

01 676 62 29 34

Crema de verduras de temporada con picatostes caseros integrales A1
 Magro a la vizcaína A1 I5 I2 I7 I8
 Guarnición: patatas fritas
 Fruta de temporada

- Salmón a la plancha con guisantes. Fruta



14 638 81 23 23

Espirales integrales con tomate y atún A8 A1 A7 A10 A14 I6 I7 I8
 Solomillo de pollo empanado A1 A2 A9 A14 I11 I6 I7 I5 I8
 Guarnición: tomate, maíz y aceitunas
 Fruta de temporada

- Vichyssoise con huevo, jamón y picatostes. Fruta

15 817 84 43 33

Arròs amb fesols i naps I2 I5 I6 I7 I8 I10
 Merluza en salsa verde(aceite de oliva, harina, ajo y perejil) A1 A8 I8 I7
 Guarnición: ensalada de temporada
 Fruta de temporada

- Ensalada de tomate, burrata y aguacate aliñada

16 618 72 23 25

Guisado de patatas con verduras de temporada A3 I6
 Wok de pavo con noddles I5 I7 I8
 Guarnición: ensalada de temporada
 Fruta de temporada ecológica

- Tortilla francesa y brócoli hervido. Fruta

17 662 66 31 31

Lentejas con chorizo A9 A1 I5 I2 I7 I6 I8 I11 I9
 Tortilla de tofu A7 A14 I6 I7
 Guarnición: ensalada de temporada
 Fruta de temporada

- Merluza con pisto y cous cous. Fruta

20 519 45 18 30

Crema de verduras de primavera
 Calamares en salsa de tomate A3 A8 A11 A4 I7 I8
 Guarnición: judías verdes salteadas I6 I10
 Fruta de temporada

- Hamburguesa vegetal. Fruta

21 761 70 41 33

Sopa con fideos integrales A1 A10 A14
 Cocido completo A3 A9 A14 I2 I6 I7 I5 I8 I11
 Guarnición: ensalada de temporada
 Fruta de temporada ecológica

- Salmón con calabacín. Fruta

22 598 61 29 23

Alubias blancas guisadas con verduras A3 I10 I6
 Tortilla de atún A7 A8 I8 I7
 Guarnición: ensalada de temporada
 Fruta de temporada

- Alas de pollo con boniato. Fruta

23 720 36 36 49

Sopa castellana (con taquitos de jamón serrano y pan) A1 A14 A7 I2 I5 I7 I8 I6
 Lomo en salsa leonesa (cebolla y champiñones) I2 I5 I8 I7
 Guarnición: patatas panaderas (al horno)
 Yogur natural A9 I11 I7

- Pescado con verduras al papillote. Fruta

24 892 133 27 27

Arroz a la cubana con huevo duro A7 I7
 Panini casero de soja gratinado con salsa barbacoa A1 A13 A14 A5 A9 I6 I11
 Guarnición: ensalada de temporada
 Fruta de temporada

- Wok de ternera con verduras thai. Fruta

27 677 76 35 27

Lentejas con verduras ECO A3 A1 I6 I9
 Huevos turcos (huevo cocido, salsa de tomate, queso) A7 A9 I7 I11
 Guarnición: ensalada de temporada
 Fruta de temporada

- Tiras de pollo con pisto. Fruta

28 727 92 27 26

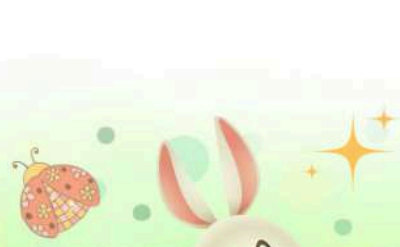
Espaguetis integrales con salsa de verduras A1 A7 A10 A14 I6
 Boquerones enharinados caseros A1 A8 A10 A14 A4 A11 I6 I7 I8
 Guarnición: ensalada de temporada
 Fruta de temporada ecológica

- Quiche de verduras. Fruta

29 691 97 13 27

Arroz al horno (1º) A3 A9 A13 A14 I8 I7 I5 I2 I6 I11
 Hummus de alubias y remolacha con nachos A3 I6 I10
 Guarnición: ensalada de temporada
 Fruta de temporada

- Tortilla de alcachofas con tosta. Fruta



La recomendación de la 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. Betlem Heras CV01276

