

Menú basal - junio



Grupo CAPS

SANT PASQUAL



<p>03 746 79 35 31</p> <p>Ensalada de verduras de temporada</p> <p>Espaguetis a la carboflor (salsa de coliflor y bacon) A9 A1 A7 A14 I5 I2 I6 I8 I7 I11</p> <p>Filete de merluza empanado A1 A7 A8 I7 I8</p> <p>Fruta</p> <p>- Pollo al ajillo con menestra. Fruta</p>	<p>04 752 70 33 31</p> <p>Entrante de ensaladilla rusa A8 A7 I8 I6 I7</p> <p>Potaje de garbanzos con verduras I6</p> <p>Tortilla de patata con rollito de pavo A7 I5 I8 I7</p> <p>Fruta</p> <p>- Bacalao con verduras. Fruta</p>	<p>05 621 63 27 29</p> <p>Ensalada de verduras de temporada</p> <p>Crema de verduras de temporada</p> <p>Quesadilla de pollo, champiñones y queso A9 A1 A12 A14 I6 I5 I7 I8 I11</p> <p>Fruta</p> <p>- Huevos al plato con guisantes. Fruta</p>	<p>06 613 81 28 19</p> <p>Ensalada de verduras de temporada</p> <p>Arroz a la hortelana</p> <p>Rape en salsa A8 I7 I8</p> <p>Fruta</p> <p>- Albóndigas en salsa zanahoria. Fruta</p>	<p>07 669 53 38 32</p> <p>Ensalada de verduras de temporada</p> <p>Sopa de fideos A1 A7 I8 I5 I7 I2 I11</p> <p>Alitas de pollo con patatas I7 I5 I8</p> <p>Vasito de helado A5 A7 A9 A13 I11 I7</p> <p>- Tortilla de espinacas y queso. Fruta</p>
<p>10 682 81 18 31</p> <p>Ensalada de verduras de temporada</p> <p>Macarrones con salsa de verduras A1 A7</p> <p>Croquetas de cocido A1 A4 A7 A8 A9 A11 A14 I5 I2 I8 I11 I6 I7</p> <p>Fruta</p> <p>- Dados de tofu con verduras. Fruta</p>	<p>11 640 61 29 31</p> <p>Ensalada de verduras de temporada</p> <p>Lentejas a la jardinera A1 A3 I9 I6</p> <p>Tortilla paisana con queso A7 A9 I11 I7</p> <p>Fruta</p> <p>- Migas de coliflor con huevo. Fruta</p>	<p>12 662 62 42 26</p> <p>Ensalada de verduras de temporada</p> <p>Sopa de fideos con garbanzos A1 A7 A3 I7 I5 I8 I6</p> <p>Bacalao al horno con patatas A8 I8 I7</p> <p>Fruta</p> <p>- Quiche de verduras. Fruta</p>	<p>13 645 66 28 30</p> <p>Ensalada de verduras de temporada</p> <p>Vichyssoise con picatostes caseros A9 A1 I7 I11</p> <p>Pollo asado a la miel y limón con chips de boniato I5 I8 I7</p> <p>Fruta</p> <p>- Bacalao gratinado con ensalada. Fruta</p>	<p>14 726 79 35 29</p> <p>Ensalada de verduras de temporada</p> <p>Arroz al horno A3 A9 A13 I2 I8 I6 I7 I5 I11</p> <p>Boquerones frescos de lonja enharinados y maíz salteado A8 A1 A10 A14 I6 I7 I8</p> <p>Yogur artesano valenciano A9 I11 I7</p> <p>- Tiras de pollo con pisto. Fruta</p>
<p>17 681 54 28 37</p> <p>Ensalada de verduras de temporada</p> <p>Crema bretona (alubias blancas y puerros) A3 A9 I6 I10 I7 I11</p> <p>Revuelto de huevo con patata y bacon A7 A3 A9 A14 I8 I7 I5 I2 I6 I11</p> <p>Fruta</p> <p>- Pavo asado con piña. Fruta</p>	<p>18 659 70 33 26</p> <p>Ensalada variada con aceitunas</p> <p>Macarrones integrales con tomate, atún y queso A8 A1 A7 A10 A14 A9 I11 I6 I8 I7</p> <p>Bacalao encebollado con dados de berenjena A8 I8 I7</p> <p>Fruta</p> <p>- Ragut de ternera. Fruta</p>	<p>19 725 72 33 34</p> <p>Ensalada de verduras de temporada</p> <p>Lentejas ecológicas con verduras A1 A3 I6 I9</p> <p>Tortilla de queso con "pan tumaca" A9 A7 A1 I7 I11</p> <p>Fruta</p> <p>- Brocheta de salmón con verduras. Fruta</p>	<p>20 614 43 28 36</p> <p>Ensalada de verduras de temporada</p> <p>Guisado de albóndigas A3 A14 I6 I5 I8 I2 I7 I11</p> <p>Jamón york y queso A9 A14 I5 I2 I8 I6 I7 I11</p> <p>Fruta</p> <p>- Puré con tosta de jamón serrano. Fruta</p>	<p>21 908 128 28 30</p> <p>Ensalada de verduras de temporada</p> <p>Arroz a la cubana A7 I7</p> <p>Solomillo de pollo empanado con salsa barbacoa casera A1 A2 A9 A14 I11 I6 I7 I8 I5</p> <p>Sándwich de nata A1 A5 A7 A9 A10 A13 A14 I11 I7 I6</p> <p>- Dorada a la espalda con verduras. Fruta</p>
<p>24 0 0 0 0</p> <p>...</p>	<p>25 0 0 0 0</p> <p>...</p>	<p>26 0 0 0 0</p> <p>...</p>	<p>27 0 0 0 0</p> <p>...</p>	<p>28 0 0 0 0</p> <p>...</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

