




<p>02 670 58 27 37</p> <p>Crema de verduras de temporada</p> <p>Alitas de pollo al horno con champiñones y patatas 15 17 18</p> <p>Guarnición: ensalada de temporada</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>- Boquerones rebozados con tomate aliñado</p>	<p>03 686 64 33 28</p> <p>Espaguetis integrales a la carbonara vegetal A9 A1 A7 A10 A14 I7 I11 I6</p> <p>Merluza encebollada A8 I7 I8</p> <p>Guarnición: ensalada de temporada</p> <p>Yogur A9 I7 I11</p> <p>Gratén de patatas, verduras y queso</p>	<p>04 657 70 27 29</p> <p>Potaje de garbanzos con verduras A3 I6</p> <p>Tortilla de berenjena y queso A7 A9 I11 I7</p> <p>Guarnición: ensalada de temporada</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>- Wok de ternera con verduras thai. Fruta</p>	<p>05 866 107 19 40</p> <p>Ensalada de garbanzos (vegetal) A3 I6</p> <p>Paella alicantina 15 I6 I7 I8 I10</p> <p>Guarnición: bastones de boniato</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>- Acelgas con huevo y nueces. Fruta</p>	<p>06 803 81 32 35</p> <p>Fabada vegetal</p> <p>Tortilla de patatas con pisto A7</p> <p>Guarnición: guisantes salteados I6</p> <p>Fruta de temporada ecológica</p> <p>- Bacalao con patatas y espinacas. Fruta</p>
<p>09 695 57 41 31</p> <p>Crema de guisantes con huevo picado A7 A3 I7 I6</p> <p>Albóndigas de pollo en salsa A3 I5 I6 I8 I7</p> <p>Guarnición: ensalada de temporada</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>- Sopa de verduras y tortilla zanahoria. Fruta</p>	<p>10 670 61 38 30</p> <p>Lentejas estofadas con calabaza ECO A1 I6 I9</p> <p>Salmón al horno A8 I8 I7</p> <p>Guarnición: ensalada de temporada</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>Panini casero de taquitos de pavo, tomate y queso</p>	<p>11 655 72 26 28</p> <p>Fideuà A4 A1 A7 A8 A3 A11 A14 A10 I8 I7 I6</p> <p>Judías verdes salteadas con pavo I5 I7 I8 I10 I6</p> <p>Guarnición: ensalada de temporada</p> <p>Yogur natural A9 I11 I7</p> <p>- Fajitas de pollo con verduras. Fruta</p>	<p>12 671 71 36 25</p> <p>Alubias blancas guisadas con verduras A3 I10 I6</p> <p>Pollo al chilindrón (salsa casera de pimiento, tomate, cebolla) I7 I8 I5</p> <p>Guarnición: cascós de patata asada</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>- Merluza con pisto y cous cous. Fruta</p>	<p>13 675 85 18 28</p> <p>Paella de pollo</p> <p>Tortilla francesa A7 I7</p> <p>Guarnición: ensalada de temporada</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>- Dados de tofu con verduras. Fruta</p>
	<p>17 609 68 23 26</p> <p>Potaje de garbanzos con espinacas A3 I6</p> <p>Tosta integral casera horneada (tomate, huevo cocido y queso) A1 A7 A9</p> <p>Guarnición: ensalada de temporada</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>- Pavo asado con piña. Fruta</p>	<p>18 685 81 25 28</p> <p>Mac and cheese (macarrones integrales) A1 A9 A10 A14 A7 I6 I7 I11</p> <p>Calamares en salsa de tomate A3 A8 A11 A4 I7 I8</p> <p>Guarnición: ensalada de temporada</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>- Hamburguesa vegetal. Fruta</p>	<p>19 731 72 38 31</p> <p>Sopa de arroz I5 I7 I8</p> <p>Fajitas con boloñesa vegetal (soja texturizada) A14 A12 A1 A13 I6</p> <p>Guarnición: ensalada de temporada</p> <p>Yogur artesano valenciano A9 I11 I7</p> <p>- Hervido valenciano y salmón. Fruta.</p>	<p>20 631 73 28 22</p> <p>Alubias pintas con verduras I6 I10</p> <p>Tortilla de pavo A7 I5 I6 I8 I7</p> <p>Guarnición: ensalada de temporada</p> <p>Fruta de temporada ecológica</p> <p>Menestra de verdura salteada con gambitas</p>
<p>23 751 99 33 24</p> <p>Espirales integrales con boloñesa de lentejas A1 A7 A10 A14 I9 I6</p> <p>Rustidera de merluza (con cebolla y pimiento rojo) A8 I7 I8</p> <p>Guarnición: arbolitos de coliflor caseros A1</p> <p>Fruta de temporada ecológica</p> <p>- Pollo con manzana asada y verduras. Fruta</p>	<p>24 723 63 40 33</p> <p>Sopa de ave con fideos A1 A7 A10 A14</p> <p>Patata cocida, verduras de cocido y pollo</p> <p>Guarnición: ensalada de temporada</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>- Dorada con chips de boniato. Fruta</p>	<p>25 631 48 26 37</p> <p>Crema de verduras de invierno</p> <p>Hamburguesa de pollo con queso A9 A3 I5 I7 I8 I11 I6</p> <p>Guarnición: habas salteadas I6</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>- Tosta de aguacate con revuelto de atún. Fruta</p>	<p>26 733 75 27 35</p> <p>Arròs amb fesos i naps vegetal (V)</p> <p>Tortilla de patatas A7 I7</p> <p>Guarnición: ensalada de temporada</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>Pizza de atún y queso</p>	<p>27 822 56 30 53</p> <p>DIÀ DE LA VALLCÚRIA</p> <p>Papas aliñás</p> <p>Albóndigas de merluza en salsa A1 A4 A7 A8 A9 A11 I11 I7 I8</p> <p>Guarnición: pipirrana A7 A8 I7 I8</p> <p>Natillas de vainilla A9 I11 I7</p> <p>- Sopa de fideos y alitas de pollo. Fruta</p>

