge</p> | <p>27 830 45 52 48</p> <p>DIÀDE ANUNCIÀ</p> <p>'Papas con choco' A3 A4 A8 A11 I7 I8</p> <p>Pescaito (aladrocxs arrebossats cassolans) A8 A1 A4 A11 I7 I8</p> <p>Guarnició: pipirrana A7 A8 I7 I8</p> <p>'Torrija' saludable amb canyella A1 A7 A9 I11 I7</p> <p>- Sopa de fideus i ales de pollastre. Fruita</p> |

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

🌿 Quilocalorífics 🍗 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/ Sèquia De Benàger, 25 - 46210 Picanya, Valencia

| | | | | |
|---|---|--|--|---|
| <p>02 670 58 27 37</p> <p>Crema de verduras de temporada Abadeio en salsa mery con champiñones A8 A3 Guarnición: ensalada de temporada Fruta de temporada - Boquerones rebozados con tomate aliñado</p> | <p>03 686 65 34 29</p> <p>Espaguetis integrales a la carbonara vegetal A9 A1 A7 A10 A14 I7 I11 I6 Merluza encebollada A8 I7 I8 Guarnición: ensalada de temporada Yogur natural A9 I11 I7 Gratén de patatas, verduras y queso</p> | <p>04 657 70 27 29</p> <p>Potaje de garbanzos con verduras A3 I6 Tortilla de berenjena y queso A7 A9 I11 I7 Guarnición: ensalada de temporada Fruta de temporada Brocheta de verduras (V)</p> | <p>05 718 97 14 29</p> <p>Arroz a la hortelana Hummus de garbanzos casero A3 I6 Guarnición: bastones de boniato Fruta de temporada - Acelgas con huevo y nueces. Fruta</p> | <p>06 729 70 32 32</p> <p>Fabada vegetal Revuelto de pisto A7 I7 Guarnición: guisantes salteados I6 Fruta de temporada ecológica - Bacalao con patatas y espinacas. Fruta</p> |
| <p>09 763 52 26 49</p> <p>Guisado de patatas, guisantes y huevo duro A7 I7 I6 Albóndigas veganas en salsa (V) A1 Guarnición: ensalada de temporada Fruta de temporada - Sopa de verduras y tortilla zanahoria. Fruta</p> | <p>10 783 84 39 32</p> <p>Lentejas estofadas con calabaza ECO A1 I6 I9 Bocaditos de salmón crunchy caseros A8 A1 A10 A14 A7 I6 I7 I8 Guarnición: ensalada de temporada Fruta de temporada Panini de queso</p> | <p>11 724 72 28 36</p> <p>Fideuà A4 A1 A7 A8 A3 A11 A14 A10 I8 I7 I6 Ludías verdes salteadas con tomate y atún A8 Guarnición: ensalada de temporada Yogur natural A9 I11 I7 Fajitas con boloñesa vegetal (soja texturizada)</p> | <p>12 582 59 25 26</p> <p>Crema de alubias con puerro y boniato A3 I10 I6 Merluza con salsa de tomate A8 Guarnición: cascos de patata asada Fruta de temporada - Merluza con pisto y cous cous. Fruta</p> | <p>13 675 85 18 28</p> <p>Arroz al horno con garbanzos y verduras A3 Tortilla francesa A7 I7 Guarnición: ensalada de temporada Fruta de temporada - Dados de tofu con verduras. Fruta</p> |
| <p>16 582 50 20 33</p> <p>Patatas panaderas con calabacín y pimiento Merluza en salsa A8 Guarnición: mazorca de maíz Fruta de temporada - Bacalao con crema de calabaza. Fruta</p> | | <p>18 685 81 25 28</p> <p>Mac and cheese (macarrones integrales) A1 A9 A10 A14 A7 I6 I7 I11 Calamares en salsa de tomate A3 A8 A11 A4 I7 I8 Guarnición: ensalada de temporada Fruta de temporada - Hamburguesa vegetal. Fruta</p> | <p>19 784 68 40 37</p> <p>Sopa de verduras con arroz A6 Pastel de patata con soja texturizada A9 A1 A12 A13 A14 I11 I6 I7 Guarnición: ensalada de temporada Yogur artesano valenciano A9 I11 I7 - Hervido valenciano y salmón. Fruta.</p> | <p>20 586 68 21 24</p> <p>Potaje de garbanzos con espinacas A3 I6 Tosta integral casera horneada (tomate, huevo revuelto y queso) A1 A7 A9 I7 I11 Guarnición: ensalada de temporada Fruta de temporada Menestra de verdura salteada con gambitas</p> |
| <p>23 733 75 27 35</p> <p>Arròs amb fesols i naps vegetal (V) Tortilla de patatas A7 I7 Guarnición: ensalada de temporada Fruta de temporada Champiñones y calabacín rehogados con soja texturizada (V)</p> | <p>24 723 63 40 33</p> <p>Sopa de verduras con fideos A1 A7 A6 Garbanzos especiados con dados de boniato (V) A3 Guarnición: ensalada de temporada Fruta de temporada - Dorada con chips de boniato. Fruta</p> | <p>25 668 57 31 35</p> <p>Crema de champiñón con picatostes integrales caseros A9 A1 I7 I11 Hamburguesa de coliflor y queso A1 A7 A9 A12 Guarnición: habas salteadas I6 Fruta de temporada - Tosta de aguacate con revuelto de atún. Fruta</p> | <p>26 751 99 33 24</p> <p>Espirales integrales con boloñesa de lentejas A1 A7 A10 A14 I9 I6 Rustidera de merluza (con cebolla y pimiento rojo) A8 I7 I8 Guarnición: arbolitos de coliflor caseros A1 Fruta de temporada ecológica Pizza de atún y queso</p> | <p>27 830 45 52 48</p> <p>DIADA NUTICIA Papas con choco A3 A4 A8 A11 I7 I8 Pescaito frito (boquerones enharinados caseros) A8 A1 A4 A11 I7 I8 Guarnición: pipirrana A7 A8 I7 I8 Torrija saludable con canela A1 A7 A9 I11 I7 Sopa de verduras con fideos</p> |

