



**07** 🌿 676 🍷 94 🍷 20 🍷 24

Amanida de verdures de temporada

Caracoles a la napolitana amb formatge A9 A1 A7 A10  
A14 I11 I7 I6

Filet de bacallà arrebossat A1 A4 A7 A8 A9  
A11 I11 I7 I8

Fruita

- Gratén de coliflor (pollastre i bacon). Fruita

**08** 🌿 639 🍷 70 🍷 22 🍷 28

Amanida de verdures de temporada

Olleta alicantina A3 A1 I9 I6 I10

Truita de creïlla amb samfaina A7 I7

Fruita

- Menestra amb ajitos i llomello. Fruita

**09** 🌿 632 🍷 65 🍷 28 🍷 30

Amanida de verdures de temporada

Crema de verdures d'hibern

Daus de polit amb salsa de curri amb noddles (fideos d'arròs) A9 I11  
I7 I5  
I8

Iogurt artesà valencià A9 I11 I7

- Daurada a la planxa amb pimentons. Fruita

**10** 🌿 694 🍷 85 🍷 20 🍷 29

Amanida de verdures de temporada

Paella de tardor amb verdures i xampinyons

Ou farcit (rovells, tomaca fregida i tonyina) A7 A8  
I8 I7

Fruita

- Salmó a la planxa amb pèsols. Fruita

**13** 🌿 716 🍷 76 🍷 27 🍷 33

Amanida de verdures de temporada

Llenties a la jardinera A1 A3 I9 I6

Mandonguilles vegetals en salsa A3 A14  
I6

Fruita

- Bledes amb ou i nous. Fruita

**14** 🌿 692 🍷 73 🍷 29 🍷 31

Amanida de verdures de temporada

Macarrons integrals amb salsa de carbassa gratinats A9 A1 A7  
A10 A14 I7  
I11 I6

Lluç al forn amb base de tomaca fregida casolana i ceba potxada A8  
I7  
I8

Fruita

- Pavo amb col al pebre roig. Fruita

**15** 🌿 625 🍷 67 🍷 25 🍷 28

Amanida de verdures de temporada

Sopa juliana amb fideus A6 A1 A7 A10  
A14 I6

Pollastre rostit a la mel amb creïlles I5 I7  
I8

Fruita

- Coliflor especiats amb tonyina. Fruita

**16** 🌿 667 🍷 62 🍷 28 🍷 32

Hummus amb tires de pa amb oli i pimentó dolç A1  
A3 I6

Guisat de creïlles, verdura i vedella A3 I5 I7 I8  
I11 I6

Truita francesa amb milfulls de tomaca i formatge fresc A7 A9  
I11 I7

Fruita

- Crema de carlotla i truita. Fruita

**17** 🌿 768 🍷 93 🍷 16 🍷 36

Amanida de verdures de temporada

Arròs a la cubana amb ou dur A7 I7

Nuggets de pollastre A1 A14 A10 I5 I6  
I8 I7

Fruita

- Magre amb cherry. Fruita

**20** 🌿 657 🍷 76 🍷 27 🍷 27

Amanida de verdures de temporada

Tallarins Frutti di Mare A3 A4 A8 A11 A1 A7  
A10 A14 I6 I7 I8

Truita francesa amb rotllet de titot A7 I7 I6  
I8 I5

Fruita

- Creïlles farcides gratinades. Fruita

**21** 🌿 738 🍷 69 🍷 18 🍷 42

Amanida de verdures de temporada

Crema de carbasseta i carlotla ECO

"Cordon Bleu" amb creïlles A9 A1 A14 A6 I7  
I5 I8 I6 I11

Fruita

- Truita i alberginia amb burrata. Fruita

**22** 🌿 695 🍷 64 🍷 48 🍷 27

Amanida de verdures de temporada

Llenties de l'àvia A1 A3 I8 I2 I5 I7 I6  
I9

Lluç en salsa mery amb xampinyons A8 I8  
I7

Fruita

- Wok de vedella amb verdures thai. Fruita

**23** 🌿 1132 🍷 115 🍷 40 🍷 56

Baba Ganoush amb natxos A9 I11

Koshari A1 A7 A14 A10 I6 I9

Fateh de pollastre (en salsa) A9 I5 I11 I8  
I7

Natilla A9 I11 I7

- Peix al forn amb xips de verdures. Fruita

**24** 🌿 833 🍷 98 🍷 25 🍷 37

Muntadet de formatge d'untar A1 A9 I7  
I11

Amanida completa amb tonyina A8 I8  
I7

Lasanya cassolana bolonyesa A1 A9 A3 A14 A10  
A7 I8 I5 I2 I11 I6 I7

Fruita

- Bacallà gratinat amb amanida. Fruita

**27** 🌿 675 🍷 76 🍷 27 🍷 29

Amanida de verdures de temporada

Arròs amb sepietes i coliflor A4 A3 A8 A11  
I7 I8

Regirat de bacon A7 A9 A14 I7 I11 I2 I6  
I8 I5

Fruita

- Gall d'indi amb pinya. Fruita

**28** 🌿 609 🍷 45 🍷 30 🍷 33

Amanida de verdures de temporada

Sopa de fideus amb cigrons A3 A1 A7 A10 A14  
I7 I5 I8 I6

Lluç amb salsa de tomaca i mongetes verdes A8 I6  
I7 I8

Fruita

- Truita de carxofes amb torrada. Fruita

**29** 🌿 581 🍷 68 🍷 15 🍷 27

Amanida de verdures de temporada

Crema de carbassa amb crostons casolans A1

Llom adobat amb panolla de dacsa I2 I5 I7  
I8

Fruita

- Wok de verdures amb soja text. Fruita

**30** 🌿 666 🍷 93 🍷 25 🍷 18

Amanida de verdures de temporada

Guisat de fesols amb verdures A3 I10  
I6

Pizza de york i formatge A1 A9 A14 A10 I8 I5  
I7 I2 I11 I6

Fruita

- Peix amb verdures al "papillot". Fruita

**31** 🌿 693 🍷 85 🍷 38 🍷 20

Amanida de verdures de temporada

Espaguetis ecològics amb bolonyesa vegetal (soja text.) A1 A14  
A12 A13  
I6

Truita de tonyina A7 A8 I8 I7

Fruita

- Ales de pollastre amb moniato. 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 dues vegades per setmana.

A1 - Gluten A2 - Tramús A3 - Diòxid de sofre i sulfits A4 - Mol·lusc A5 - Cacauet A6 - Api A7 - Ous A8 - Peix A9 - Lacti A10 - Mostassa A11 - Crustaci A12 - Sèsam A13 - Fruits de closca A14 - Soja

🌿 Quilocalories 🍷 Proteïnes 🍷 Carbohidrats 🍷 Greixos

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

Grupo CAPS - B97320378 - +(34) 963 976 520 | nutricion@grupocaps.com - C/ Sequia De Mestalla 2 - 46210 Picanya, Valencia



