

08 741 86 29 31 Macarrones a la napolitana con queso A1 A7 A9 A10 A14 I7 I11 I6 Lomo de cerdo empanado A1 A7 A14 Guarnición: ensalada de temporada Fruta de temporada - Champiñones al ajillo y revuelto. Fruta	09 520 44 23 27 Guisado de patatas con verduras de temporada A3 I6 Merluza en salsa de tomate y cebolla A8 I7 I8 Guarnición: judías verdes salteadas Fruta de temporada - Berenjena rellena. Fruta	10 588 41 29 32 Crema de verduras de invierno con piscatostes caseros A1 Pollo asado en su jugo I5 I8 I7 Guarnición: ensalada de temporada Yogur A9 I7 I11 - Brocheta de salmón con verduras. Fruta	11 657 72 25 27 Ensalada completa (lechuga, tomate, atún, maíz y queso fresco) A9 A8 I8 I7 I11 Arroz a banda (con frutos del mar) (1º) A3 A4 A8 A11 I8 I7 Yogur A9 I7 I11 - Crema de zanahoria y tortilla. Fruta	12 628 67 31 26 Lentejas a la jardinera A1 A3 I9 I6 Tortilla de atún A7 A8 I8 I7 Guarnición: ensalada de temporada Fruta de temporada - Hamburguesa vegetal. Fruta
15 479 47 26 21 Hervido valenciano (patata, zanahoria, cebolla y judía verde) I6 Pechuga de pollo con salteado mediterráneo I8 I5 I7 Fruta de temporada - Pescado con chips de verduras. Fruta	16 631 67 23 24 Potaje de garbanzos con verduras A3 I6 Albóndigas de bacalao con ensalada A7 A8 A9 Fruta de temporada - Lomo en salsa con ñoquis. Fruta	17 586 72 27 20 Macarrones integrales con tomate, brócoli y queso A9 A1 A7 A10 A14 I11 I7 Bacalao gratinado con alioli A7 A8 I7 I8 Guarnición: ensalada de temporada Fruta de temporada - Pavo asado con piña. Fruta	18 554 30 26 34 Ensalada de alubias blancas (lechuga, tomate, pepino, maíz, aceitunas, atún y queso) A8 A9 A3 I7 I10 I6 I11 I8 Tortilla de calabacín A7 I7 Guarnición: patatas panaderas (al horno) Yogur A9 I7 I11 - Bacalao con verduras. Fruta	19 634 77 22 25 Ensalada completa (lechuga, tomate, jamón york, maíz y huevo duro) A9 A14 A7 I8 I5 I2 I7 I6 Paella valenciana I8 I5 I7 I6 I10 Fruta de temporada - Revuelto de puerro con patatas. Fruta
22 514 55 25 21 Crema de verduras de temporada con picatostes A1 Pavo adobado A6 A7 A9 A14 Guarnición: ensalada de temporada Fruta de temporada - Tostada de huevo con aguacate. Fruta	23 662 88 37 18 Lentejas con verduras A1 A3 I6 I9 Merluza enharinada casera A1 A8 A10 A14 I7 I8 I6 Guarnición: pisto Fruta de temporada - Albóndigas en salsa zanahoria. Fruta	24 688 75 24 32 Espirales a la carbonara A9 A14 A1 A7 A10 I2 I5 I11 I8 I7 I6 Tortilla francesa A7 I7 Guarnición: ensalada de temporada Fruta de temporada - Dorada a la plancha con pimientos. Fruta	25 740 56 38 39 Potaje de garbanzos con verduras A3 I6 Longanizas con ensalada A3 A9 I2 I8 I5 I7 Yogur A9 I7 I11 - Coliflor especiada con atún. Fruta	26 665 90 14 26 Ensalada completa (lechuga, tomate, zanahoria, jamón york y pipas) A1 A5 A13 A14 Arroz al horno (1º) A3 A9 A13 I2 I8 I6 I7 I5 I11 Fruta de temporada - Lasaña de calabacín y soja text. Fruta
29 571 44 32 29 Sopa con huevo duro A1 A7 Ragut de magro con verduras I2 I6 I5 I8 I7 Fruta de temporada - Salmón a la plancha con guisantes. Fruta	30 644 68 40 24 Lentejas con calabaza A1 I6 I9 Merluza a las finas hierbas A8 Guarnición: patatas panaderas (al horno) Fruta de temporada - Wok de ternera con verduras thai. Fruta	Back to SCHOOL		

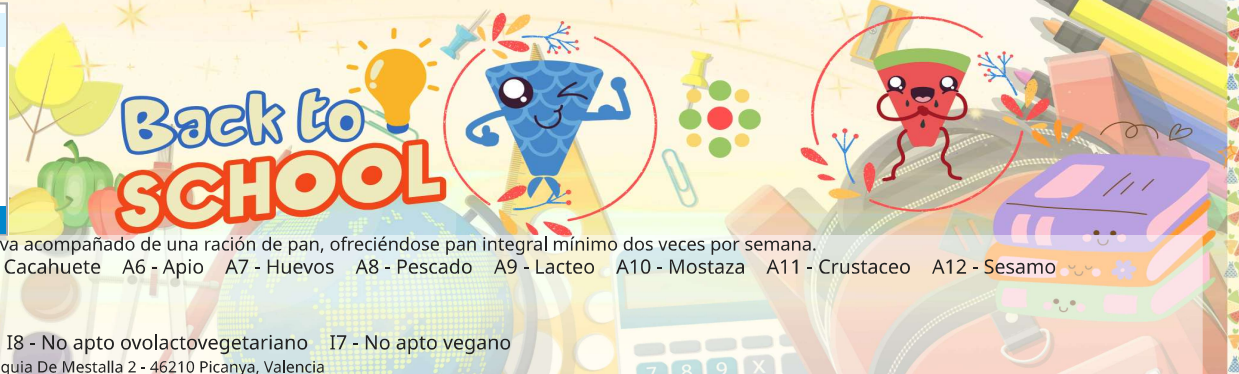
La recomendación de cena son los platos detallados en la franja azul inferior. El menú diario va acompañado de una ración de pan, ofreciéndose pan integral mínimo dos veces por semana.