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/ Sèquia De Benàger, 25 - 46210 Picanya, Valencia



| | | | | |
|--|--|---|---|---|
| <p>02 670 58 27 37</p> <p>Crema de verdures de temporada</p> <p>Baballa amb salsa mery amb xampinyons A8 A3</p> <p>Guarnició: amanida de temporada</p> <p>Fruita de temporada</p> <p>- Aladrocxs arrebossats amb tomaca</p> | <p>03 686 65 34 29</p> <p>Espaguetis integrals a la carbonara vegetal A9 A1 A7 A10 A14 I7 I11 I6</p> <p>Lluç amb ceba A8 I7 I8</p> <p>Guarnició: amanida de temporada</p> <p>Iogurt natural A9 I11 I7</p> <p>Creïlles gratinades, verdures i formatge</p> | <p>04 657 70 27 29</p> <p>Potatge de cigrons amb verdures A3 I6</p> <p>Truita d'albergina i formatge A7 A9 I11 I7</p> <p>Guarnició: amanida de temporada</p> <p>Fruita de temporada</p> <p>Broqueta de verdures (V)</p> | <p>05 718 97 14 29</p> <p>Arròs a l'hortelana</p> <p>Hummus cassolà A3 I6</p> <p>Guarnició: bastons de moniato</p> <p>Fruita de temporada</p> <p>- Bledes amb ou i nous. Fruita</p> | <p>06 729 70 32 32</p> <p>Favada vegetal</p> <p>Remenat de pisto A7 I7</p> <p>Guarnició: pèsols saltats I6</p> <p>Fruita de temporada ecològica</p> <p>- Bacallà amb creïlles i espinacs. Fruita</p> |
| <p>09 763 52 26 49</p> <p>Guisat de creïlles, pèsols i ou dur A7 I7 I6</p> <p>Mandonguilles veganes en salsa (V) A1</p> <p>Guarnició: amanida de temporada</p> <p>Fruita de temporada</p> <p>- Sopa de verdures i truita safanòria. Fruita</p> | <p>10 783 84 39 32</p> <p>Llentilles estofades amb carabassa ECO A1 I6 I9</p> <p>Mossets de salmó cruixent casolans A8 A1 A10 A14 A7 I6 I7 I8</p> <p>Guarnició: amanida de temporada</p> <p>Fruita de temporada</p> <p>Panini de formatge</p> | <p>11 724 72 28 36</p> <p>Fideuà A4 A1 A7 A8 A3 A11 A14 A10 I8 I7 I6</p> <p>Guarnició: amanida de temporada</p> <p>Iogurt natural A9 I11 I7</p> <p>Fajites amb bolonyesa vegetal (soja texturitzada)</p> | <p>12 582 59 25 26</p> <p>Crema de fesols amb porro i boniato A3 I10 I6</p> <p>Lluç amb salsa de tomaca A8</p> <p>Guarnició: cascs de creïlla rostida</p> <p>Fruita de temporada</p> <p>- Lluç amb samfaina i cuscús. Fruita</p> | <p>13 675 85 18 28</p> <p>Arròs al forn amb cigrons i verdures A3</p> <p>Truita francesa A7 I7</p> <p>Guarnició: amanida de temporada</p> <p>Fruita de temporada</p> <p>- Daus de tofu amb verdures. Fruita</p> |