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

01 676 62 29 34

Crema de verdures de temporada amb crostons cassolans integrals **A1**
 Magre a la biscaïna **A1 I5 I2 I7 I8**
 Guarnició: creïlles fregides
 Fruita de temporada
Salmó a la planxa amb pèsols. Fruita



14 638 81 23 23

Espirals integrals amb tomacai tonyina **A8 A1 A7 A10 A14 I6 I7 I8**
 Filet de pollastre arrebossat **A1 A2 A9 A14 I11 I6 I7 I5 I8**
 Guarnició: tomàquet, blat de moro i olives
 Fruita de temporada
- Vichyssoise amb ou, pernil i crostons. Fruita

15 817 84 43 33

Arròs amb fesols i naps **I2 I5 I6 I7 I8 I10**
 Lluç en salsa verda (oli d'oliva, farina, all i julivert) **A1 A8 I8 I7**
 Guarnició: amanida de temporada
 Fruita de temporada
- Amanida de tomata, burrata i advocat

16 618 72 23 25

Guisat de patates amb verdures de temporada **A3 I6**
 Wok de titot amb noddles **I5 I7 I8**
 Guarnició: amanida de temporada
 Fruita de temporada ecològica
- Truita francesa i bròquil bullit. Fruita

17 662 66 31 31

Llentilles amb xoriço **A9 A1 I5 I2 I7 I6 I8 I11 I9**
 Truita de tofu **A7 A14 I6 I7**
 Guarnició: amanida de temporada
 Fruita de temporada
- Lluç amb samfaina i cuscús. Fruita

20 519 45 18 30

Crema de verdures de primavera
 Calamars en salsa de tomaca **A3 A8 A11 A4 I7 I8**
 Guarnició: Mongetes verdes saltejades **I6 I10**
 Fruita de temporada
- Hamburguesa vegetal. Fruita

21 761 70 41 33

Sopa amb fideus integrals **A1 A10 A14**
 Putxero **A3 A9 A14 I2 I6 I7 I5 I8 I11**
 Guarnició: amanida de temporada
 Fruita de temporada ecològica
- Salmó amb carabasseta. Fruita

22 598 61 29 23

Guisat de fesols amb verdures **A3 I10 I6**
 Truita de tonyina **A7 A8 I8 I7**
 Guarnició: amanida de temporada
 Fruita de temporada
- Ales de pollastre amb moniato. Fruita

23 720 36 36 49

Sopa castellana **A1 A14 A7 I2 I5 I7 I8 I6**
 Llom amb salsa amb lleonesa **I2 I5 I8 I7**
 Guarnició: creïlles forneres (al forn)
 Iogurt natural **A9 I11 I7**
- Peix amb verdures al "papillot". Fruita

24 892 133 27 27

Arròs a la cubana amb ou dur **A7 I7**
 Panini casolà de barbacoa de soja texturitzada gratinat **A1 A13 A14 A5 A9 I6 I11**
 Guarnició: amanida de temporada
 Fruita de temporada
- Wok de vedella amb verdures thai. Fruita

27 677 76 35 27

Lentilles amb verdures ECO **A3 A1 I6 I9**
 Ous turcs (ou cuit, salsa de tomaca, formatge) **A7 A9 I7 I11**
 Guarnició: amanida de temporada
 Fruita de temporada
- Tires de pollastre amb samfaina. Fruita

28 727 92 27 26

Espaguetis integrals amb salsa de verdures **A1 A7 A10 A14 I6**
 Aladroc enfarinats casolans **A1 A8 A10 A14 A4 A11 I6 I7 I8**
 Guarnició: amanida de temporada
 Fruita de temporada ecològica
- Quiche de verdures. Fruita

29 691 97 13 27

Arròs al forn (1º) **A3 A9 A13 A14 I8 I7 I5 I2 I6 I11**
 Hummus de mongeta i remolatxa amb nachos **A3 I6 I10**
 Guarnició: amanida de temporada
 Fruita de temporada
- Truita de carxofes amb torrada. Fruita



La recomanació del 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/ Séquia De Benàger, 25 - 46210 Picanya, Valencia

