



01	707 79 22 31
Ensalada con fruta	
Olleta alicantina	A3 A1 I9 I6 I10
Tortilla francesa con chips de yuca caseras	A7 I7
Fruta	
- Sandwich de queso, salmón y manzana. Fruta	

02	713 88 31 27
Ensalada de verduras de temporada	
Gazoacho manchego vegano	A1 A3 A12 A13 A14
Merluza al horno con base de tomate frito casero y cebollita pochada	A8 I7 I8
Fruta ecológica	
Crema de puerros y patata	

03	849 99 26 38
Entrante de hummus de remolacha con nachos	A3 I6
Ensalada completa con sardinilla	A8 I8 I7
Paella de verduras	
Yogur artesano valenciano	A9 I11 I7
-Ensalada de arándanos, zanahoria, huevo y queso feta. Fruta	

04	842 98 30 36
Ensalada con fruta	
Garbanzos con calabaza	I6
Coca de titaina	A1 A10 A14 A8 I7 I8 I6
Fruta	
- Dorada a la espalda con verduras. Fruta	

07	632 71 27 26
Ensalada con fruta	
Arròs amb fesols i naps vegetal (V)	
Huevos a la flamenca	A7 I6 I7
Fruta	
Gratén de patatas, verduras y queso	

08	665 67 24 32
Ensalada de verduras de temporada	
Macarrones integrales con salsa de verduras gratinados	A1 A7 A3 A10 A14 A9 I7 I11 I6
Fogonero con cebolla caramelizada y zanahoria	A8 I8 I7
Fruta	
- Tostada de huevo con aguacate. Fruta	

09	694 84 30 27
Ensalada valenciana (tomate, lechuga, cebolla y aceitunas)	
Crema mediterránea ECO con picatostes integrales caseros	A1
Merluza en salsa verde con patata al horno	A8
Smoothie casero de plátano y fresas	A9 I7 I11
Brocheta de verduras (V)	

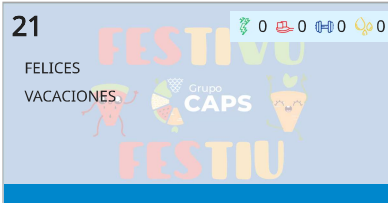
10	782 69 37 40
Ensalada con fruta	
Lentejas con verduras	A1 A3
Albóndigas veganas en salsa (V)	A1
Fruta	
- Huevos rotos con salmón. Fruta	

11	548 45 27 30
Ensalada de lechuga, maíz y zanahoria	
Marmitako de caballa	A8 A3 A4 A11 I7 I8
Tortilla francesa con millojas de tomate y queso fresco	A7 A9 I11 I7
Fruta	
- Boquerones rebozados con tomate aliñado. Fruta	

14	642 60 37 26
Montadito integral de queso crema	A1 A9 I11 I7
Sopa de verduras con fideos	A1 A7 A6
Merluza rebozada casera con ensalada de tomate y aguacate	A1 A7 A8 A10 A14 I7 I8 I6
Fruta	
- Hamburguesa vegetal. Fruta	

15	918 106 42 33
Ensalada con fruta	
Locro argentino vegano	
Choripán con salchicha vegana	A1
Chocotorta	A9 A1 A7 A10 A14 I6 I7 I11
- Bacalao gratinado con crema de calabaza. Fruta	

16	662 76 27 27
Ensalada de verduras de temporada	
Arroz de verduras	
Huevos rellenos (yemas, tomate frito y atún)	A7 A8 I7 I8
Fruta	
Bacalao con manzana laminada	



29	824 80 24 47
Tomate, zanahoria, maíz y aceitunas	
Espaquetis con champiñones y cebolla	A3 A1 A7
Albóndigas de bacalao	A7 A8 A9 A1 A4 A11
Fruta	
- Bacalao gratinado con ensalada. Fruta	

30	833 92 36 36
Ensalada con fruta	
Crema arcoíris de legumbres	A1 I6 I9
Tortilla de patatas	A7
Fruta ecológica	
- Migas de coliflor con huevo. 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.