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 ovolactovegetariano I7 - No apto vegano

Grupo CAPS - B97320378 - 963 976 520 | nutricion@grupocaps.com - C/ Séquia De Benàger, 25 - 46210 Picanya, Valencia



<p>02 670 58 27 37</p> <p>Crema de verdures de temporada</p> <p>Aletes de pollastre al forn amb xampinyons i creïlles 15 17 18</p> <p>Guarnició: amanida de temporada</p> <p>Fruita de temporada</p> <p>- Aladrocxs arrebossats amb tomaca</p>	<p>03 686 64 33 28</p> <p>Espaguetis integrals a la carbonara vegetal A9 A1 A7 A10 A14 I7 I11 I6</p> <p>Lluç amb ceba A8 I7 I8</p> <p>Guarnició: amanida de temporada</p> <p>Iogurt A9 I7 I11</p> <p>Creïlles gratinades, verdures i formatge</p>	<p>04 657 70 27 29</p> <p>Potatge de cigrons amb verdures A3 I6</p> <p>Truita d'algúrgina i formatge A7 A9 I11 I7</p> <p>Guarnició: amanida de temporada</p> <p>Fruita de temporada</p> <p>- Wok de vedella amb verdures thai. Fruita</p>	<p>05 866 107 19 40</p> <p>Amanida de cigrons A3 I6</p> <p>Paella alacantina 15 I6 I7 I8 I10</p> <p>Guarnició: bastons de moniato</p> <p>Fruita de temporada</p> <p>- Bledes amb ou i nous. Fruita</p>	<p>06 803 81 32 35</p> <p>Favada vegetal</p> <p>Truita de creïlla amb samfaina A7</p> <p>Guarnició: pèsols saltats I6</p> <p>Fruita de temporada ecològica</p> <p>- Bacallà amb creïlles i espinacs. Fruita</p>
<p>09 695 57 41 31</p> <p>Crema de pèsols amb ou picat A7 A3 I7 I6</p> <p>Mandonguilles de pollastre en salsa A3 I5 I6 I8 I7</p> <p>Guarnició: amanida de temporada</p> <p>Fruita de temporada</p> <p>- Sopa de verdures i truita safanòria. Fruita</p>	<p>10 670 61 38 30</p> <p>Llentilles estofades amb carbassa ECO A1 I6 I9</p> <p>Salmó al forn A8 I8 I7</p> <p>Guarnició: amanida de temporada</p> <p>Fruita de temporada</p> <p>Panini casolà de dauets de titot, tomaca i formatge</p>	<p>11 655 72 26 28</p> <p>Fideuà A4 A1 A7 A8 A3 A11 A14 A10 I8 I7 I6</p> <p>Fesols tendres saltats amb titot I5 I7 I8 I10 I6</p> <p>Guarnició: amanida de temporada</p> <p>Iogurt natural A9 I11 I7</p> <p>- "Fajitas" de pollastre amb verdures. Fruita</p>	<p>12 671 71 36 25</p> <p>Guisat de fesols amb verdures A3 I10 I6</p> <p>Pollastre al xilindró (salsa casolana de pebrot, tomaca, ceba) I7 I8 I5</p> <p>Guarnició: cascs de creïlla rostida</p> <p>Fruita de temporada</p> <p>- Lluç amb samfaina i cuscús. Fruita</p>	<p>13 675 85 18 28</p> <p>Paella de pollastre</p> <p>Truita francesa A7 I7</p> <p>Guarnició: amanida de temporada</p> <p>Fruita de temporada</p> <p>- Daus de tofu amb verdures. Fruita</p>