01 676 62 29 34

Crema de verduras de temporada con picatostes caseros integrales A1

Magro a la vizcaína A1 I5 I2 I7 I8

Guarnición: patatas fritas

Fruta de temporada

- Salmón a la plancha con guisantes. Fruta



14 638 81 23 23

Espirales integrales con tomate y atún A8 A1 A7 A10 A14 I6 I7 I8

Lágrimas de pollo empanadas caseras A1 A10 A14

Guarnición: tomate, maíz y aceitunas

Fruta de temporada

Crema de verduras con huevo picado

15 817 84 43 33

Arròs amb fesols i naps I2 I5 I6 I7 I8 I10

Merluza en salsa verde(aceite de oliva, harina, ajo y perejil) A1 A8 I8 I7

Guarnición: ensalada de temporada

Fruta de temporada

Ensalada completa con aguacate

16 618 72 23 25

Guisado de patatas con verduras de temporada A3 I6

Wok de pavo con noddles I5 I7 I8

Guarnición: ensalada de temporada

Fruta de temporada ecológica

- Tortilla francesa y brócoli hervido. Fruta

17 662 66 31 31

Lentejas con verduras A1 A3

Tortilla de tofu A7 A14 I6 I7

Guarnición: ensalada de temporada

Fruta de temporada

- Merluza con pisto y cous cous. Fruta

20 519 45 18 30

Crema de verduras de primavera

Calamares en salsa de tomate A3 A8 A11 A4 I7 I8

Guarnición: judías verdes salteadas I6 I10

Fruta de temporada

Hamburguesa 100% pollo con champiñones al ajillo

21 761 70 41 33

Sopa con fideos integrales A1 A10 A14

Cocido completo (sin pelota)

Guarnición: ensalada de temporada

Fruta de temporada ecológica

- Salmón con calabacín. Fruta

22 598 61 29 23

Alubias blancas guisadas con verduras A3 I10 I6

Tortilla de atún A7 A8 I8 I7

Guarnición: ensalada de temporada

Fruta de temporada

- Alas de pollo con boniato. Fruta

23 720 36 36 49

Sopa castellana (con taquitos de jamón serrano y pan) A1 A14 A7 I2 I5 I7 I8 I6

Lomo en salsa leonesa (cebolla y champiñones) I2 I5 I8 I7

Guarnición: patatas panaderas (al horno)

"Alpro" soja natural A14 A13 A1

- Pescado con verduras al papillote. Fruta

24 892 133 27 27

Arroz a la cubana con huevo duro A7 I7

Panini casero de soja con salsa barbacoa A1 A13 A14 A5

Guarnición: ensalada de temporada

Fruta de temporada

- Wok de ternera con verduras thai. Fruta

27 677 76 35 27

Lentejas con verduras ECO A3 A1 I6 I9

Huevos al horno con tomate A7

Guarnición: ensalada de temporada

Fruta de temporada

- Tiras de pollo con pisto. Fruta

28 727 92 27 26

Espaguetis integrales con salsa de verduras A1 A7 A10 A14 I6

Boquerones enharinados caseros A1 A8 A10 A14 A4 A11 I6 I7 I8

Guarnición: ensalada de temporada

Fruta de temporada ecológica

- Tosta de aguacate con revuelto de atún. Fruta

29 691 97 13 27

Paella de pollo

Hummus de alubias y remolacha con nachos A3 I6 I10

Guarnición: ensalada de temporada

Fruta de temporada

- Tortilla de alcachofas con tosta. Fruta



La recomendación de la 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. Betlem Heras CV01276

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

01 676 62 29 34

Crema de verdures de temporada amb crostons cassolans integrals A1
 Magre a la biscaina A1 I5 I2 I7 I8
 Guarnició: creïlles fregides
 Fruita de temporada
Salmó a la planxa amb pèsols. Fruita



14 638 81 23 23

Espirals integrals amb tomacai tonyina A8 A1 A7 A10 A14 I6 I7 I8
Llàgrimes de pollastre empanades casolanes A1 A10 A14
 Guarnició: tomàquet, blat de moro i olives
 Fruita de temporada
Crema de verdures amb ou dur picat

15 817 84 43 33

Arròs amb fesols i naps I2 I5 I6 I7 I8 I10
 Lluç en salsa verda(oli d'oliva, farina, all i julivert) A1 A8 I8 I7
 Guarnició: amanida de temporada
 Fruita de temporada
Amanida completa amb alvocat

16 618 72 23 25

Guisat de patates amb verdures de temporada A3 I6
 Wok de titot amb noddles I5 I7 I8
 Guarnició: amanida de temporada
 Fruita de temporada ecològica
- Truita francesa i bròquil bullit. Fruita