<p><b>13</b> 716 76 27 33</p> <p>Amanida de verdures de temporada <b>Crema de verdures de temporada</b></p> <p>Mandonguilles vegetals en salsa A3 A14 I6</p> <p>Fruita</p> <p>- Bledes amb ou i nous. Fruita</p>	<p><b>14</b> 692 73 29 31</p> <p>Amanida de verdures de temporada <b>Espaquetis (sense gluten/ou/mostassa/soja) amb salsa de carbassa gratinats</b> A9</p> <p>Lluç al forn amb base de tomaca fregida casolana i ceba potxada A8 I7 I8</p> <p>Fruita</p> <p>- Pavo amb col al pebre roig. Fruita</p>	<p><b>15</b> 625 67 25 28</p> <p>Amanida de verdures de temporada <b>Sopa iuliana (fideus sense gluten/ou/mostassa/soja)</b> A6</p> <p>Pollastre rostit a la mel amb creïlles I5 I7 I8</p> <p>Fruita</p> <p>- Coliflor especiats amb tonyina. Fruita</p>	<p><b>16</b> 667 62 28 32</p> <p><b>Hummus amb pa sense gluten</b> A3</p> <p>Guisat de creïlles, verdura i vedella A3 I5 I7 I8 I11 I6</p> <p>Truita francesa amb milfulls de tomaca i formatge fresc A7 A9 I11 I7</p> <p>Fruita</p> <p>- Crema de carlotla i truita. Fruita</p>	<p><b>17</b> 768 93 16 36</p> <p>Amanida de verdures de temporada Arròs a la cubana amb ou dur A7 I7</p> <p><b>Llàgrimes de pollastre casolanes (maicena)</b></p> <p>Fruita</p> <p>- Magre amb cherry. Fruita</p>
<p><b>20</b> 657 76 27 27</p> <p>Amanida de verdures de temporada <b>Espaquetis (sense gluten/ou/mostassa/soja) amb tonyina i tomaca</b> A8</p> <p>Truita francesa amb rotllet de titot A7 I7 I6 I8 I5</p> <p>Fruita</p> <p>- Creïlles farcides gratinades. Fruita</p>	<p><b>21</b> 738 69 18 42</p> <p>Amanida de verdures de temporada Crema de carbasseta i carlotla ECO</p> <p><b>Llàgrimes de pollastre casolanes (maicena) amb creïlles</b></p> <p>Fruita</p> <p>- Truita i alberginia amb burrata. Fruita</p>	<p><b>22</b> 695 64 48 27</p> <p>Amanida de verdures de temporada <b>Guisat de magre</b> A3</p> <p>Lluç en salsa mery amb xampinyons A8 I8 I7</p> <p>Fruita</p> <p>- Wok de vedella amb verdures thai. Fruita</p>	<p><b>23</b> 1132 115 40 56</p> <p>Baba Ganoush amb natxos A9 I11</p> <p><b>Arròs amb verdures</b></p> <p>Fateh de pollastre (en salsa) A9 I5 I11 I8 I7</p> <p>Natilla A9 I11 I7</p> <p>- Peix al forn amb xips de verdures. Fruita</p>	<p><b>24</b> 833 98 25 37</p> <p><b>Muntadet (sense gluten) de formatge</b> A9</p> <p>Amanida completa amb tonyina A8 I8 I7</p> <p><b>Pasta (sense gluten/ou/mostassa/soja) a la bolonyesa gratinats</b> A3 A9 A14</p> <p>Fruita</p> <p>- Bacallà gratinat amb amanida. Fruita</p>
<p><b>27</b> 675 76 27 29</p> <p>Amanida de verdures de temporada Arròs amb sepies i coliflor A4 A3 A8 A11 I7 I8</p> <p>Regirat de bacon A7 A9 A14 I7 I11 I2 I6 I8 I5</p> <p>Fruita</p> <p>- Gall d'indi amb pinya. Fruita</p>	<p><b>28</b> 609 45 30 33</p> <p>Amanida de verdures de temporada <b>Sopa de fideus (sense gluten/ou) amb cigrons</b></p> <p>Lluç amb salsa de tomaca i mongetes verdes A8 I6 I7 I8</p> <p>Fruita</p> <p>Truita paisana amb ramells de coliflor crunchy</p>	<p><b>29</b> 581 68 15 27</p> <p>Amanida de verdures de temporada <b>Crema de carbassa</b></p> <p>Llom adobat amb panolla de dacsa I2 I5 I7 I8</p> <p>Fruita</p> <p>Wok de pollastre 14-02-2022</p>	<p><b>30</b> 666 93 25 18</p> <p>Amanida de verdures de temporada Guisat de fesols amb verdures A3 I10 I6</p> <p><b>Pizza (sense gluten) de york i formatge</b> A9 A14</p> <p>Fruita</p> <p>- Peix amb verdures al "papillot". Fruita</p>	<p><b>31</b> 693 85 38 20</p> <p>Amanida de verdures de temporada <b>Espaquetis (sense gluten/ou/mostassa/soja) amb salsa de Verdures</b></p> <p>Truita de tonyina A7 A8 I8 I7</p> <p>Fruita</p> <p>- Ales de pollastre amb moniato. 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 dues vegades per setmana.

A1 - Gluten A2 - Tramús A3 - Diòxid de sofre i sulfits A4 - Mol·lusc A5 - Cacauet A6 - Api A7 - Ous A8 - Peix A9 - Lacti A10 - Mostassa A11 - Crustaci A12 - Sèsam A13 - Fruits de closca A14 - Soja