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



<p>03 746 79 35 31</p> <p>Amanida de verdures de temporada</p> <p>Espaguetis a la carboflor (salsa de coliflor i bacó) A9 A1 A7 A14 I5 I2 I6 I8 I7 I11</p> <p>Lluç empanat A1 A7 A8 I7 I8</p> <p>Fruita</p> <p>- Pollastre a l'all amb minestra. Fruita</p>	<p>04 752 70 33 31</p> <p>Entrant d'ensalada rusa A8 A7 I8 I6 I7</p> <p>Potatge de cigrons amb verdures I6</p> <p>Truita de creïlla amb rotllet de titot A7 I5 I8 I7</p> <p>Fruita</p> <p>- Bacallà amb verdures. Fruita</p>	<p>05 621 63 27 29</p> <p>Amanida de verdures de temporada</p> <p>Crema de verdures de temporada</p> <p>Quesadilla de pollastre, xampinyons i formatge A9 A1 A12 A14 I6 I5 I7 I8 I11</p> <p>Fruita</p> <p>- Ous al plat amb péssols. Fruita</p>	<p>06 613 81 28 19</p> <p>Amanida de verdures de temporada</p> <p>Arròs a l'hortelana</p> <p>Rap en salsa A8 I7 I8</p> <p>Fruita</p> <p>- Mandonguilles en salsa de carlota. Fruita</p>	<p>07 669 53 38 32</p> <p>Amanida de verdures de temporada</p> <p>Sopa de fideus A1 A7 I8 I5 I7 I2 I11</p> <p>Aletes de pollastre amb patates I7 I5 I8</p> <p>Gotet de gelat A5 A7 A9 A13 I11 I7</p> <p>- Truita d'espinaçs i formatge. Fruita</p>
<p>10 682 81 18 31</p> <p>Amanida de verdures de temporada</p> <p>Macarrons amb salsa de verdures A1 A7</p> <p>Croquetes de putxero A1 A4 A7 A8 A9 A11 A14 I5 I2 I8 I11 I6 I7</p> <p>Fruita</p> <p>- Daus de tofu amb verdures. Fruita</p>	<p>11 640 61 29 31</p> <p>Amanida de verdures de temporada</p> <p>Llenties a la jardineria A1 A3 I9 I6</p> <p>Truita paisana amb formatge A7 A9 I11 I7</p> <p>Fruita</p> <p>- Molles de coliflor amb ous. Fruita</p>	<p>12 662 62 42 26</p> <p>Amanida de verdures de temporada</p> <p>Sopa de fideus amb cigrons A1 A7 A3 I7 I5 I8 I6</p> <p>Bacallà al forn amb creïlles A8 I8 I7</p> <p>Fruita</p> <p>- Quiche de verdures. Fruita</p>	<p>13 645 66 28 30</p> <p>Amanida de verdures de temporada</p> <p>Vichyssoise amb crostons cassolans A9 A1 I7 I11</p> <p>Pollastre