17 662 66 31 31

Lentilles amb verdures A1 A3
 Truita de tofu A7 A14 I6 I7
 Guarnició: amanida de temporada
 Fruita de temporada
- Lluç amb samfaina i cuscús. Fruita

20 519 45 18 30

Crema de verdures de primavera
 Calamars en salsa de tomaca A3 A8 A11 A4 I7 I8
 Guarnició: Mongetes verdes saltejades I6 I10
 Fruita de temporada
Hamburguesa 100% pollastre amb xampinyons

21 761 70 41 33

Sopa amb fideus integrals A1 A10 A14
Olla completa (sense pilota)
 Guarnició: amanida de temporada
 Fruita de temporada ecològica
- Salmó amb carabasseta. Fruita

22 598 61 29 23

Guisat de fesols amb verdures A3 I10 I6
 Truita de tonyina A7 A8 I8 I7
 Guarnició: amanida de temporada
 Fruita de temporada
- Ales de pollastre amb moniato. Fruita

23 720 36 36 49

Sopa castellana A1 A14 A7 I2 I5 I7 I8 I6
 Llom amb salsa amb lleonesa I2 I5 I8 I7
 Guarnició: creïlles forneres (al forn)
"Alpro" soja natural A14 A13 A1
- Peix amb verdures al "papillot". Fruita

24 892 133 27 27

Arròs a la cubana amb ou dur A7 I7
Panini casolà de barbacoa de soja texturitzada A1 A13 A14 A5
 Guarnició: amanida de temporada
 Fruita de temporada
- Wok de vedella amb verdures thai. Fruita

27 677 76 35 27

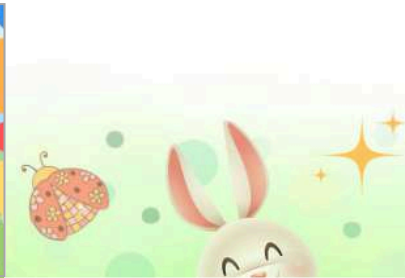
Lentilles amb verdures ECO A3 A1 I6 I9
Ous al forn amb tomata A7
 Guarnició: amanida de temporada
 Fruita de temporada
-Tires de pollastre amb samfaina. Fruita

28 727 92 27 26

Espaguetis integrals amb salsa de verdures A1 A7 A10 A14 I6
 Aladrocns enfarinats casolans A1 A8 A10 A14 A4 A11 I6 I7 I8
 Guarnició: amanida de temporada
 Fruita de temporada ecològica
- Torrada d'alvocat amb regirat de tonyina. Fruita

29 691 97 13 27

Paella de pollastre
 Hummus de mongeta i remolatxa amb nachos A3 I6 I10
 Guarnició: amanida de temporada
 Fruita de temporada
- Truita de carxofes amb torrada. Fruita



La recomanació del 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

Menú Sin Cerdo - abril



01 676 62 29 34

Crema de verduras de temporada con picatostes caseros integrales A1
Merluza a la vizcaína A8
 Guarnición: patatas fritas
 Fruta de temporada
 - Salmón a la plancha con guisantes. Fruta



14 638 81 23 23

Espirales integrales con tomate y atún A8 A1 A7 A10 A14 I6 I7 I8
 Solomillo de pollo empanado A1 A2 A9 A14 I11 I6 I7 I5 I8
 Guarnición: tomate, maíz y aceitunas
 Fruta de temporada
 Crema de verduras con huevo picado

15 817 84 43 33

Arròs amb fesols i naps vegetal (V)
 Merluza en salsa verde(aceite de oliva, harina, ajo y perejil) A1 A8 I8 I7
 Guarnición: ensalada de temporada
 Fruta de temporada
 - Ensalada de tomate, burrata y aguacate aliñada

16 618 72 23 25

Guisado de patatas con verduras de temporada A3 I6
 Wok de pavo con noddles I5 I7 I8
 Guarnición: ensalada de temporada
 Fruta de temporada ecológica
 - Tortilla francesa y brócoli hervido. Fruta

17 662 66 31 31

Lentejas con verduras A1 A3
 Tortilla de tofu A7 A14 I6 I7
 Guarnición: ensalada de temporada
 Fruta de temporada
 - Merluza con pisto y cous cous. Fruta