Quilocalories Proteïnes Carbohidrats Greixos

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





<p><b>07</b> 676 94 20 24</p> <p>Amanida de verdures de temporada</p> <p><b>Caracoles a la napolitana (sense formatge)</b> A1 A7 A10 A14</p> <p><b>Abadeio enfarinat cassolà</b> A8 A1 A10 A14</p> <p>Fruita</p> <p><b>Daus de pollastre amb arròs de coliflor</b></p>	<p><b>08</b> 639 70 22 28</p> <p>Amanida de verdures de temporada</p> <p>Olleta alicantina A3 A1 I9 I6 I10</p> <p>Truita de creïlla amb samfaina A7 I7</p> <p>Fruita</p> <p><b>Menestra amb ajitos i llomello. Fruita</b></p>	<p><b>09</b> 632 65 28 30</p> <p>Amanida de verdures de temporada</p> <p>Crema de verdures d'hibern</p> <p><b>Titot en salsa de verdures amb noddles</b></p> <p><b>"Alpro" soja natural</b> A14 A13 A1</p> <p>- Daurada a la planxa amb pimentons. Fruita</p>	<p><b>10</b> 694 85 20 29</p> <p>Amanida de verdures de temporada</p> <p>Paella de tardor amb verdures i xampinyons</p> <p>Ou farcit (rovells, tomaca fregida i tonyina) A7 A8 I8 I7</p> <p>Fruita</p> <p><b>Salmó a la planxa amb pèsols. Fruita</b></p>	
<p><b>13</b> 716 76 27 33</p> <p>Amanida de verdures de temporada</p> <p>Llentilles a la jardineria A1 A3 I9 I6</p> <p>Mandonguilles vegetals en salsa A3 A14 I6</p> <p>Fruita</p> <p><b>- Bledes amb ou i nous. Fruita</b></p>	<p><b>14</b> 692 73 29 31</p> <p>Amanida de verdures de temporada</p> <p><b>Esnauquetis amb salsa de carbassa (sense lactis)</b></p> <p>Lluç al forn amb base de tomaca fregida casolana i ceba potxada A8 I7 I8</p> <p>Fruita</p> <p><b>- Pavo amb col al pebre roig. Fruita</b></p>	<p><b>15</b> 625 67 25 28</p> <p>Amanida de verdures de temporada</p> <p>Sopa juliana amb fideus A6 A1 A7 A10 A14 I6</p> <p>Pollastre rostit a la mel amb creïlles I5 I7 I8</p> <p>Fruita</p> <p><b>- Coliflor especiats amb tonyina. Fruita</b></p>	<p><b>16</b> 667 62 28 32</p> <p>Hummus amb tires de pa amb oli i pimentó dolç A1 A3 I6</p> <p>Guisat de creïlles, verdura i vedella A3 I5 I7 I8 I11 I6</p> <p><b>Truita francesa amb tomaca natural</b> A7</p> <p>Fruita</p> <p><b>- Crema de carlot i truita. Fruita</b></p>	<p><b>17</b> 768 93 16 36</p> <p>Amanida de verdures de temporada</p> <p>Arròs a la cubana amb ou dur A7 I7</p> <p>Nuggets de pollastre A1 A14 A10 I5 I6 I8 I7</p> <p>Fruita</p> <p><b>- Magre amb cherry. Fruita</b></p>
<p><b>20</b> 657 76 27 27</p> <p>Amanida de verdures de temporada</p> <p>Tallarins Fruiti di Mare A3 A4 A8 A11 A1 A7 A10 A14 I6 I7 I8</p> <p>Truita francesa amb rotllet de titot A7 I7 I6 I8 I5</p> <p>Fruita</p> <p><b>Brocoli amb patates i cigrons especiats (V)</b></p>	<p><b>21</b> 738 69 18 42</p> <p>Amanida de verdures de temporada</p> <p>Crema de carbasseta i carlot ECO</p> <p><b>Llàorimes de pollastre casolanes (maicena) amb creïlles</b></p> <p>Fruita</p> <p><b>Truita d'albergina</b></p>	<p><b>22</b> 695 64 48 27</p> <p>Amanida de verdures de temporada</p> <p>Llentilles de l'àvia A1 A3 I8 I2 I5 I7 I6 I9</p> <p>Lluç en salsa mery amb xampinyons A8 I8 I7</p> <p>Fruita</p> <p><b>- Wok de vedella amb verdures thai. Fruita</b></p>	<p><b>23</b> 1132 115 40 56</p> <p><b>Baba Ganoush amb pa</b></p> <p>Koshari A1 A7 A14 A10 I6 I9</p> <p><b>Pit de pollastre amb samfaina 16-04-2024</b></p> <p><b>"Alpro" soja natural</b> A14 A13 A1</p> <p><b>- Peix al forn amb xips de verdures. Fruita</b></p>	<p><b>24</b> 833 98 25 37</p> <p><b>Muntadet de gall d'indi</b> A1</p> <p>Amanida completa amb tonyina A8 I8 I7</p> <p><b>Lasanva casera de pollastre (sense lactis)</b> A1 A7 A14</p> <p>Fruita</p> <p><b>- Bacallà gratinat amb amanida. Fruita</b></p>
<p><b>27</b> 675 76 27 29</p> <p>Amanida de verdures de temporada</p> <p>Arròs amb sepietes i coliflor A4 A3 A8 A11 I7 I8</p> <p><b>Remenat amb polit</b> A7</p> <p>Fruita</p> <p><b>- Gall d'indi amb pinya. Fruita</b></p>	<p><b>28</b> 609 45 30 33</p> <p>Amanida de verdures de temporada</p> <p>Sopa de fideus amb cigrons A3 A1 A7 A10 A14 I7 I5 I8 I6</p> <p>Lluç amb salsa de tomaca i mongetes verdes A8 I6 I7 I8</p> <p>Fruita</p> <p><b>- Truita de carxofes amb torrada. Fruita</b></p>	<p><b>29</b> 581 68 15 27</p> <p>Amanida de verdures de temporada</p> <p>Crema de carbassa amb crostons casolans A1</p> <p>Llom adobat amb panolla de dacsca I2 I5 I7 I8</p> <p>Fruita</p> <p><b>- Wok de verdures amb soja text. Fruita</b></p>	<p><b>30</b> 666 93 25 18</p> <p>Amanida de verdures de temporada</p> <p>Guisat de fesols amb verdures A3 I10 I6</p> <p><b>Pizza de titot i tomaca (Sense formatge)</b> A1</p> <p>Fruita</p> <p><b>- Peix amb verdures al "papillot". Fruita</b></p>	<p><b>31</b> 693 85 38 20</p> <p>Amanida de verdures de temporada</p> <p>Espaguets ecològics amb bolonyesa vegetal (soja text.) A1 A14 A12 A13 I6</p> <p>Truita de tonyina A7 A8 I8 I7</p> <p>Fruita</p> <p><b>- Ales de pollastre amb moniato. Fruita</b></p>

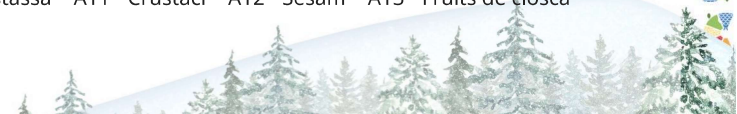
La recomanació de sopar són els plats detallats en la franja blava inferior. El menú diari va acompanyat d'una ració de pa, oferint-se pa integral mínim dues vegades per setmana.

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 - +(34) 963 976 520 | nutricion@grupocaps.com - C/ Sequia De Mestalla 2 - 46210 Picanya, Valencia