rostit a la mel i llimona amb xips de moniato I5 I8 I7</p> <p>Fruita</p> <p>- Bacallà gratinat amb amanida. Fruita</p>	<p>14 726 79 35 29</p> <p>Amanida de verdures de temporada</p> <p>Arròs al forn A3 A9 A13 I2 I8 I6 I7 I5 I11</p> <p>Seitons frescos de llotja enfarinats i blat de moro saltat A8 A1 A10 A14 I6 I7 I8</p> <p>Iogurt artesà valencià A9 I11 I7</p> <p>- Tires de pollastre amb samfaina. Fruita</p>
<p>17 681 54 28 37</p> <p>Amanida de verdures de temporada</p> <p>Crema bretona (fesols blancs i porros) A3 A9 I6 I10 I7 I11</p> <p>Regirat d'ou amb creïlla i bacon A7 A3 A9 A14 I8 I7 I5 I2 I6 I11</p> <p>Fruita</p> <p>- Gall d'indi amb pinya. Fruita</p>	<p>18 659 70 33 26</p> <p>Amanida variada amb olives</p> <p>Macarrons integrals amb tomàquet, tonyina i formatge A8 A1 A7 A10 A14 A9 I11 I6 I8 I7</p> <p>Bacallà ceba amb daus d'albergínia A8 I8 I7</p> <p>Fruita</p> <p>- Ragut de vedella. Fruita</p>	<p>19 725 72 33 34</p> <p>Amanida de verdures de temporada</p> <p>Llenties ecològiques amb verdures A1 A3 I6 I9</p> <p>Truita de formatge amb "pa tumaca" A9 A7 A1 I7 I11</p> <p>Fruita</p> <p>- Broqueta de salmó amb verdures. Fruita</p>	<p>20 614 43 28 36</p> <p>Amanida de verdures de temporada</p> <p>Guisat de mandonguilles A3 A14 I6 I5 I8 I2 I7 I11</p> <p>Pernil dolç i formatge A9 A14 I5 I2 I8 I6 I7 I11</p> <p>Fruita</p> <p>- Purés amb torra de pernil. Fruita</p>	<p>21 908 128 28 30</p> <p>Amanida de verdures de temporada</p> <p>Arròs a la cubana A7 I7</p> <p>Filet de pollastre arrebossat amb salsa barbacoa casera A1 A2 A9 A14 I11 I6 I7 I8 I5</p> <p>Sandvitx de nata A1 A5 A7 A9 A10 A13 A14 I11 I7 I6</p> <p>- Dorada a l'esquena amb verdures. Fruita</p>
<p>24 0 0 0 0</p> <p>...</p>	<p>25 0 0 0 0</p> <p>...</p>	<p>26 0 0 0 0</p> <p>...</p>	<p>27 0 0 0 0</p> <p>...</p>	<p>28 0 0 0 0</p> <p>...</p>

La recomanació de sopar són els plats detallats a la franja blava inferior. S'oferirà pa integral els dimecres.

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