	<p>17 609 68 23 26</p> <p>Potatge de cigrons amb espinacs A3 I6</p> <p>Torrada integral casolana enfornada (tomaca, ou dur, formatge) A1 A7 A9</p> <p>Guarnició: amanida de temporada</p> <p>Fruita de temporada</p> <p>- Gall d'indi amb pinya. Fruita</p>	<p>18 685 81 25 28</p> <p>Mac and cheese (macarrons integrals) A1 A9 A10 A14 A7 I6 I7 I11</p> <p>Calamars en salsa de tomaca A3 A8 A11 A4 I7 I8</p> <p>Guarnició: amanida de temporada</p> <p>Fruita de temporada</p> <p>- Hamburguesa vegetal. Fruita</p>	<p>19 731 72 38 31</p> <p>Sopa d'arròs I5 I7 I8</p> <p>Fajites amb bolonyesa vegetal (soja texturitzada) A14 A12 A1 A13 I6</p> <p>Guarnició: amanida de temporada</p> <p>Iogurt artesà valencià A9 I11 I7</p> <p>- Bullit valencià i salmó. Fruita.</p>	<p>20 631 73 28 22</p> <p>Fesols pintes amb verdures I6 I10</p> <p>Truita de gall dindi A7 I5 I6 I8 I7</p> <p>Guarnició: amanida de temporada</p> <p>Fruita de temporada ecològica</p> <p>Minestra de verdura saltada amb gambetes</p>
<p>23 751 99 33 24</p> <p>Espirals integrals amb bolonyesa de lleties A1 A7 A10 A14 I9 I6</p> <p>Rustidera de lluç (amb ceba i pimentó roig) A8 I7 I8</p> <p>Guarnició: arbres de coliflor A1</p> <p>Fruita de temporada ecològica</p> <p>- Pollastre amb poma i verdures. Fruita</p>	<p>24 723 63 40 33</p> <p>Sopa d'au amb fideus A1 A7 A10 A14</p> <p>Creïlla i verdures cuites amb pollastre</p> <p>Guarnició: amanida de temporada</p> <p>Fruita de temporada</p> <p>- Daurada amb xips de moniato. Fruita</p>	<p>25 631 48 26 37</p> <p>Crema de verdures d'hivern</p> <p>Hamburguesa de pollastre amb formatge A9 A3 I5 I7 I8 I11 I6</p> <p>Guarnició: faves saltejades I6</p> <p>Fruita de temporada</p> <p>- Torrada d'alvocat amb regirat de tonyina. Fruita</p>	<p>26 733 75 27 35</p> <p>Arròs amb fesols i naps (V)</p> <p>Truita de creïlles A7 I7</p> <p>Guarnició: amanida de temporada</p> <p>Fruita de temporada</p> <p>Pizza de tonyina i formatge</p>	<p>27 822 56 30 53</p> <p>Creïlles amanides</p> <p>Mandonguilles de lluç en salsa A1 A4 A7 A8 A9 A11 I11 I7 I8</p> <p>Guarnició: pipirrana A7 A8 I7 I8</p> <p>Natilla de vainilla A9 I11 I7</p> <p>- Sopa de fideus i ales de pollastre. Fruita</p>

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