<p><b>07</b> 676 94 20 24</p> <p>Amanida de verdures de temporada</p> <p>Caracoles a la napolitana amb formatge <b>A9 A1 A7 A10 A14 I11 I7 I6</b></p> <p>Filet de bacallà arrebossat <b>A1 A4 A7 A8 A9 A11 I11 I7 I8</b></p> <p>Fruita</p> <p><b>- Gratén de coliflor (pollastre i bacon). Fruita</b></p>	<p><b>08</b> 639 70 22 28</p> <p>Amanida de verdures de temporada</p> <p>Olleta alicantina <b>A3 A1 I9 I6 I10</b></p> <p>Truita de creïlla amb samfaina <b>A7 I7</b></p> <p>Fruita</p> <p><b>Menestra amb ajitos i llomello. Fruita</b></p>	<p><b>09</b> 632 65 28 30</p> <p>Amanida de verdures de temporada</p> <p>Crema de verdures d'hibern</p> <p>Daus de polit amb salsa de curri amb noddles (fideos d'arròs) <b>A9 I11 I7 I5 I8</b></p> <p>Iogurt artesà valencià <b>A9 I11 I7</b></p> <p><b>- Daurada a la planxa amb pimentons. Fruita</b></p>	<p><b>10</b> 694 85 20 29</p> <p>Amanida de verdures de temporada</p> <p>Paella de tardor amb verdures i xampinyons</p> <p>Ou farcit (rovells, tomaca fregida i tonyina) <b>A7 A8 I8 I7</b></p> <p>Fruita</p> <p><b>Salmó a la planxa amb pèsols. Fruita</b></p>	
<p><b>13</b> 716 76 27 33</p> <p>Amanida de verdures de temporada</p> <p>Llentilles a la jardineria <b>A1 A3 I9 I6</b></p> <p>Mandonguilles vegetals en salsa <b>A3 A14 I6</b></p> <p>Fruita</p> <p><b>Bullit valencià amb ou</b></p>	<p><b>14</b> 692 73 29 31</p> <p>Amanida de verdures de temporada</p> <p>Macarrons integrals amb salsa de carbassa gratinats <b>A9 A1 A7 A10 A14 I7 I11 I6</b></p> <p>Lluç al forn amb base de tomaca fregida casolana i ceba potxada <b>A8 I7 I8</b></p> <p>Fruita</p> <p><b>- Pavo amb col al pebre roig. Fruita</b></p>	<p><b>15</b> 625 67 25 28</p> <p>Amanida de verdures de temporada</p> <p>Sopa juliana amb fideus <b>A6 A1 A7 A10 A14 I6</b></p> <p>Pollastre rostit a la mel amb creïlles <b>I5 I7 I8</b></p> <p>Fruita</p> <p><b>- Coliflor especiats amb tonyina. Fruita</b></p>	<p><b>16</b> 667 62 28 32</p> <p>Hummus amb tires de pa amb oli i pimentó dolç <b>A1 A3 I6</b></p> <p>Guisat de creïlles, verdura i vedella <b>A3 I5 I7 I8 I11 I6</b></p> <p>Truita francesa amb milfulls de tomaca i formatge fresc <b>A7 A9 I11 I7</b></p> <p>Fruita</p> <p><b>- Crema de carlotla i truita. Fruita</b></p>	<p><b>17</b> 768 93 16 36</p> <p>Amanida de verdures de temporada</p> <p>Arròs a la cubana amb ou dur <b>A7 I7</b></p> <p>Nuggets de pollastre <b>A1 A14 A10 I5 I6 I8 I7</b></p> <p>Fruita</p> <p><b>- Magre amb cherry. Fruita</b></p>
<p><b>20</b> 657 76 27 27</p> <p>Amanida de verdures de temporada</p> <p>Tallarins Frutti di Mare <b>A3 A4 A8 A11 A1 A7 A10 A14 I6 I7 I8</b></p> <p>Truita francesa amb rotllet de titot <b>A7 I7 I6 I8 I5</b></p> <p>Fruita</p> <p><b>- Creïlles farcides gratinades. Fruita</b></p>	<p><b>21</b> 738 69 18 42</p> <p>Amanida de verdures de temporada</p> <p>Crema de carbasseta i carlotla ECO</p> <p>"Cordon Bleu" amb creïlles <b>A9 A1 A14 A6 I7 I5 I8 I6 I11</b></p> <p>Fruita</p> <p><b>- Truita i alberginia amb burrata. Fruita</b></p>	<p><b>22</b> 695 64 48 27</p> <p>Amanida de verdures de temporada</p> <p>Llentilles de l'àvia <b>A1 A3 I8 I2 I5 I7 I6 I9</b></p> <p>Lluç en salsa mery amb xampinyons <b>A8 I8 I7</b></p> <p>Fruita</p> <p><b>- Wok de vedella amb verdures thai. Fruita</b></p>	<p><b>23</b> 1132 115 40 56</p> <p>Baba Ganoush amb natxos <b>A9 I11</b></p> <p>Koshari <b>A1 A7 A14 A10 I6 I9</b></p> <p>Fateh de pollastre (en salsa) <b>A9 I5 I11 I8 I7</b></p> <p>Natilla <b>A9 I11 I7</b></p> <p><b>- Peix al forn amb xips de verdures. Fruita</b></p>	<p><b>24</b> 833 98 25 37</p> <p>Muntadet de formatge d'untar <b>A1 A9 I7 I11</b></p> <p>Amanida completa amb tonyina <b>A8 I8 I7</b></p> <p>Lasanya cassolana bolonyesa <b>A1 A9 A3 A14 A10 A7 I8 I5 I2 I11 I6 I7</b></p> <p>Fruita</p> <p><b>- Bacallà gratinat amb amanida. Fruita</b></p>
<p><b>27</b> 675 76 27 29</p> <p>Amanida de verdures de temporada</p> <p>Arròs amb sepietes i coliflor <b>A4 A3 A8 A11 I7 I8</b></p> <p>Regirat de bacon <b>A7 A9 A14 I7 I11 I2 I6 I8 I5</b></p> <p>Fruita</p> <p><b>- Gall d'indi amb pinya. Fruita</b></p>	<p><b>28</b> 609 45 30 33</p> <p>Amanida de verdures de temporada</p> <p>Sopa de fideus amb cigrons <b>A3 A1 A7 A10 A14 I7 I5 I8 I6</b></p> <p>Lluç amb salsa de tomaca i mongetes verdes <b>A8 I6 I7 I8</b></p> <p>Fruita</p> <p><b>- Truita de carxofes amb torrada. Fruita</b></p>	<p><b>29</b> 581 68 15 27</p> <p>Amanida de verdures de temporada</p> <p>Crema de carbassa amb crostons casolans <b>A1</b></p> <p>Llom adobat amb panolla de dacsa <b>I2 I5 I7 I8</b></p> <p>Fruita</p> <p><b>Wok de vegetals amb daus de tofu</b></p>	<p><b>30</b> 666 93 25 18</p> <p>Amanida de verdures de temporada</p> <p>Guisat de fesols amb verdures <b>A3 I10 I6</b></p> <p>Pizza de york i formatge <b>A1 A9 A14 A10 I8 I5 I7 I2 I11 I6</b></p> <p>Fruita</p> <p><b>- Peix amb verdures al "papillot". Fruita</b></p>	<p><b>31</b> 693 85 38 20</p> <p>Amanida de verdures de temporada</p> <p>Espaquetis (sense gluten/ou/mostassa/soja) amb salsa de Verdures</p> <p>Truita de tonyina <b>A7 A8 I8 I7</b></p> <p>Fruita</p> <p><b>- Ales de pollastre amb moniato. Fruita</b></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 dues vegades per setmana.

A1 - Gluten A2 - Tramús A3 - Diòxid de sofre i sulfits A4 - Mol·lusc A5 - Cacauet A6 - Api A7 - Ous A8 - Peix A9 - Lacti A10 - Mostassa A11 - Crustaci A12 - Sèsam A13 - Fruits de closca A14 - Soja

Quilocalories Proteïnes Carbohidrats Greixos

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

Grupo CAPS - B97320378 - +(34) 963 976 520 | nutricion@grupocaps.com - C/ Sequia De Mestalla 2 - 46210 Picanya, Valencia





**07** 676 94 20 24

Amanida de verdures de temporada

Pasta (sense gluten/ou/soja/mostassa) a la napolitana **A9**

Abadeio enfarinat cassolà **A8 A1 A10 A14**

Fruita

- Gratén de coliflor (pollastre i bacon). Fruita

**08** 639 70 22 28

Amanida de verdures de temporada

Olleta alicantina **A3 A1 I9 I6 I10**

Llom amb samfaina

Fruita

- Menestra amb ajitos i llomello. Fruita

**09** 632 65 28 30

Amanida de verdures de temporada

Crema de verdures d'hibern

Daus de polit amb salsa de curri amb noddles (fideos d'arròs) **A9 I11 I7 I5 I8**

Iogurt artesà valencià **A9 I11 I7**

- Daurada a la planxa amb pimentons. Fruita

**10** 694 85 20 29

Amanida de verdures de temporada

Paella de tardor amb verdures i xampinyons

Magre en salsa de ceba i carlota

Fruita

- Salmó a la planxa amb pésols. Fruita

**13** 716 76 27 33

Amanida de verdures de temporada

Llenties a la jardinera **A1 A3 I9 I6**

Mandonguilles vegetals en salsa **A3 A14 I6**

Fruita

- Bledes ofegades amb all

**14** 692 73 29 31

Amanida de verdures de temporada

Espaquetis (sense gluten/ou/mostassa/soja) amb salsa de carbassa gratinats **A9**