20 519 45 18 30

Crema de verduras de primavera
 Calamares en salsa de tomate A3 A8 A11 A4 I7 I8
 Guarnición: judías verdes salteadas I6 I10
 Fruta de temporada
 - Hamburguesa vegetal. Fruta

21 761 70 41 33

Sopa con fideos integrales A1 A10 A14
Patata cocida, verduras de cocido y pollo
 Guarnición: ensalada de temporada
 Fruta de temporada ecológica
 - Salmón con calabacín. Fruta

22 598 61 29 23

Alubias blancas guisadas con verduras A3 I10 I6
 Tortilla de atún A7 A8 I8 I7
 Guarnición: ensalada de temporada
 Fruta de temporada
 - Alas de pollo con boniato. Fruta

23 720 36 36 49

Sopa de verduras A6
Alitas de pollo al horno con champiñones
 Guarnición: patatas panaderas (al horno)
 Yogur natural A9 I11 I7
 - Pescado con verduras al papillote. Fruta

24 892 133 27 27

Arroz a la cubana con huevo duro A7 I7
 Panini casero de soja gratinado con salsa barbacoa A1 A13 A14 A5 A9 I6 I11
 Guarnición: ensalada de temporada
 Fruta de temporada
 - Wok de ternera con verduras thai. Fruta

27 677 76 35 27

Lentejas con verduras ECO A3 A1 I6 I9
 Huevos turcos (huevo cocido, salsa de tomate, queso) A7 A9 I7 I11
 Guarnición: ensalada de temporada
 Fruta de temporada
 - Tiras de pollo con pisto. Fruta

28 727 92 27 26

Espaguetis integrales con salsa de verduras A1 A7 A10 A14 I6
 Boquerones enharinados caseros A1 A8 A10 A14 A4 A11 I6 I7 I8
 Guarnición: ensalada de temporada
 Fruta de temporada ecológica
 - Quiche de verduras. Fruta

29 691 97 13 27

Paella de pollo
 Hummus de alubias y remolacha con nachos A3 I6 I10
 Guarnición: ensalada de temporada
 Fruta de temporada
 - Tortilla de alcachofas con tosta. Fruta



La recomendación de la 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. Betlem Heras CV01276
 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

01 676 62 29 34

Crema de verdures de temporada amb crostons cassolans integrals A1
Luç a la biscaïna A8
 Guarnició: creïlles fregides
 Fruita de temporada
Salmó a la planxa amb pèsols. Fruita



14 638 81 23 23

Espirals integrals amb tomacai tonyina A8 A1 A7 A10 A14 I6 I7 I8
 Filet de pollastre arrebossat A1 A2 A9 A14 I11 I6 I7 I5 I8
 Guarnició: tomàquet, blat de moro i olives
 Fruita de temporada
Crema de verdures amb ou dur picat

15 817 84 43 33

Arròs amb fesols i naps (V)
 Lluç en salsa verda(oli d'oliva, farina, all i julivert) A1 A8 I8 I7
 Guarnició: amanida de temporada
 Fruita de temporada
- Amanida de tomata, burrata i advocat

16 618 72 23 25

Guisat de patates amb verdures de temporada A3 I6
 Wok de titot amb noddles I5 I7 I8
 Guarnició: amanida de temporada
 Fruita de temporada ecològica
- Trita francesa i bròquil bullit. Fruita

17 662 66 31 31

Llenties amb verdures A1 A3
 Trita de tofu A7 A14 I6 I7
 Guarnició: amanida de temporada
 Fruita de temporada
- Lluç amb samfaina i cuscús. Fruita

20 519 45 18 30

Crema de verdures de primavera
 Calamars en salsa de tomaca A3 A8 A11 A4 I7 I8
 Guarnició: Mongetes verdes saltejades I6 I10
 Fruita de temporada
- Hamburguesa vegetal. Fruita

21 761 70 41 33

Sopa amb fideus integrals A1 A10 A14
Creïlla i verdures cuites amb pollastre
 Guarnició: amanida de temporada
 Fruita de temporada ecològica
- Salmó amb carabasseta. Fruita

22 598 61 29 23

Guisat de fesols amb verdures A3 I10 I6
 Trita de tonyina A7 A8 I8 I7
 Guarnició: amanida de temporada
 Fruita de temporada
- Ales de pollastre amb moniato. Fruita

23 720 36 36 49

Sopa de verdures A6
Aletes de pollastre al forn amb xampinyons
 Guarnició: creïlles forneres (al forn) A9 I11 I7
 Iogurt natural
- Peix amb verdures al "papillot". Fruita