| <p>16 582 50 20 33</p> <p>Creïlles forneres amb carabasseta i pimentó</p> <p>Lluç en salsa A8</p> <p>Guarnició: panotxa de dacs</p> <p>Fruita de temporada</p> <p>- Bacallà amb crema de carabassa. Fruita</p> | | <p>18 685 81 25 28</p> <p>Mac and cheese A1 A9 A10 A14 A7 I6 I7 I11</p> <p>Calamars en salsa de tomaca A3 A8 A11 A4 I7 I8</p> <p>Guarnició: amanida de temporada</p> <p>Fruita de temporada</p> <p>- Hamburguesa vegetal. Fruita</p> | <p>19 784 68 40 37</p> <p>Sopa de verdures amb arròs A6</p> <p>Pastís de creïlla amb soja texturitzada A9 A1 A12 A13 A14 I11 I6 I7</p> <p>Guarnició: amanida de temporada</p> <p>Iogurt artesà valencià A9 I11 I7</p> <p>- Bullit valencià i salmó. Fruita.</p> | <p>20 586 68 21 24</p> <p>Potatge de cigrons amb espinacs A3 I6</p> <p>Torrada integral casolana enforada (tomaca, ou regirat, formatge) A1 A7 A9 I7 I11</p> <p>Guarnició: amanida de temporada</p> <p>Fruita de temporada</p> <p>Minestra de verdura saltada amb gambetes</p> |
| <p>23 733 75 27 35</p> <p>Arròs amb fesols i naps (V)</p> <p>Truita de creïlles A7 I7</p> <p>Guarnició: amanida de temporada</p> <p>Fruita de temporada</p> <p>Xampinyons i carabasseta saltejats amb soja texturitzada (V)</p> | <p>24 723 63 40 33</p> <p>Sopa de verdures amb fideus A1 A7 A6</p> <p>Cigrons especiats amb daus de moniato (V) A3</p> <p>Guarnició: amanida de temporada</p> <p>Fruita de temporada</p> <p>- Daurada amb xips de moniato. Fruita</p> | <p>25 668 57 31 35</p> <p>Crema de xampinyons amb crostons integrals casolans A9 A1 I7 I11</p> <p>Hamburguesa de colflor i formatge A1 A7 A9 A12</p> <p>Guarnició: faves saltejades I6</p> <p>Fruita de temporada</p> <p>- Torrada d'alvocat amb regirat de tonyina. Fruita</p> | <p>26 751 99 33 24</p> <p>Espirals integrals amb bolonyesa de lenties A1 A7 A10 A14 I9 I6</p> <p>Rustidera de lluç (amb ceba i pimentó roig) A8 I7 I8</p> <p>Guarnició: arbrets de coliflor A1</p> <p>Fruita de temporada ecològica</p> <p>Pizza de tonyina i formatge</p> | <p>27 830 45 52 48</p> <p>'Papas con choco' A3 A4 A8 A11 I7 I8</p> <p>Pescaito (aladrocxs arrebossats casolans) A8 A1 A4 A11 I7 I8</p> <p>Guarnició: pipirrana A7 A8 I7 I8</p> <p>'Torrija' saludable amb canyella A1 A7 A9 I11 I7</p> <p>Sopa de verdures amb fideus</p> |

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/ Sèquia De Benàger, 25 - 46210 Picanya, València