Lluç al forn amb base de tomaca fregida casolana i ceba potxada **A8 I7 I8**

Fruita

- Pavo amb col al pebre roig. Fruita

**15** 625 67 25 28

Amanida de verdures de temporada

Sopa iuliana (fideus sense gluten/ou/mostassa/soja) **A6**

Pollastre rostit a la mel amb creïlles **I5 I7 I8**

Fruita

- Coliflor especiats amb tonyina. Fruita

**16** 667 62 28 32

Hummus amb tires de pa amb oli i pimentó dolç **A1 A3 I6**

Guisat de creïlles, verdura i vedella **A3 I5 I7 I8 I11 I6**

Tosta de tomaca i formatge fresc **A9 A1**

Fruita

- Crema de coliflor i poma

**17** 768 93 16 36

Amanida de verdures de temporada

Arròs amb tomaca

Nuggets de pollastre **A1 A14 A10 I5 I6 I8 I7**

Fruita

- Magre amb cherry. Fruita

**20** 657 76 27 27

Amanida de verdures de temporada

Espaquetis (sense gluten/ou/mostassa/soja) amb tonyina i tomaca **A8**

Llomello adobat amb formatge **A9 A14**

Fruita

- Creïlles farcides gratinades. Fruita

**21** 738 69 18 42

Amanida de verdures de temporada

Crema de carbasseta i carlota ECO

"Cordon Bleu" amb creïlles **A9 A1 A14 A6 I7 I5 I8 I6 I11**

Fruita

- Ragut de magre amb verdures

**22** 695 64 48 27

Amanida de verdures de temporada

Llenties de l'àvia **A1 A3 I8 I2 I5 I7 I6 I9**

Lluç en salsa mery amb xampinyons **A8 I8 I7**

Fruita

- Wok de vedella amb verdures thai. Fruita

**23** 1132 115 40 56

Baba Ganoush amb natxos **A9 I11**

Arròs amb verdures

Fateh de pollastre (en salsa) **A9 I5 I11 I8 I7**

Natilla **A9 I11 I7**

- Peix al forn amb xips de verdures. Fruita

**24** 833 98 25 37

Muntadet de formatge d'untar **A1 A9 I7 I11**

Amanida completa amb tonyina **A8 I8 I7**

Pasta (sense gluten/ou/mostassa/soja) a la bolonyesa gratinats **A3 A9 A14**

Fruita

- Bacallà amb verdures. Fruita

**27** 675 76 27 29

Amanida de verdures de temporada

Arròs amb sepies i coliflor **A4 A3 A8 A11 I7 I8**

Pit de pollastre a les fines herbes

Fruita

- Gall d'indi amb pinya. Fruita

**28** 609 45 30 33

Amanida de verdures de temporada

Sopa de fideus (sense gluten/ou) amb cigrons

Lluç amb salsa de tomaca i mongetes verdes **A8 I6 I7 I8**

Fruita

- Tosta de tomaca natural i tonyina

**29** 581 68 15 27

Amanida de verdures de temporada

Crema de carbassa amb crostons casolans **A1**

Llom adobat amb panolla de dacsa **I2 I5 I7 I8**

Fruita

- Wok de verdures amb soja text. Fruita

**30** 666 93 25 18

Amanida de verdures de temporada

Guisat de fesols amb verdures **A3 I10 I6**

Pizza de york i formatge **A1 A9 A14 A10 I8 I5 I7 I2 I11 I6**

Fruita

- Peix amb verdures al "papillot". Fruita

**31** 693 85 38 20

Amanida de verdures de temporada

Espaguetis ecològics amb bolonyesa vegetal (soja text.) **A1 A14 A12 A13 I6**

Rodanxa de tomaca amb tonyina **A8**

Fruita

- Ales de pollastre amb moniato. 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 dues vegades per setmana.

A1 - Gluten A2 - Tramús A3 - Diòxid de sofre i sulfits A4 - Mol·lusc A5 - Cacauet A6 - Api A7 - Ous A8 - Peix A9 - Lacti A10 - Mostassa A11 - Crustaci A12 - Sèsam A13 - Fruits de closca A14 - Soja

Quilocalories Proteïnes Carbohidrats Greixos

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

Grupo CAPS - B97320378 - +(34) 963 976 520 | nutricion@grupocaps.com - C/ Sequia De Mestalla 2 - 46210 Picanya, Valencia

CEIP CARRASQUER

ENERO 2025

SIN HUEVO + LACTOSA



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
6	7	8	9	10
<b>FESTIVO</b>	Ensalada	Ensalada	Ensalada	Ensalada
	Pasta (sin gluten/huevo) con tomate	Olleta alicantina (lentejas, alubias, arroz y verduras de temporada)	Crema de verduras de invierno	Paella de otoño con verduras y champiñones
	Bacalao enharinado casero	Lomo con pisto	Dados de pavo en salsa (sin lácteos) con noddles (fideos de arroz)	Magro en salsa de cebolla y zanahoria
	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Alrpo soja natural	Fruta de temporada
13	14	15	16	17
Ensalada	Ensalada	Ensalada	Hummus con tiras de pan con aceite y pimentón	Ensalada
Lentejas a la jardinera	<b>Pasta (sin gluten/huevo)</b> con salsa de calabaza/verduras (sin lácteos)	Sopa juliana con fideos (sin gluten/huevo)	Guisado de patata, verdura y <b>ternera</b>	Arroz con tomate
Albóndigas vegetales ( <b>nuevo producto</b> ) en salsa	Merluza al horno con base de tomate frito casero y cebollita pochada	Pollo asado a la miel con patatas	Tosta de tomate y atún	Nuggets de pollo
Fruta de temporada	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Fruta de temporada
20	21	22	<b>JORNADA EGIPTO</b>	23
Ensalada	Ensalada	Ensalada	<b>Baba Ganoush con pan</b>	Montadito de pavo
Pasta (sin gluten/huevo) con atún y tomate	Crema de calabacín y zanahoria <b>ECO</b>	Lentejas de la abuela	<b>Arroz con verduras</b>	Ensalada completa con atún
Lomo adobado	Lágrimas de pollo caseras con patatas	Merluza en salsa mery (ajo y perejil) con champiñones	<b>Jamoncitos de pollo con pisto</b>	Pasta (sin gluten/huevo) con boloñesa de pollo (sin lácteos)
Fruta de temporada	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Alrpo soja natural	Fruta de temporada
27	28	29	30	31
Ensalada	Ensalada	Ensalada	Ensalada	Ensalada
Arroz con sepietas y coliflor ( <b>nueva receta</b> )	Sopa de fideos (sin gluten/huevo) con garbanzos	Crema de calabaza con picatostes caseros	Alubias blancas guisadas con verduras	<b>Espaguetis ecológicos</b> con boloñesa vegetal (soja text.)
Pechuga de pollo a las finas hierbas	Merluza en salsa de tomate con judías verdes	Lomo adobado con mazorca de maíz	Pizza de pavo y tomate	Rodajas de tomate con atún
Fruta de temporada	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Fruta de temporada