24 892 133 27 27

Arròs a la cubana amb ou dur A7 I7
 Panini casolà de barbacoa de soja texturitzada gratinat A1 A13 A14 A5 A9 I6 I11
 Guarnició: amanida de temporada
 Fruita de temporada
- Wok de vedella amb verdures thai. Fruita

27 677 76 35 27

Llenties amb verdures ECO A3 A1 I6 I9
 Ous turcs (ou cuit, salsa de tomaca, formatge) A7 A9 I7 I11
 Guarnició: amanida de temporada
 Fruita de temporada
-Tires de pollastre amb samfaina. Fruita

28 727 92 27 26

Espaguetis integrals amb salsa de verdures A1 A7 A10 A14 I6
 Aladroc enfarinats casolans A1 A8 A10 A14 A4 A11 I6 I7 I8
 Guarnició: amanida de temporada
 Fruita de temporada ecològica
- Quiche de verdures. Fruita

29 691 97 13 27

Paella de pollastre
 Hummus de mongeta i remolatxa amb nachos A3 I6 I10
 Guarnició: amanida de temporada
 Fruita de temporada
- Trita de carxofes amb torrada. Fruita



La recomanació del 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/ Séquia De Benàger, 25 - 46210 Picanya, Valencia

Menú Sin Carne - abril



01 676 62 29 34

Crema de verduras de temporada con picatostes caseros integrales A1
Merluza a la vizcaína A8
 Guarnición: patatas fritas
 Fruta de temporada
 - Salmón a la plancha con guisantes. Fruta



14 638 81 23 23

Espirales integrales con tomate y atún A8 A1 A7 A10 A14 I6 I7 I8
Hamburguesa de verduras A3 A1
 Guarnición: tomate, maíz y aceitunas
 Fruta de temporada
 Crema de verduras con huevo picado

15 817 84 43 33

Arròs amb fesols i naps vegetal (V)
 Merluza en salsa verde(aceite de oliva, harina, ajo y perejil) A1 A8 I8 I7
 Guarnición: ensalada de temporada
 Fruta de temporada
 - Ensalada de tomate, burrata y aguacate aliñada

16 618 72 23 25

Guisado de patatas con verduras de temporada A3 I6
Pescado en salsa con noddles A8
 Guarnición: ensalada de temporada
 Fruta de temporada ecológica
 - Tortilla francesa y brócoli hervido. Fruta

17 662 66 31 31

Lentejas con verduras A1 A3
 Tortilla de tofu A7 A14 I6 I7
 Guarnición: ensalada de temporada
 Fruta de temporada
 - Merluza con pisto y cous cous. Fruta

20 519 45 18 30

Crema de verduras de primavera
 Calamares en salsa de tomate A3 A8 A11 A4 I7 I8
 Guarnición: judías verdes salteadas I6 I10
 Fruta de temporada
 - Hamburguesa vegetal. Fruta

21 761 70 41 33

Sopa con fideos integrales A1 A10 A14
Garbanzos especiados con dados de boniato (V) A3
 Guarnición: ensalada de temporada
 Fruta de temporada ecológica
 - Salmón con calabacín. Fruta

22 598 61 29 23

Alubias blancas guisadas con verduras A3 I10 I6
 Tortilla de atún A7 A8 I8 I7
 Guarnición: ensalada de temporada
 Fruta de temporada
 Tortilla francesa con bastones de boniato

23 720 36 36 49

Sopa de verduras A6
Hamburguesa de coliflor y queso A1 A7 A9 A12
 Guarnición: patatas panaderas (al horno)
 Yogur natural A9 I11 I7
 - Pescado con verduras al papillote. Fruta

24 892 133 27 27

Arroz a la cubana con huevo duro A7 I7
 Panini casero de soja gratinado con salsa barbacoa A1 A13 A14 A5 A9 I6 I11
 Guarnición: ensalada de temporada
 Fruta de temporada
 Brocheta de verduras (V)

27 677 76 35 27

Lentejas con verduras ECO A3 A1 I6 I9
 Huevos turcos (huevo cocido, salsa de tomate, queso) A7 A9 I7 I11
 Guarnición: ensalada de temporada
 Fruta de temporada
 Revuelto de champiñones

