



07	714 82 21 32
Espaguetis integrales a la napolitana con queso	A1 A7 A9 A10 A14 I11 I7 I6
Albóndigas de merluza en salsa	A1 A4 A7 A8 A9 A11 I11 I7 I8
Guarnición: ensalada de temporada	
Fruta de temporada	
- Huevos al plato con guisantes. Fruta	

08	652 54 25 37
Crema de verduras de invierno	
Jamonicos de pollo en su jugo	I5 I7 I8
Guarnición: patatas fritas	
Fruta de temporada	
- Verduras y salmón al papillote. Fruta	

09	595 64 25 24
Alubias pintas con verduras	I6 I10
Tortilla francesa	A7 I7
Guarnición: pisto casero	
Fruta de temporada	
- Ragut de ternera. Fruta	

12	708 73 37 29
Lentejas a la jardinera	A1 A3 I9 I6
Pavo en salsa	I7 I5 I8
Guarnición: ensalada de temporada	
Fruta de temporada	
- Pollo con manzana asada y verduras. Fruta	

13	624 79 15 27
Ensalada especial completa	
Fideuá	A4 A1 A7 A8 A3 A11 A14 A10 I8 I7 I6
Guarnición: maíz salteado	
Fruta de temporada	
- Bacalao con crema de calabaza. Fruta	

14	580 54 17 32
Crema bretona (alubias blancas y puerros)	A9 I6 I7 I11 I10
Tortilla de patatas	A7 I7
Guarnición: ensalada de temporada	
Fruta de temporada ecológica	
- Lomo con berenjena rebozada. Fruta	

15	802 93 30 34
Arroz integral a la cubana con huevo duro	A7 I7
Merluza en salsa verde(aceite de oliva, harina, ajo y perejil)	A1 A4 A8 A11 I8 I7
Guarnición: guisantes salteados	I6
Fruta de temporada	
- Sopa de verduras y tortilla zanahoria. Fruta	



19	711 79 38 28
Gazpacho manchego (tortas cenceñas, pollo)	A1 A3 I5 I7 I8
Bacalao en salsa mery (ajo y perejil)	A4 A8 A11 I8 I7
Guarnición: ensalada de temporada	
Fruta de temporada	
- Sandwich de queso, salmón y manzana	

20	802 70 31 44
Marmitako de rape	A3 A8 A11 A4 I8 I7
Pintxo de chistorra	A1 A3 A9 A14 I2 I11 I7 I8 I6 I5
Guarnición: ensalada de temporada	
Natillas de vainilla	A9 I11 I7
- Pavo con col al pimentón. Fruta	

21	624 73 21 27
Arroz con magro (arroz integral)	I5 I2 I7 I8
Tortilla francesa	A7 I7
Guarnición: ensalada de temporada	
Fruta de temporada	
- Revuelto de jamón y champiñones. Fruta	

22	566 57 24 25
Crema de calabacín y zanahoria ECO	
Pechuga de pollo a la crema	A9 I5 I7 I11 I8
Guarnición: mazorca de maíz	
Fruta de temporada	
- Lomo en salsa con ñoquis. Fruta	

23	627 67 28 27
Potaje de garbanzos con verduras	A3 I6
Tortilla con fiambre de pavo	A7 I8 I5 I7
Guarnición: ensalada de temporada	
Fruta de temporada	
- Dorada con chips de boniato. Fruta	

26	727 75 28 34
Arroz con sepietas (1º)	A3 A4 A8 A11 I8 I7
Tortilla de queso	A9 A7 I7 I11
Guarnición: ensalada de temporada	
Fruta de temporada	
- Ragut de magro con cherry. Fruta	

27	557 62 24 23
Hervido valenciano (patata, zanahoria, cebolla y judía verde)	I6
Contramuslo de pollo asado a la manzana	I5 I8 I7
Guarnición: chips de boniato	
Fruta de temporada	
- Puré con tosta de jamón serrano. Fruta	

28	717 90 36 25
Lentejas con verduras ECO	A3 A1 I6 I9
Abadejo enharinado casero	A1 A8 I7 I8
Guarnición: ensalada de temporada	
Fruta de temporada ecológica	
- Pavo asado con piña. Fruta	

29	691 48 23 44
Sopa de fideos	A1 A7 A10 A14 I8 I5 I7 I2 I11 I6
Hamburguesa mixta con pisto	A14 A3 A9 I8 I5 I7 I2 I6 I11
Guarnición: ensalada de temporada	
Fruta de temporada	
- Alcachofas y lubina al horno. Fruta	

