



<p><b>11</b> 786 77 31 38</p> <p>Ensalada variada</p> <p>Coditos a la napolitana A1 A7 A9 I7</p> <p>Boquerones rebozados A1 A4 A7 A8 A9 A11 I7 I8</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p><b>12</b> 656 47 47 30</p> <p>Lechuga, tomate y maíz</p> <p>Sopa de fideos con garbanzos A1 A7 A3 I6 I7 I5 I8</p> <p>Merluza en salsa A8 I7 I8</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p><b>13</b> 737 81 30 31</p> <p>Lechuga, maíz y aceitunas</p> <p>Lentejas a la jardinera A1 A3 I9 I6</p> <p>Tortilla de patatas y berenjena A7 I7</p> <p>Helado de chocolate A7 A9 A13 A14 I7</p> <p>Pan integral A1</p>	<p><b>14</b> 527 49 22 26</p> <p>Mézclum de hojas verdes con tomate</p> <p>Crema ECO de calabacín y zanahoria</p> <p>Pollo al horno con patatas asadas I5 I8 I7</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p><b>15</b> 936 114 31 26</p> <p>Ensaladilla rusa con atún y huevo duro A8 A7 I6 I7 I8</p> <p>Arroz a banda A3 A4 A11 A8 I8 I7</p> <p>Tosta de queso A1 A9 I7</p> <p>Fruta de temporada</p>
<p>- Muslitos de pollo al horno con manzana asada y verduras. Fruta</p>				
<p><b>18</b> 523 56 13 27</p> <p>Mézclum de hojas verdes con aceitunas</p> <p>Guisado de albóndigas A3 A7 A13 A14 I6 I5 I8 I2 I7</p> <p>Verduras al horno</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p><b>19</b> 812 82 42 34</p> <p>Ensalada completa con atún A8 I8 I7</p> <p>Paella valenciana I8 I5 I7 I6 I10</p> <p>Pavo y queso A9 A6 A7 A14 I8 I5 I6 I7</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p><b>20</b> 657 72 25 29</p> <p>Lechuga, tomate y maíz</p> <p>Potaje de garbanzos con verduras I6</p> <p>Tortilla francesa con "pan tumaca integral" A7 A1 I7</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p><b>21</b> 514 41 27 27</p> <p>Ensalada con alubias A3 I6</p> <p>Crema de verduras de temporada</p> <p>Pechuga de pollo con champiñones A3 I8 I5 I7</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p><b>22</b> 634 70 35 23</p> <p>Lechuga, maíz y aceitunas</p> <p>Macarrones ecológicos con boloñesa vegetal A1 A14 I6</p> <p>Bacalao a la provenzal A8 I8 I7</p> <p>Fruta de temporada</p>
<p>- Salmón a la plancha con salteado de verduras. Fruta</p>				
<p><b>25</b> 600 60 36 24</p> <p>Lechuga, zanahoria y maíz</p> <p>Lentejas ecológicas con verduras A1 A3 I6 I9</p> <p>Merluza en salsa de cebolla A8 I8 I7</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p><b>26</b> 708 96 22 25</p> <p>Mézclum de hojas verdes con tomate</p> <p>Arroz a la cubana con huevo duro A7 I7</p> <p>Tosta de jamón serrano A1 A14 I5 I2 I6 I7 I8</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p><b>27</b> 653 67 25 31</p> <p>Lechuga, pepino y aceitunas</p> <p>Guisado de patata con verduras A3</p> <p>Pollo asado al romero con chips de boniato I5 I8 I7</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>Pan integral A1</p>	<p><b>28</b> 814 81 40 36</p> <p>Lechuga, manzana y aceitunas</p> <p>Espaguetis a la amatriciana (tomate, bacon y queso) A1 A7 A9 A14 I8 I5 I6 I7 I2</p> <p>Bacalao en salsa verde A8 A1 I8 I7</p> <p>Helado A7 A9 A13 A14 I7 I6</p>	<p><b>29</b> 582 55 20 30</p> <p>Lechuga, escarola y tomate</p> <p>Crema de verduras y legumbres A3 A1 I6 I10 I9</p> <p>Tortilla de calabacín y patata A7 I7</p> <p>Fruta de temporada</p>
<p>- Ternera salteada con calabacín a la plancha y tosta de aceite. Fruta</p>				
<p>- Lasaña de calabacín y verduras al gusto con soja texturizada. Fruta</p>				
<p>- Huevos al plato con tomate y guisantes. Fruta</p>				
<p>- Menestra rehogada con ajitos. Fruta</p>				
<p>- Sopa de brócoli, entremeses y fruta</p>				

La recomendación de cena son los platos detallados en la franja azul inferior. Se ofrecerá pan integral una vez 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

I8 - Ovolactovegetariano I10 - Sin alubias I5 - Sin carne I2 - Sin cerdo I6 - Sin legumbres I9 - Sin lentejas I7 - Vegano

