



02 585 68 31 21 Ensalada con fruta Lentejas a la jardinera A1 A3 I9 I6 Bacalao gratinado con all i oli A7 A8 I7 I8 Fruta - Champiñones al ajillo y revuelto. Fruta	03 570 65 22 25 Ensalada de verduras de temporada Vichyssoise A9 I7 I11 Salchichas veganas con patatas Fruta Coca de pisto con sardina	04 583 34 26 37 Ensalada de verduras de temporada Guisado de patatas con verduras de temporada A3 Tortilla de queso A9 A7 I7 I11 Vasito de helado A5 A7 A9 A13 I11 I7 - Ensalada de quinoa. Fruta	05 768 96 32 27 Ensalada con fruta Espaguetis ecológicos con boloñesa vegetal (soja text.) A1 A14 A10 A5 A13 I6 Bienmesabe de rape A1 A10 A14 A8 A11 I6 I8 I7 Fruta ecológica - Brocheta de salmón con verduras. Fruta	06 820 112 35 25 Ensalada de lechuga, maíz y zanahoria Ensaladilla de merluza con picos camperos A2 A3 A7 A8 A1 A12 A14 I7 I8 I6 Paella de verduras Fruta Tortilla francesa con bastones de boniato
09 725 73 22 37 Pan horneado con ajo y perejil A1 Ensalada de alubias blancas (lechuga, tomate, pepino, maíz, aceitunas, atún y queso) A8 A9 A3 I7 I10 I6 I11 I8 Pastel de verduras A7 A9 A1 A14 A10 Fruta - Tortilla y berenjena con burrata. Fruta	10 759 79 29 37 Ensalada Caprese (tomate, queso fresco, orégano) A9 I7 I11 Fideuá A4 A1 A7 A8 A3 A11 A14 A10 I8 I7 I6 Revuelto del chef A7 I7 Fruta Gratén de patatas, verduras y queso	11 635 69 26 26 Entrante de hummus de garbanzos con nachos A3 I6 Ensalada de cuscús y gazpacho andaluz A1 A10 A14 I6 Tortilla de patatas con champiñones al ajillo A7 Fruta Albóndigas vegetales en salsa	12 733 71 45 29 Ensalada de verduras de temporada Macarrones integrales con salsa de verduras gratinados A1 A7 A10 A14 A9 I7 I11 I6 Merluza a la vizcaína con guisantes salteados A8 I8 I7 I6 Fruta Berenjena, tomate y queso al horno	13 760 81 26 36 Ensalada con fruta Potaje de garbanzos con verduras A3 I6 Tortilla de calabacín con chips de boniato A7 I7 Fruta - Boquerones rebozados con tomate aliñado. Fruta
16 657 80 24 26 Ensalada con fruta Paella de verduras Huevos rellenos (yemas, tomate frito y atún) A7 A8 I7 I8 Fruta - Hervido valenciano. Salmón al papillote. Fruta.	17 790 81 41 38 Ensalada de verduras de temporada Lentejas ecológicas con verduras A3 A1 I6 I9 Rustidera de bacalao con salsa suave de pimiento A9 A8 I11 I8 I7 Fruta - Crema de verdura y tortilla francesa. Fruta	18 598 57 26 29 Ensalada valenciana (tomate, lechuga, cebolla y aceitunas) Patatas crujientes con aguacate A9 I7 I11 Hamburguesa de verduras con queso A9 A1 A10 A14 Vasito de helado A5 A7 A9 A13 I11 I7 - Tortilla francesa y brócoli hervido. 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 por 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 - +(34) 963 976 520 | nutricion@grupocaps.com - C/ Sequia De Mestalla 2 - 46210 Picanya, Valencia



02 585 68 31 21 Amanida amb fruita Llentilles a la jardineria A1 A3 I9 I6 Bacallà gratinat amb all i oli A7 A8 I7 I8 Fruita Xampinyons amb allada i ou regirat. Fruita	03 570 65 22 25 Amanida de verdures de temporada Vichyssoise A9 I7 I11 Salsitxas veganes amb creïlles Fruita Coca de samfaina amb sardina	04 583 34 26 37 Amanida de verdures de temporada Guisat de creïlles amb verdures de temporada A3 Truita de formatge A9 A7 I7 I11 Gotet de gelat A5 A7 A9 A13 I11 I7 - Amanida de quinoa. Fruita	05 768 96 32 27 Amanida amb fruita Espaguetis ecològics amb bolonyesa vegetal (soja text.) A1 A14 A10 A5 A13 I6 "Bienmesabe" de rap A1 A10 A14 A8 A11 I6 I8 I7 Fruita ecològica - Broqueta de salmó amb verdures. Fruita	06 820 112 35 25 Amanida d'enciam, blat de moro i carlota Amanida de lluç amb pics campers A2 A3 A7 A8 A1 A12 A14 I7 I8 I6 Paella de verdures Fruita Truita francesa amb bastons de moniato
09 725 73 22 37 Torrada de pa amb all i julivert A1 Amanida de mongetes blanques (enciam, tomàquet, cogombre, blat de moro, olives, tonyina i formatge) A8 A9 A3 I7 I10 I6 I11 I8 Pastís de verdures A7 A9 A1 A14 A10 Fruita - Truita i albergínia amb burrata. Fruita	10 759 79 29 37 Amanida Capresse A9 I7 I11 Fideuà A4 A1 A7 A8 A3 A11 A14 A10 I8 I7 I6 Regirat del xef A7 I7 Fruita Creïlles gratinades, verdures i formatge	11 635 69 26 26 Entrant d'humus de cigrons amb natxos A3 I6 Amanida de cuscús i gaspatxo andaluz A1 A10 A14 I6 Truita de creïlles amb xampinyons a l'all A7 Fruita Mandonguilles vegetals en salsa	12 733 71 45 29 Amanida de verdures de temporada Macarrons integrals amb salsa de verdures gratinats A1 A7 A10 A14 A9 I7 I11 I6 Lluç a la biscaïna amb pèsols saltejats A8 I8 I7 I6 Fruita Albergínia, tomata i formatge al forn	13 760 81 26 36 Amanida amb fruita Potatge de cigrons amb verdures A3 I6 Truita de carabasseta amb xips de moniato A7 I7 Fruita - Aladroc arrebossats amb tomaca. Fruita
16 657 80 24 26 Amanida amb fruita Paella de verdures Ous farcits (rovells, tomaca fregida i tonyina) A7 A8 I7 I8 Fruita - Bullit valencià. Salmó al papillote. Fruita.	17 790 81 41 38 Amanida de verdures de temporada Llentilles ecològiques amb verdures A3 A1 I6 I9 Bacallà rostit amb salsa suau de pimentó A9 A8 I11 I8 I7 Fruita - Crema de verdura i truita francesa. Fruita	18 598 57 26 29 Ensalada valenciana (tomaca, encisam, ceba i olives) Creïlles cruixents amb alvocat A9 I7 I11 Hamburguesa de verdures amb formatge A9 A1 A10 A14 Gotet de gelat A5 A7 A9 A13 I11 I7 Truita francesa i bròcoli bullit. 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 2 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