30	670 88 29 19
Alubias blancas guisadas con verduras	A3 I10 I6
Pizza de york y queso	A1 A9 A14 A10 I5 I7 I2 I6 I8 I11
Guarnición: ensalada de temporada	
Fruta de temporada	
- Migas de coliflor con huevo. 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

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 - 963 976 520 | nutricion@grupocaps.com - C/ Séquia De Benàger, 25 - 46210 Picanya, Valencia





12	708 73 37 29
Lentilles a la jardineria	A1 A3 I9 I6
Titot en salsa	I7 I5 I8
Guarnició: amanida de temporada	
Fruita de temporada	
- Pollastre amb poma i verdures. Fruita	

13	624 79 15 27
Amanida especial completa	
Fideuà	A4 A1 A7 A8 A3 A11 A14 A10 I8 I7 I6
Guarnició: dacsa saltejada	
Fruita de temporada	
- Bacallà amb crema de carabassa. Fruita	

14	580 54 17 32
Crema bretona (fesols blancs i porros)	A9 I6 I7 I11 I10
Truita de creïlles	A7 I7
Guarnició: amanida de temporada	
Fruita de temporada ecològica	
- Llom amb albergínia arrebossada. Fruita	

15	802 93 30 34
Arròs integral a la cubana amb ou dur	A7 I7
Lluç en salsa verda (oli d'oliva, farina, all i julivert)	A1 A4 A8 A11 I8 I7
Guarnició: pèsols saltats	I6
Fruita de temporada	
- Sopa de verdures i truita safanòria. Fruita	



19	711 79 38 28
Gaspaxxo manxec (tortes cencenyas, pollastre)	A1 A3 I5 I7 I8
Bacallà amb salsa mery (all i julivert)	A4 A8 A11 I8 I7
Guarnició: amanida de temporada	
Fruita de temporada	
- Sandvitx de formatge, salmó i poma	

20	802 70 31 44
Marmitako de rap	A3 A8 A11 A4 I8 I7
Pintxo de xistorra	A1 A3 A9 A14 I2 I11 I7 I8 I6 I5
Guarnició: amanida de temporada	
Natilla de vainilla	A9 I11 I7
- Pavo amb col al pebre roig. Fruita	

21	624 73 21 27
Arròs amb magre (arròs integral)	I5 I2 I7 I8
Truita francesa	A7 I7
Guarnició: amanida de temporada	
Fruita de temporada	
- Regirat de pernil i xampinyons. Fruit	

22	566 57 24 25
Crema de carbasseta i carlota ECO	
Pit de pollastre a la crema	A9 I5 I7 I11 I8
Guarnició: panotxa de dacsa	
Fruita de temporada	
- Llom en salsa amb gnocchis. Fruita	

23	627 67 28 27
Potatge de cigrons amb verdures	A3 I6
Truita amb companatge de polit	A7 I8 I5 I7
Guarnició: amanida de temporada	
Fruita de temporada	
- Daurada amb xips de moniato. Fruita	

26	727 75 28 34
Arròs amb sepietes (1°)	A3 A4 A8 A11 I8 I7
Truita de formatge	A9 A7 I7 I11
Guarnició: amanida de temporada	
Fruita de temporada	
- Magre amb cherry. Fruita	

27	557 62 24 23
Bollit valencià (creïlla, carlota, ceba i batxqueta)	I6
Cua de pollastre al forn amb poma	I5 I8 I7
Guarnició: xips de moniato	
Fruita de temporada	
- Puré amb torra de pernil salat. Fruita	

28	717 90 36 25
Lentilles amb verdures ECO	A3 A1 I6 I9
Adadejo arrebossat cassolà	A1 A8 I7 I8
Guarnició: amanida de temporada	
Fruita de temporada ecològica	
- Gall d'indi amb pinya. Fruita	

29	691 48 23 44
Sopa de fideus	A1 A7 A10 A14 I8 I5 I7 I2 I11 I6
Hamburguesa mixta amb samfaina	A14 A3 A9 I8 I5 I7 I2 I6 I11
Guarnició: amanida de temporada	
Fruita de temporada	
- Carxofes i llobarro al forn. Fruita	

30	670 88 29 19
Guisat de fesols amb verdures	A3 I10 I6
Pizza de york i formatge	A1 A9 A14 A10 I5 I7 I2 I6 I8 I11
Guarnició: amanida de temporada	
Fruita de temporada	
- Molles de coliflor amb ous. 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 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

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 - 963 976 520 | nutricion@grupocaps.com - C/ Séquia De Benàger, 25 - 46210 Picanya, Valencia