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 ovolactovegetariano I7 - No apto vegano

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



08 741 86 29 31 Macarrons a la napolitana amb formatge A1 A7 A9 A10 A14 I7 I11 I6 Llom de porc arrebossat A1 A7 A14 Guarnició: amanida de temporada Fruita de temporada - Xampinyons amb allada i ou regirat. Fruita	09 520 44 23 27 Guisat de creïlles amb verdures de temporada A3 I6 Lluç amb salsa de ceba i tomaca A8 I7 I8 Guarnició: Mongetes verdes saltejades Fruita de temporada - Albergínia farcida. Fruita	10 588 41 29 32 Crema de verdures d'hivern amb crostons cassolans A1 Pollastre rostit en el seu suc I5 I8 I7 Guarnició: amanida de temporada Iogurt A9 I7 I11 - Broqueta de salmó amb verdures. Fruita	11 657 72 25 27 Amanida completa (encisam, tomaca, tonyina, dacsca i formatge fresc) A9 A8 I8 I7 I11 Arròs a banda (amb fruits de la mar) (1º) A3 A4 A8 A11 I8 I7 Iogurt A9 I7 I11 - Crema de carlota i truita. Fruita	12 628 67 31 26 Llentilles a la jardineria A1 A3 I9 I6 Truita de tonyina A7 A8 I8 I7 Guarnició: amanida de temporada Fruita de temporada - Hamburguesa vegetal. Fruita
15 479 47 26 21 Bollit valencià (creïlla, carlota, ceba i batxoqueta) I6 Pit de pollastre amb saltat mediterrani I8 I5 I7 Fruita de temporada - Peix al forn amb xips de verdures. Fruita	16 631 67 23 24 Potatge de cigrons amb verdures A3 I6 Mandonguilles d'abadejo amb amanida A7 A8 A9 Fruita de temporada - Llom en salsa amb nyoquis. Fruita	17 586 72 27 20 Macarrons integrals amb tomaca, bròcoli i formatge A9 A1 A7 A10 A14 I11 I7 Bacallà gratinat amb all i oli A7 A8 I7 I8 Guarnició: amanida de temporada Fruita de temporada - Gall d'indi amb pinya. Fruita	18 554 30 26 34 Amanida de fesols blancs (enciam, tomàquet, cogombre, blat de moro, olives, tonyina i formatge) A8 A9 A3 I7 I10 I6 I11 I8 Truita de carabasseta A7 I7 Guarnició: creïlles forneres (al forn) Iogurt A9 I7 I11 - Bacallà amb verdures. Fruita	19 634 77 22 25 Amanida completa (enciam, tomata, pernil dolç, blat de moro i ou dur) A9 A14 A7 I8 I5 I2 I7 I6 Paella valenciana I8 I5 I7 I6 I10 Fruita de temporada - Remenat de porro amb creïlles. Fruita
22 514 55 25 21 Crema de verdures de temporada amb crostons A1 Pavo adobat A6 A7 A9 A14 Guarnició: amanida de temporada Fruita de temporada - Torrada d'ou amb alvocat. Fruita	23 662 88 37 18 Llentilles amb verdures A1 A3 I6 I9 Lluç enfarinat cassolà A1 A8 A10 A14 I7 I8 I6 Guarnició: samfaina Fruita de temporada - Mandonguilles en salsa de carlota. Fruita	24 688 75 24 32 Espirals a la carbonara A9 A14 A1 A7 A10 I2 I5 I11 I8 I7 I6 Truita francesa A7 I7 Guarnició: amanida de temporada Fruita de temporada - Daurada a la planxa amb pimentons. Fruita	25 740 56 38 39 Potatge de cigrons amb verdures A3 I6 Llonganisses amb amanida A3 A9 I2 I8 I5 I7 Iogurt A9 I7 I11 - Coliflor especiats amb tonyina. Fruita	26 665 90 14 26 Amanida completa (encisam, tomata, carlota, pernil dolç i pipes) A1 A5 A13 A14 Arròs al forn (1º) A3 A9 A13 I2 I8 I6 I7 I5 I11 Fruita de temporada - Lasanya de carabasseta i soja texturada. Fruita
29 571 44 32 29 Sopa amb ou dur A1 A7 Ragut de magre amb verdures I2 I6 I5 I8 I7 Fruita de temporada - Salmó a la planxa amb pèsols. Fruita	30 644 68 40 24 Llentilles amb carabassa A1 I6 I9 Lluç a les fines herbes A8 Guarnició: creïlles forneres (al forn) Fruita de temporada - Wok de vedella amb verdures thai. Fruita			

Back to SCHOOL

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 dos veces por semana.

A1 - Gluten A2 - Tramús A3 - Diòxid de sofre i sulfits A4 - Mol·lusc A5 - Cacaue 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