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



<p><b>11</b> 786 77 31 38</p> <p>Amanida variada</p> <p>Codits a la napolitana A1 A7 A9 I7</p> <p>Seitons arrebossats A1 A4 A7 A8 A9 A11 I7 I8</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>12</b> 656 47 47 30</p> <p>Encisam, tomaca i dacsca</p> <p>Sopa de fideus amb cigrons A1 A7 A3 I6 I7 I5 I8</p> <p>Lluç en salsa A8 I7 I8</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>13</b> 737 81 30 31</p> <p>Encisam, dacsca i olives</p> <p>Llenties a la jardinera A1 A3 I9 I6</p> <p>Truita de creïlles i albergínia A7 I7</p> <p>Gelat de xocolata A7 A9 A13 A14 I7</p> <p>Pa integral A1</p>	<p><b>14</b> 527 49 22 26</p> <p>Mesclem de fulles verdes amb tomaca</p> <p>Crema ECO de carabasseta i carlota</p> <p>Pollastre al forn amb creïlles torrades I5 I8 I7</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>15</b> 936 114 31 26</p> <p>Ensalada russa amb tonyina i ou dur A8 A7 I6 I7 I8</p> <p>Arròs a banda A3 A4 A11 A8 I8 I7</p> <p>Tosta de formatge A1 A9 I7</p> <p>Fruita de temporada</p>	
<p>-Cuixetes de pollastre al forn amb poma rostida i verdures. Fruita</p>		<p>- Bacallà amb pebrots, carbassó i tomàquet. Fruita</p>		<p>Truita francesa i bròcoli bullit. Fruita</p>	<p>- Albergínia farcida. Fruita</p>
<p><b>18</b> 523 56 13 27</p> <p>Mesclem de fulles verdes amb olives</p> <p>Guisat de mandonguilles A3 A7 A13 A14 I6 I5 I8 I2 I7</p> <p>Verdures al forn</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>19</b> 812 82 42 34</p> <p>Amanida completa amb tonyina A8 I8 I7</p> <p>Paella valenciana I8 I5 I7 I6 I10</p> <p>Gall dindi i formatge A9 A6 A7 A14 I8 I5 I6 I7</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>20</b> 657 72 25 29</p> <p>Encisam, tomaca i dacsca</p> <p>Potatge de cigrons amb verdures I6</p> <p>Truita francesa amb "pa tumaca integral" A7 A1 I7</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>21</b> 514 41 27 27</p> <p>Amanida amb mongetes A3 I6</p> <p>Crema de verdures de temporada</p> <p>Pit de pollastre amb xampinyons A3 I8 I5 I7</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>22</b> 634 70 35 23</p> <p>Encisam, dacsca i olives</p> <p>Macarrons ecològics amb bolonyesa vegetal A1 A14 I6</p> <p>Bacallà a la provençal A8 I8 I7</p> <p>Fruita de temporada</p>	
<p>- Salmó a la planxa amb saltat de verdures. Fruita</p>		<p>- Lluç al forn amb creïlles i espàrrecs. Fruita</p>		<p>- Crema de verdura i truita francesa. Fruita</p>	<p>-Sopa de bròcoli, entremesos i fruita</p>
<p><b>25</b> 600 60 36 24</p> <p>Encisam, carlota i dacsca</p> <p>Llenties ecològiques amb verdures A1 A3 I6 I9</p> <p>Lluç amb salsa de ceba A8 I8 I7</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>26</b> 708 96 22 25</p> <p>Mesclem de fulles verdes amb tomaca</p> <p>Arròs a la cubana amb ou dur A7 I7</p> <p>Tosta de pernil A1 A14 I5 I2 I6 I7 I8</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p><b>27</b> 653 67 25 31</p> <p>Encisam, cogombre, olives</p> <p>Guisat de creïlla amb verdures A3</p> <p>Pollastre rostit al romaní amb xips de moniato I5 I8 I7</p> <p>Fruita de temporada</p> <p>Pa integral A1</p>	<p><b>28</b> 814 81 40 36</p> <p>Encisam, poma i olives</p> <p>Espaguetis a l'amatriciana (tomaca, bacon i formatge) A1 A7 A9 A14 I8 I5 I6 I7 I2</p> <p>Bacallà amb salsa verda A8 A1 I8 I7</p> <p>Gelat A7 A9 A13 A14 I7 I6</p>	<p><b>29</b> 582 55 20 30</p> <p>Encisam, escarola i tomaca</p> <p>Crema de llegums i verdures A3 A1 I6 I10 I9</p> <p>Truita de carabasseta i creïlla A7 I7</p> <p>Fruita de temporada</p>	
<p>- Vedella saltada amb carabasseta a la planxa i tosta d'oli. Fruita</p>		<p>- Lasanya de carabasseta i verdures al gust amb soja texturada. Fruita</p>		<p>- Ous al plat amb tomaca i péssols. Fruita</p>	<p>-Pizza de pernil dolç i formatge casolana. Fruita</p>

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

I8 - Ovolactovegetariano I10 - Sin alubias I5 - Sin carne I2 - Sin cerdo I6 - Sin legumbres I9 - Sin lentejas I7 - Vegano

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