<p><b>13</b> 716 76 27 33</p> <p>Amanida de verdures de temporada</p> <p>Llentilles a la jardinera A1 A3 I9 I6</p> <p>Mandonguilles vegetals en salsa A3 A14 I6</p> <p>Fruita</p> <p>- Bledes amb ou i nous. Fruita</p>	<p><b>07</b> 676 94 20 24</p> <p>Amanida de verdures de temporada</p> <p>Caracoles a la napolitana amb formatge A9 A1 A7 A10 A14 I11 I7 I6</p> <p>Hamburguesa de verdures A3 A1</p> <p>Fruita</p> <p>Crema de colflor i poma</p>	<p><b>08</b> 639 70 22 28</p> <p>Amanida de verdures de temporada</p> <p>Olleta alicantina A3 A1 I9 I6 I10</p> <p>Truita de creïlla amb samfaina A7 I7</p> <p>Fruita</p> <p>Menestra de verdures</p>	<p><b>09</b> 632 65 28 30</p> <p>Amanida de verdures de temporada</p> <p>Crema de verdures d'hibern</p> <p>Hamburguesa de falafel A1 A3 A4 A6 A8 A9 A11 A13 A14</p> <p>Iogurt artesà valencià A9 I11 I7</p> <p>Xampinyons i carabasseta saltejats amb soia texturitzada (V)</p>	<p><b>10</b> 694 85 20 29</p> <p>Amanida de verdures de temporada</p> <p>Paella de tardor amb verdures i xampinyons</p> <p>Ou farcit (rovells i tomata fregida) A7</p> <p>Fruita</p> <p>Crema de pèsols, porro i fesols</p>
<p><b>20</b> 657 76 27 27</p> <p>Amanida de verdures de temporada</p> <p>Tallarins amb bolonyesa vegetal A1 A7 A14 A12 A13</p> <p>Truita francesa amb formatge A9 A7</p> <p>Fruita</p> <p>Brocoli amb patates i cigrons especiats (V)</p>	<p><b>14</b> 692 73 29 31</p> <p>Amanida de verdures de temporada</p> <p>Macarrons integrals amb salsa de carbassa gratinats A9 A1 A7 A10 A14 I7 I11 I6</p> <p>Soia texturitzada amb tomaca fregida i cebeta A14 A1 A12 A13</p> <p>Fruita</p> <p>Coca de verdures i formatge</p>	<p><b>15</b> 625 67 25 28</p> <p>Amanida de verdures de temporada</p> <p>Sopa juliana amb fideus A6 A1 A7 A10 A14 I6</p> <p>Salsitxas veganes amb creïlles</p> <p>Fruita</p> <p>Mandonguilles veganes en salsa amb arròs blanc (V)</p>	<p><b>16</b> 667 62 28 32</p> <p>Humus amb tires de pa amb oli i pimentó dolç A1 A3 I6</p> <p>Guisat de creïlles amb verdures de temporada A3</p> <p>Truita francesa amb milfulls de tomaca i formatge fresc A7 A9 I11 I7</p> <p>Fruita</p> <p>-Crema de carlota i truita. Fruita</p>	<p><b>17</b> 768 93 16 36</p> <p>Amanida de verdures de temporada</p> <p>Arròs a la cubana amb ou dur A7 I7</p> <p>Verdures en tempura amb daus de formatge A1 A3 A4 A7 A8 A9 A11 A13 A14</p> <p>Fruita</p> <p>Bullit d'hivern</p>
<p><b>27</b> 675 76 27 29</p> <p>Amanida de verdures de temporada</p> <p>Arròs de verdures</p> <p>Truita de pèsols A7</p> <p>Fruita</p> <p>- Amanida de quinoa. Fruita</p>	<p><b>21</b> 738 69 18 42</p> <p>Amanida de verdures de temporada</p> <p>Crema de carabasseta i carlota ECO</p> <p>Hamburguesa de verdures A3 A1</p> <p>Fruita</p> <p>- Truita i albergínia amb burrata. Fruita</p>	<p><b>22</b> 695 64 48 27</p> <p>Amanida de verdures de temporada</p> <p>Llentilles amb verdures A1 A3</p> <p>Remenat de xampinyons i formatge A9 A7</p> <p>Fruita</p> <p>Broqueta de verdures (V)</p>	<p><b>23</b> 1132 115 40 56</p> <p>Baba Ganoush amb natxos A9 I11</p> <p>Koshari A1 A7 A14 A10 I6 I9</p> <p>Mandonguilles veganes en salsa (V) A1</p> <p>Natilla A9 I11 I7</p> <p>Humus d'alcovocat amb moniato</p>	<p><b>24</b> 833 98 25 37</p> <p>Muntadet de formatge d'untar A1 A9 I7 I11</p> <p>Amanida completa amb ou A7</p> <p>Lasanya vegetal A1 A7 A9</p> <p>Fruita</p> <p>Humus d'alcovocat amb moniato</p>
<p><b>28</b> 609 45 30 33</p> <p>Amanida de verdures de temporada</p> <p>Sopa de verdures amb llegums A1 A7 A3</p> <p>Fesols tendres saltats amb ceba i tomata</p> <p>Fruita</p> <p>- Truita de carxofes amb torrada. Fruita</p>	<p><b>29</b> 581 68 15 27</p> <p>Amanida de verdures de temporada</p> <p>Crema de carabassa amb crostons casolans A1</p> <p>Truita francesa amb panotxa de dacsa A7</p> <p>Fruita</p> <p>- Wok de verdures amb soja text. Fruita</p>	<p><b>30</b> 666 93 25 18</p> <p>Amanida de verdures de temporada</p> <p>Guisat de fesols amb verdures A3 I10 I6</p> <p>Pizza de verdures A1</p> <p>Fruita</p> <p>Hamburguesa de falafel</p>	<p><b>31</b> 693 85 38 20</p> <p>Amanida de verdures de temporada</p> <p>Espaguetis ecològics amb bolonyesa vegetal (soja text.) A1 A14 A12 A13 I6</p> <p>Truita de formatge A9 A7</p> <p>Fruita</p> <p>Humus d'alcovocat amb moniato</p>	

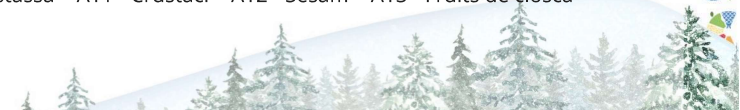
La recomanació de sopar són els plats detallats en la franja blava inferior. El menú diari va acompanyat d'una ració de pa, oferint-se pa integral mínim dues vegades per setmana.

A1 - Gluten A2 - Tramús A3 - Diòxid de sofre i sulfits A4 - Mol·lusc A5 - Cacauet A6 - Api A7 - Ous A8 - Peix A9 - Lacti A10 - Mostassa A11 - Crustaci A12 - Sèsam A13 - Fruits de closca A14 - Soja

🌿 Quilocalories 🍗 Proteïnes 🍞 Carbohidrats 🧈 Greixos

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

Grupo CAPS - B97320378 - +(34) 963 976 520 | nutricion@grupocaps.com - C/ Sequia De Mestalla 2 - 46210 Picanya, Valencia