28 727 92 27 26

Espaguetis integrales con salsa de verduras A1 A7 A10 A14 I6
 Boquerones enharinados caseros A1 A8 A10 A14 A4 A11 I6 I7 I8
 Guarnición: ensalada de temporada
 Fruta de temporada ecológica
 - Quiche de verduras. Fruta

29 691 97 13 27

Arroz al horno con garbanzos y verduras A3
 Hummus de alubias y remolacha con nachos A3 I6 I10
 Guarnición: ensalada de temporada
 Fruta de temporada
 - Tortilla de alcachofas con tosta. Fruta



La recomendación de la 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. Betlem Heras CV01276

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

01 676 62 29 34

Crema de verdures de temporada amb crostons cassolans integrals A1
Luç a la biscaïna A8
 Guarnició: creïlles fregides
 Fruita de temporada
Salmó a la planxa amb pèsols. Fruita



14 638 81 23 23

Espirals integrals amb tomacai tonyina A8 A1 A7 A10 A14 I6 I7 I8
Hamburguesa de verdures A3 A1
 Guarnició: tomàquet, blat de moro i olives
 Fruita de temporada
Crema de verdures amb ou dur picat

15 817 84 43 33

Arròs amb fesols i naps (V)
 Lluç en salsa verda(oli d'oliva, farina, all i julivert) A1 A8 I8 I7
 Guarnició: amanida de temporada
 Fruita de temporada
- Amanida de tomata, burrata i advocat

16 618 72 23 25

Guisat de patates amb verdures de temporada A3 I6
Peix en salsa amb noddles A8
 Guarnició: amanida de temporada
 Fruita de temporada ecològica
- Truita francesa i bròquil bullit. Fruita

17 662 66 31 31

Llenties amb verdures A1 A3
 Truita de tofu A7 A14 I6 I7
 Guarnició: amanida de temporada
 Fruita de temporada
- Lluç amb samfaina i cuscús. Fruita

20 519 45 18 30

Crema de verdures de primavera
 Calamars en salsa de tomaca A3 A8 A11 A4 I7 I8
 Guarnició: Mongetes verdes saltejades I6 I10
 Fruita de temporada
- Hamburguesa vegetal. Fruita

21 761 70 41 33

Sopa amb fideus integrals A1 A10 A14
Cigrons especiats amb daus de moniato (V) A3
 Guarnició: amanida de temporada
 Fruita de temporada ecològica
- Salmó amb carabasseta. Fruita

22 598 61 29 23

Guisat de fesols amb verdures A3 I10 I6
 Truita de tonyina A7 A8 I8 I7
 Guarnició: amanida de temporada
 Fruita de temporada
Truita francesa amb bastons de moniato

23 720 36 36 49

Sopa de verdures A6
Hamburguesa de colflor i formatge A1 A7 A9 A12
 Guarnició: creïlles forneres (al forn)
 Iogurt natural A9 I11 I7
- Peix amb verdures al "papillot". Fruita

24 892 133 27 27

Arròs a la cubana amb ou dur A7 I7
 Panini casolà de barbacoa de soja texturitzada gratinat A1 A13 A14 A5 A9 I6 I11
 Guarnició: amanida de temporada
 Fruita de temporada
Broqueta de verdures (V)

27 677 76 35 27

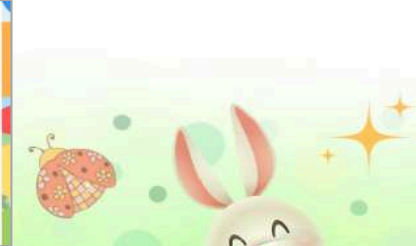
Llenties amb verdures ECO A3 A1 I6 I9
 Ous turcs (ou cuit, salsa de tomaca, formatge) A7 A9 I7 I11
 Guarnició: amanida de temporada
 Fruita de temporada
Ou remenat amb xampinyons

28 727 92 27 26

Espaguetis integrals amb salsa de verdures A1 A7 A10 A14 I6
 Aladroc enfarinats casolans A1 A8 A10 A14 A4 A11 I6 I7 I8
 Guarnició: amanida de temporada
 Fruita de temporada ecològica
- Quiche de verdures. Fruita

29 691 97 13 27

Arròs al forn amb cigrons i verdures A3
 Hummus de mongeta i remolatxa amb nachos A3 I6 I10
 Guarnició: amanida de temporada
 Fruita de temporada
- Truita de carxofes amb torrada. Fruita



La recomanació del 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