



756732242
--

31 563 62 22 24 Ensalada de verduras de temporada Crema de calabaza y boniato Pavo en salsa con guarnición de palomitas de coliflor caseras A1 A10 A14 I5 I8 I6 I7 Fruta - Wok de verduras con soja text. Fruta
--

La recomendación de cena son los platos detallados en la franja azul inferior. El menú diario va acompañado de una ración de pan, ofreciéndose pan integral mínimo 2 veces a la semana.

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

10 - 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





03 756 73 22 42 Pa d'all amb formatge gratinat A1 A9 I11 I7 Crema de verdures amb topping de llavors A2 A3 A5 A12 A13 "Cordon Bleu" amb tomaca alinyada A9 A1 A14 A6 I6 I11 I7 I8 I5 Fruita - Lluç amb creïlles i espàrrecs. Fruita	04 696 70 30 32 Amanida amb fruita Potatge de cigrons amb verdures A3 I6 Torra de mortadella de gall dindi amb formatge A9 A1 A14 Fruita - Sandvitx de formatge, salmó i poma. Fruita	05 788 79 36 34 Amanida amb fruita Pasta (sense gluten/ou/mostassa/soja) amb salsa de carbassa gratinats A9 Bacallà ceba amb daus d'albergínia A4 A8 A11 I8 I7 Iogurt A9 I7 I11 - Carxofes amb pernil. Fruita	06 702 60 42 29 Amanida de verdures de temporada Mongetes blanques de l'avia A2 I2 I5 I7 I8 I6 I10 Pollastre a l'est amb creïlles I5 I8 I7 Taronja ecològica - Albergínia farcida. Fruita	07 719 110 23 21 Amanida d'enciam, blat de moro i carlota Amanida de patata i lluc amb pa A2 A3 A8 Arròs negre A3 A4 A8 A11 A6 A9 I7 I8 I11 Fruita Xampinyons i carabasseta saltejats amb soja texturitzada (V)
10 656 81 30 23 Amanida amb taronja i remolatxa A6 Llenties amb verdures A1 A3 I6 I9 Pit de pollastre amb creïlles al forn Fruita - Daurada a la planxa amb pimentons. Fruita	11 735 83 30 33 Amanida amb formatge servilleta A9 I7 I11 Crema de carbasseta i carlota ECO amb crostons integrals casolans A1 Aletes de pollastre adobades al forn amb arròs basmati I8 I7 I5 Fruita - Coliflor especiats amb tonyina. Fruita	12 574 47 27 30 Amanida de verdures de temporada Guisat de creïlles, verdura i vedella A3 I5 I7 I8 I11 I6 Lluç amb salsa de tomaca i mongetes verdes A8 I7 I8 I6 Fruita i. Torrada amb crema d'alvocat	13 958 93 47 40 Amanida de verdures de temporada Sopa de fideus (sense gluten/ou/mostassa/soja) Hamburguesa completa (amb pa cassolà) A14 A9 A1 Iogurt A9 I7 I11 Bledes ofegades amb all	14 693 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 - Llom en salsa amb nyoquis. Fruita
17 569 54 18 31 Amanida de verdures de temporada Crema suau de col i poma Llom adobat amb ceba potxada i formatge A9 I11 I8 I7 I2 I5 Fruita Calamars enfarinats amb xampinyons	18 650 72 22 29 Amanida amb fruita Pasta (sense gluten/ou/mostassa/soja) a la genovesa (xampinyó, bacó i tomàquet) Pit de pollastre amb carabasseta Fruita - Pollastre amb poma i verdures. Fruita		20 792 99 34 28 Amanida murciana amb verat, tomàquet i olives A8 I7 I8 Potatge de cigrons amb espinacs A3 I6 Sandwich Club sense maionesa A1 A9 A12 A14 Fruita Ragut de magre amb verdures	21 915 110 32 39 Amanida de verdures de temporada Arròs amb tomaca Mossets de salmó casolans (amb maixena, sense gluten ni ou) A8 Gotet de iogurt artesà amb maduixes A9 I11 I7 - Lasanya de carabasseta i soja texturada. Fruita
24 700 70 24 35 Amanida amb fruita Fideuà de carn amb fideu fi (Sense gluten/ou/mostassa/soja) A3 Tosta amb tomaca i tonyina A8 A1 Fruita - Pavo amb col al pebre roig. Fruita	25 565 51 22 29 Amanida de verdures de temporada Crema bretona (fesols blancs i porros) A9 I6 I7 I11 I10 Cap de llom al forn en salsa amb panolla de dacsa I5 I7 I6 I2 I8 Fruita - Lluç amb creïlles i espàrrecs. Fruita	26 761 55 40 44 Amanida de verdures de temporada Sopa de fideus (sense gluten/ou/mostassa/soja) Fogoner en salsa suau de pimentó amb creïlles forneres A9 A8 I11 I8 I7 Fruita - Ragut de vedella. Fruita	27 761 84 29 34 SOM TAM (amanida de fruita) Pasta (sense gluten/ou/mostassa/soja) amb salsa de Verdures KAI MED MA MUANG (Pollastre amb verdures y cacahuet) A14 A1 A2 A3 A5 A9 A13 A10 I5 I8 I7 I11 I6 Macedònia de fruita Brocoli gratinat	28 621 74 26 24 Amanida de verdures de temporada Llenties a la jardineria A1 A3 I9 I6 Abadejo enfarinat cassolà A8 A1 A10 A14 A4 A11 Taronja ecològica - Amanida de creïlla. Fruita

31 563 62 22 24 Amanida de verdures de temporada Crema de carbassa i moniato Polit en salsa amb guarnició de roses de coliflor casolanes A1 A10 A14 I5 I8 I6 I7 Fruita - Wok de verdures amb soja text. 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 - Cerdó 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