<p><b>07</b> 676 94 20 24</p> <p>Amanida de verdures de temporada</p> <p>Caracoles a la napolitana amb formatge A9 A1 A7 A10 A14 I11 I7 I6</p> <p>Filet de bacallà arrebossat A1 A4 A7 A8 A9 A11 I11 I7 I8</p> <p>Fruita</p> <p>Hamburguesa de colflor i formatge</p>	<p><b>08</b> 639 70 22 28</p> <p>Amanida de verdures de temporada</p> <p>Olleta alicantina A3 A1 I9 I6 I10</p> <p>Truita de creïlla amb samfaina A7 I7</p> <p>Fruita</p> <p>Minestra de verdura saltada amb gambetes</p>	<p><b>09</b> 632 65 28 30</p> <p>Amanida de verdures de temporada</p> <p>Crema de verdures d'hiberner</p> <p>Lluç amb salsa de curri A9 A8</p> <p>Iogurt artesà valencià A9 I11 I7</p> <p>- Daurada a la planxa amb pimentons. Fruita</p>	<p><b>10</b> 694 85 20 29</p> <p>Amanida de verdures de temporada</p> <p>Paella de tardor amb verdures i xampinyons</p> <p>Ou farcit (rovells, tomaca fregida i tonyina) A7 A8 I8 I7</p> <p>Fruita</p> <p>Salmó a la planxa amb pèsols. Fruita</p>	
<p><b>13</b> 716 76 27 33</p> <p>Amanida de verdures de temporada</p> <p>Llenties a la jardinera A1 A3 I9 I6</p> <p>Mandonguilles vegetals en salsa A3 A14 I6</p> <p>Fruita</p> <p>- Bledes amb ou i nous. Fruita</p>	<p><b>14</b> 692 73 29 31</p> <p>Amanida de verdures de temporada</p> <p>Macarrons integrals amb salsa de carbassa A9 A1 A7 A10 A14 I7 I11 I6</p> <p>Lluç al forn amb base de tomaca fregida casolana i ceba potxada A8 I7 I8</p> <p>Fruita</p> <p>Torrada d'ou amb alvocat. Fruita</p>	<p><b>15</b> 625 67 25 28</p> <p>Amanida de verdures de temporada</p> <p>Sopa juliana amb fideus A6 A1 A7 A10 A14 I6</p> <p>Bacallà al forn amb creïlles A8</p> <p>Fruita</p> <p>- Coliflor especiats amb tonyina. Fruita</p>	<p><b>16</b> 667 62 28 32</p> <p>Hummus amb tires de pa amb oli i pimentó dolç A1 A3 I6</p> <p>Guisat de creïlles amb verdures de temporada A3</p> <p>Truita francesa amb milfulls de tomaca i formatge fresc A7 A9 I11 I7</p> <p>Fruita</p> <p>- Crema de carlota i truita. Fruita</p>	<p><b>17</b> 768 93 16 36</p> <p>Amanida de verdures de temporada</p> <p>Arròs a la cubana amb ou dur A7 I7</p> <p>Varetes de lluç A1 A4 A6 A7 A8 A9 A10 A11 A14</p> <p>Fruita</p> <p>- Broqueta de salmó amb verdures. Fruita</p>
<p><b>20</b> 657 76 27 27</p> <p>Amanida de verdures de temporada</p> <p>Tallarins A3 A4 A8 A11 A1 A7 A10 A14 I6 I7 I8</p> <p>Frutti di Mare A9 A7</p> <p>Truita francesa amb formatge A9 A7</p> <p>Fruita</p> <p>Brocoli amb patates i cigrons especiats (V)</p>	<p><b>21</b> 738 69 18 42</p> <p>Amanida de verdures de temporada</p> <p>Crema de carbasseta i carlota ECO</p> <p>Hamburguesa de verdures A3 A1</p> <p>Fruita</p> <p>- Truita i albergínia amb burrata. Fruita</p>	<p><b>22</b> 695 64 48 27</p> <p>Amanida de verdures de temporada</p> <p>Llenties amb verdures A1 A3</p> <p>Lluç en salsa mery amb xampinyons A8 I8 I7</p> <p>Fruita</p> <p>Broqueta de verdures (V)</p>	<p><b>23</b> 1132 115 40 56</p> <p>Baba Ganoush amb natxos A9 I11</p> <p>Koshari A1 A7 A14 A10 I6 I9</p> <p>Lluç al forn amb samfaina A8</p> <p>Natilla A9 I11 I7</p> <p>- Peix al forn amb xips de verdures. Fruita</p>	<p><b>24</b> 833 98 25 37</p> <p>Muntadet de formatge d'untar A1 A9 I7 I11</p> <p>Amanida completa amb tonyina A8 I8 I7</p> <p>Lasanya vegetal A1 A7 A9</p> <p>Fruita</p> <p>- Bacallà gratinat amb amanida. Fruita</p>
<p><b>27</b> 675 76 27 29</p> <p>Amanida de verdures de temporada</p> <p>Arròs amb sepietes i coliflor A4 A3 A8 A11 I7 I8</p> <p>Truita de pèsols A7</p> <p>Fruita</p> <p>- Aladroc's arrebossats amb tomaca amanida. Fruita</p>	<p><b>28</b> 609 45 30 33</p> <p>Amanida de verdures de temporada</p> <p>Sopa de verdures amb llegums A1 A7 A3</p> <p>Lluç amb salsa de tomaca i mongetes verdes A8 I6 I7 I8</p> <p>Fruita</p> <p>- Truita de carxofes amb torrada. Fruita</p>	<p><b>29</b> 581 68 15 27</p> <p>Amanida de verdures de temporada</p> <p>Crema de carbassa amb crostons casolans A1</p> <p>Truita francesa amb panotxa de dacs A7</p> <p>Fruita</p> <p>- Wok de verdures amb soja text. Fruita</p>	<p><b>30</b> 666 93 25 18</p> <p>Amanida de verdures de temporada</p> <p>Guisat de fesols amb verdures A3 I10 I6</p> <p>Pizza de tonyina i formatge A1 A8 A9</p> <p>Fruita</p> <p>- Peix amb verdures al "papillot". Fruita</p>	<p><b>31</b> 693 85 38 20</p> <p>Amanida de verdures de temporada</p> <p>Espaguetis ecològics amb bolonyesa vegetal (soja text.) A1 A14 A12 A13 I6</p> <p>Truita de tonyina A7 A8 I8 I7</p> <p>Fruita</p> <p>Truita francesa amb bastons de moniato</p>

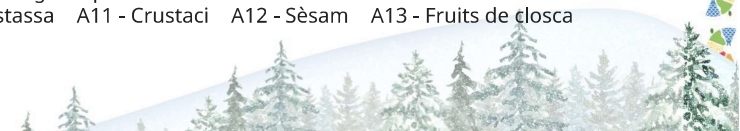
La recomanació de sopar són els plats detallats en la franja blava inferior. El menú diari va acompanyat d'una ració de pa, oferint-se pa integral mínim dues vegades per setmana.

A1 - Gluten A2 - Tramús A3 - Diòxid de sofre i sulfits A4 - Mol·lusc A5 - Cacauet A6 - Api A7 - Ous A8 - Peix A9 - Lacti A10 - Mostassa A11 - Crustaci A12 - Sèsam A13 - Fruits de closca A14 - Soja

Quilocalories Proteïnes Carbohidrats Greixos

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

Grupo CAPS - B97320378 - +(34) 963 976 520 | nutricion@grupocaps.com - C/ Sequia De Mestalla 2 - 46210 Picanya, Valencia