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



01	707 79 22 31
Amanida amb fruita	
Olleta alicantina	A3 A1 I9 I6 I10
Truita francesa amb xips de iuca casolanes	A7 I7
Fruita	
- Sandvitx de formatge, salmó i poma. Fruita	

02	713 88 31 27
Amanida de verdures de temporada	
Gaspaxo manxec vegà	A1 A3 A12 A13 A14
Lluç al forn amb base de tomaca fregida casolana i ceba potxada	A8 I7 I8
Fruita ecològica	
Crema de porros i creïlla	

03	849 99 26 38
Entrant d'humus de remolatxa amb natxos	A3 I6
Amanida completa amb sardines	A8 I8 I7
Paella de verdures	
Iogurt artesà valencià	A9 I11 I7
- Ensalada de nabius, carlota, ou i formatge feta. Fruita	

04	842 98 30 36
Amanida amb fruita	
Cigrons amb carabassa	I6
Coca de titaina	A1 A10 A14 A8 I7 I8 I6
Fruita	
- Dorada a l'esquena amb verdures. Fruita	

07	632 71 27 26
Amanida amb fruita	
Arròs amb fesols i naps (V)	
Ous a la flamenca	A7 I6 I7
Fruita	
Creïlles gratinades, verdures i formatge	

08	665 67 24 32
Amanida de verdures de temporada	
Macarrons integrals amb salsa de verdures gratinats	A1 A7 A3 A10 A14 A9 I7 I11 I6
Fogoner amb ceba caramel·litzada i carlota	A8 I8 I7
Fruita	
Torrada d'ou amb alvocat. Fruita	

09	694 84 30 27
Ensalada valenciana (tomaca, encisam, ceba i olives)	
Crema mediterrània ECO amb crostons integrals casolans	A1
Lluç amb salsa verda amb patata al forn	A8
Smoothie casolà de plàtan i maduixes	A9 I7 I11
Broqueta de verdures (V)	

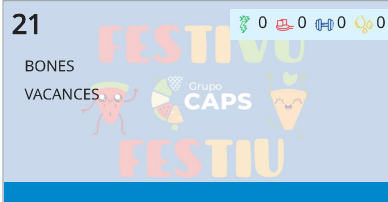
10	782 69 37 40
Amanida amb fruita	
Llenties amb verdures	A1 A3
Mandonguilles veganes en salsa (V)	A1
Fruita	
- Ous trencats amb salmó. Fruita	

11	548 45 27 30
Amanida d'enciam, blat de moro i carlota	
Marmitako de verat	A8 A3 A4 A11 I7 I8
Truita francesa amb milfulls de tomaca i formatge fresc	A7 A9 I11 I7
Fruita	
- Aladroc arrebossats amb tomaca. Fruita	

14	642 60 37 26
Torrada integral de formatge crema	A1 A9 I11 I7
Sopa de verdures amb fideus	A1 A7 A6
Lluç arrebossat casolà amb amanida de tomaca i alvocat	A1 A7 A8 A10 A14 I7 I8 I6
Fruita	
- Hamburguesa vegetal. Fruita	

15	918 106 42 33
Amanida amb fruita	
Locro argentí vegà	
Xoripà amb salsitxa vegana	A1
Biscuit argentí "Xocotorta"	A9 A1 A7 A10 A14 I6 I7 I11
- Bacallà gratinat amb crema de carabassa. Fruita	

16	662 76 27 27
Amanida de verdures de temporada	
Arròs de verdures	
Ous farcits (rovells, tomaca fregida i tonyina)	A7 A8 I7 I8
Fruita	
Bacallà amb poma laminada	



29	824 80 24 47
Tomaca, carlota, blat de moro i olives	
Espaguetis amb xampinyons i ceba	A3 A1 A7
Mandonguilles d'abadejo	A7 A8 A9 A1 A4 A11
Fruita	
- Bacallà gratinat amb amanida. Fruita	

30	833 92 36 36
Amanida amb fruita	
Crema arc de Sant Martí de llegum"	A1 I6 I9
Truita de creïlles	A7
Fruita ecològica	
- Molles de coliflor amb ous. 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 - +(34) 963 976 520 | nutricion@grupocaps.com - C/ Sequia De Mestalla 2 - 46210 Picanya, Valencia