<p><b>07</b> 676 94 20 24</p> <p>Amanida de verdures de temporada</p> <p>Caracoles a la napolitana amb formatge <b>A9 A1 A7 A10 A14 I11 I7 I6</b></p> <p>Filet de bacallà arrebossat <b>A1 A4 A7 A8 A9 A11 I11 I7 I8</b></p> <p>Fruita</p> <p><b>Daus de pollastre amb arròs de coliflor</b></p>	<p><b>08</b> 639 70 22 28</p> <p>Amanida de verdures de temporada</p> <p>Olleta alicantina <b>A3 A1 I9 I6 I10</b></p> <p>Truita de creïlla amb samfaina <b>A7 I7</b></p> <p>Fruita</p> <p><b>Minestra de verdura saltada amb gambetes</b></p>	<p><b>09</b> 632 65 28 30</p> <p>Amanida de verdures de temporada</p> <p>Crema de verdures d'hibern</p> <p>Daus de polit amb salsa de curri amb noddles (fideos d'arròs) <b>A9 I11 I7 I5 I8</b></p> <p>Iogurt artesà valencià <b>A9 I11 I7</b></p> <p><b>- Daurada a la planxa amb pimentons. Fruita</b></p>	<p><b>10</b> 694 85 20 29</p> <p>Amanida de verdures de temporada</p> <p>Paella de tardor amb verdures i xampinyons</p> <p>Ou farcit (rovells, tomaca fregida i tonyina) <b>A7 A8 I8 I7</b></p> <p>Fruita</p> <p><b>Salmó a la planxa amb pèsols. Fruita</b></p>	
<p><b>13</b> 716 76 27 33</p> <p>Amanida de verdures de temporada</p> <p>Llentilles a la jardinera <b>A1 A3 I9 I6</b></p> <p>Mandonguilles vegetals en salsa <b>A3 A14 I6</b></p> <p>Fruita</p> <p><b>- Bledes amb ou i nous. Fruita</b></p>	<p><b>14</b> 692 73 29 31</p> <p>Amanida de verdures de temporada</p> <p>Macarrons integrals amb salsa de carbassa gratinats <b>A9 A1 A7 A10 A14 I7 I11 I6</b></p> <p>Lluç al forn amb base de tomaca fregida casolana i ceba potxada <b>A8 I7 I8</b></p> <p>Fruita</p> <p><b>- Pavo amb col al pebre roig. Fruita</b></p>	<p><b>15</b> 625 67 25 28</p> <p>Amanida de verdures de temporada</p> <p>Sopa juliana amb fideus <b>A6 A1 A7 A10 A14 I6</b></p> <p>Pollastre rostit a la mel amb creïlles <b>I5 I7 I8</b></p> <p>Fruita</p> <p><b>- Coliflor especiats amb tonyina. Fruita</b></p>	<p><b>16</b> 667 62 28 32</p> <p>Hummus amb tires de pa amb oli i pimentó dolç <b>A1 A3 I6</b></p> <p>Guisat de creïlles, verdura i vedella <b>A3 I5 I7 I8 I11 I6</b></p> <p>Truita francesa amb milfulls de tomaca i formatge fresc <b>A7 A9 I11 I7</b></p> <p>Fruita</p> <p><b>- Crema de carlota i truita. Fruita</b></p>	<p><b>17</b> 768 93 16 36</p> <p>Amanida de verdures de temporada</p> <p>Arròs a la cubana amb ou dur <b>A7 I7</b></p> <p>Nuggets de pollastre <b>A1 A14 A10 I5 I6 I8 I7</b></p> <p>Fruita</p> <p><b>- Broqueta de salmó amb verdures. Fruita</b></p>
<p><b>20</b> 657 76 27 27</p> <p>Amanida de verdures de temporada</p> <p>Tallarins <b>A3 A4 A8 A11 A1 A7 A10 A14 I6 I7 I8</b></p> <p>Frutti di Mare</p> <p>Truita francesa amb rotllet de titot <b>A7 I7 I6 I8 I5</b></p> <p>Fruita</p> <p><b>Brocoli amb patates i cigrons especiats (V)</b></p>	<p><b>21</b> 738 69 18 42</p> <p>Amanida de verdures de temporada</p> <p>Crema de carbasseta i carlota ECO</p> <p>"Cordon Bleu" amb creïlles <b>A9 A1 A14 A6 I7 I5 I8 I6 I11</b></p> <p>Fruita</p> <p><b>- Truita i alberginia amb burrata. Fruita</b></p>	<p><b>22</b> 695 64 48 27</p> <p>Amanida de verdures de temporada</p> <p><b>Llentilles amb verdures</b> <b>A1 A3</b></p> <p>Lluç en salsa mery amb xampinyons <b>A8 I8 I7</b></p> <p>Fruita</p> <p><b>- Wok de vedella amb verdures thai. Fruita</b></p>	<p><b>23</b> 1132 115 40 56</p> <p>Baba Ganoush amb natxos <b>A9 I11</b></p> <p>Koshari <b>A1 A7 A14 A10 I6 I9</b></p> <p>Fateh de pollastre (en salsa) <b>A9 I5 I11 I8 I7</b></p> <p>Natilla <b>A9 I11 I7</b></p> <p><b>- Peix al forn amb xips de verdures. Fruita</b></p>	<p><b>24</b> 833 98 25 37</p> <p>Muntadet de formatge d'untar <b>A1 A9 I7 I11</b></p> <p>Amanida completa amb tonyina <b>A8 I8 I7</b></p> <p><b>Lasanva casolana de pollastre</b> <b>A9 A1 A7</b></p> <p>Fruita</p> <p><b>- Bacallà gratinat amb amanida. Fruita</b></p>
<p><b>27</b> 675 76 27 29</p> <p>Amanida de verdures de temporada</p> <p>Arròs amb sepies i coliflor <b>A4 A3 A8 A11 I7 I8</b></p> <p><b>Remenat amb polit</b> <b>A7</b></p> <p>Fruita</p> <p><b>- Gall d'indi amb pinya. Fruita</b></p>	<p><b>28</b> 609 45 30 33</p> <p>Amanida de verdures de temporada</p> <p>Sopa de fideus amb cigrons <b>A3 A1 A7 A10 A14 I7 I5 I8 I6</b></p> <p>Lluç amb salsa de tomaca i mongetes verdes <b>A8 I6 I7 I8</b></p> <p>Fruita</p> <p><b>- Truita de carxofes amb torrada. Fruita</b></p>	<p><b>29</b> 581 68 15 27</p> <p>Amanida de verdures de temporada</p> <p>Crema de carabassa amb crostons casolans <b>A1</b></p> <p><b>Pollastre al forn amb saltejat de dacsa</b> <b>16-05-2022</b></p> <p>Fruita</p> <p><b>- Wok de verdures amb soja text. Fruita</b></p>	<p><b>30</b> 666 93 25 18</p> <p>Amanida de verdures de temporada</p> <p>Guisat de fesols amb verdures <b>A3 I10 I6</b></p> <p><b>Pizza de tonyina i formatge</b> <b>A1 A8 A9</b></p> <p>Fruita</p> <p><b>- Peix amb verdures al "papillot". Fruita</b></p>	<p><b>31</b> 693 85 38 20</p> <p>Amanida de verdures de temporada</p> <p>Espaguetis ecològics amb bolonyesa vegetal (soja text.) <b>A1 A14 A12 A13 I6</b></p> <p>Truita de tonyina <b>A7 A8 I8 I7</b></p> <p>Fruita</p> <p><b>- Ales de pollastre amb moniato. Fruita</b></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 dues vegades per setmana.

A1 - Gluten A2 - Tramús A3 - Diòxid de sofre i sulfits A4 - Mol·lusc A5 - Cacauet A6 - Api A7 - Ous A8 - Peix A9 - Lacti A10 - Mostassa A11 - Crustaci A12 - Sèsam A13 - Fruits de closca A14 - Soja

Quilocaloríes Proteïnes Carbohidrats Greixos

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

Grupo CAPS - B97320378 - +(34) 963 976 520 | nutricion@grupocaps.com - C/ Sequia De Mestalla 2 - 46210 Picanya, Valencia