



<p><b>14</b> 818 81 26 42</p> <p>Espirales integrales con tomate y atún <b>A8 A1 A7 A10 A14 I6 I7 I8</b></p> <p>Cordon Bleu <b>A9 A1 A14 A6 A7 I6 I8 I7 I5 I11</b></p> <p>Guarnición: tomate, maíz y aceitunas</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>- Vichyssoise con huevo, jamón y picatostes. Fruta</p>	<p><b>15</b> 785 105 35 24</p> <p>Arroz tres delicias casero (guisantes, york, zanahoria) <b>I8 I6 I7 I2 I5</b></p> <p>Merluza en salsa verde (AOVE, harina, ajo y perejil) <b>A1 A8 A10 A14 I8 I7 I6</b></p> <p>Guarnición: ensalada de temporada</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>- Ensalada de tomate, burrata y aguacate aliñada</p>	<p><b>16</b> 600 53 27 30</p> <p>Crema de verduras de temporada</p> <p>Pavo en salsa con noddles</p> <p>Guarnición: ensalada de temporada</p> <p>Yogur natural <b>A9 I11 I7</b></p> <p>- Tortilla francesa y brócoli hervido. Fruta</p>	<p><b>17</b> 728 66 36 36</p> <p>Lentejas con chorizo <b>A9 A1 I5 I2 I7 I6 I8 I11 I9</b></p> <p>Tortilla de queso <b>A9 A7 I7 I11</b></p> <p>Guarnición: ensalada de temporada</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>- Merluza con pisto y cous cous. Fruta</p>
<p><b>20</b> 519 45 18 30</p> <p>Crema de verduras de primavera</p> <p>Calamares en salsa de tomate <b>A3 A8 A11 A4 I7 I8</b></p> <p>Guarnición: judías verdes salteadas <b>I6 I10</b></p> <p>Fruta de temporada</p> <p>- Hamburguesa vegetal. Fruta</p>	<p><b>21</b> 596 53 30 27</p> <p>Consomé con fideos integrales <b>A1 A10 A14 I6 I7 I5 I2 I8</b></p> <p>Contramuslo de pollo asado a la manzana <b>I5 I8 I7</b></p> <p>Guarnición: ensalada de temporada</p> <p>Fruta ECO</p> <p>- Salmón con calabacín. Fruta</p>	<p><b>22</b> 598 61 29 23</p> <p>Alubias blancas guisadas con verduras <b>A3 I10 I6</b></p> <p>Tortilla de atún <b>A7 A8 I8 I7</b></p> <p>Guarnición: ensalada de temporada</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>- Alas de pollo con boniato. Fruta</p>	<p><b>23</b> 763 65 30 43</p> <p>Macarrones a la napolitana con queso <b>A1 A7 A9 A10 A14 I7 I11 I6</b></p> <p>Lomo en salsa leonesa (cebolla y champiñones) <b>I2 I5 I8 I7</b></p> <p>Guarnición: ensalada de temporada</p> <p>Yogur natural <b>A9 I11 I7</b></p> <p>- Pescado con verduras al papillote. Fruta</p>
<p><b>27</b> 703 75 31 32</p> <p>Lentejas con verduras ECO <b>A3 A1 I6 I9</b></p> <p>Tortilla con calabacín <b>A7</b></p> <p>Guarnición: ensalada de temporada</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>- Tiras de pollo con pisto. Fruta</p>	<p><b>28</b> 592 75 24 21</p> <p>Espaguetis integrales con salsa de verduras <b>A1 A7 A10 A14 I6</b></p> <p>Merluza al horno <b>A8 I8 I7</b></p> <p>Guarnición: ensalada de temporada</p> <p>Fruta ECO</p> <p>- Quiche de verduras. Fruta</p>	<p><b>29</b> 665 50 20 43</p> <p>Hervido valenciano (patata, zanahoria, cebolla y judía verde) <b>I6 I10</b></p> <p>Albóndigas a la santanderina <b>A3 A9 A14 I2 I11 I5 I7 I8 I6</b></p> <p>Guarnición: guisantes salteados <b>I6</b></p> <p>Yogur artesano valenciano <b>A9 I11 I7</b></p> <p>- Tortilla de alcachofas con tosta. Fruta</p>	<p><b>30</b> 636 85 19 23</p> <p>Arroz con pollo y verduras <b>I5 I8 I7</b></p> <p>Hummus de alubias y remolacha con nachos <b>A3 I6 I10</b></p> <p>Guarnición: ensalada de temporada</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>- Sandwich de queso, salmón y manzana</p>

La recomendación de la 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. Betlem Heras CV01276

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><b>14</b> 818 81 26 42</p> <p>Espirals integrals amb tomaca i tonyina <b>A8 A1 A7 A10 A14 I6 I7 I8</b></p> <p>"Cordon Bleu" <b>A9 A1 A14 A6 A7 I6 I8 I7 I5 I11</b></p> <p>Guarnició: tomàquet, blat de moro i olives Fruita de temporada</p> <p>- Vichyssoise amb ou, pernil i crostons. Fruita</p>	<p><b>15</b> 785 105 35 24</p> <p>Arròs tres delícies casolà (pèsols, york, carlota) <b>I8 I6 I7 I2 I5</b></p> <p>Lluç en salsa verda <b>A1 A8 A10 A14 I8 I7 I6</b></p> <p>Guarnició: amanida de temporada Fruita de temporada</p> <p>- Amanida de tomata, burrata i advocat</p>	<p><b>16</b> 600 53 27 30</p> <p>Crema de verdures de temporada Titot en salsa amb noddles Guarnició: amanida de temporada Iogurt natural <b>A9 I11 I7</b></p> <p>- Truita francesa i bròquil bullit. Fruita</p>	<p><b>17</b> 728 66 36 36</p> <p>Llenties amb xoriço <b>A9 A1 I5 I2 I7 I6 I8 I11 I9</b></p> <p>Truita de formatge <b>A9 A7 I7 I11</b></p> <p>Guarnició: amanida de temporada Fruita de temporada</p> <p>- Lluç amb samfaina i cuscús. Fruita</p>
<p><b>20</b> 519 45 18 30</p> <p>Crema de verdures de primavera Calamars en salsa de tomaca <b>A3 A8 A11 A4 I7 I8</b></p> <p>Guarnició: Mongetes verdes saltejades <b>I6 I10</b></p> <p>Fruita de temporada</p> <p>- Hamburguesa vegetal. Fruita</p>	<p><b>21</b> 596 53 30 27</p> <p>Consomé amb fideus integrals <b>A1 A10 A14 I6 I7 I5 I2 I8</b></p> <p>Cua de pollastre al forn amb poma <b>I5 I8 I7</b></p> <p>Guarnició: amanida de temporada Fruita ECO</p> <p>- Salmó amb carabasseta. Fruita</p>	<p><b>22</b> 598 61 29 23</p> <p>Guisat de fesols amb verdures <b>A3 I10 I6</b></p> <p>Truita de tonyina <b>A7 A8 I8 I7</b></p> <p>Guarnició: amanida de temporada Fruita de temporada</p> <p>- Ales de pollastre amb moniato. Fruita</p>	<p><b>23</b> 763 65 30 43</p> <p>Macarrons a la napolitana amb formatge <b>A1 A7 A9 A10 A14 I7 I11 I6</b></p> <p>Llom amb salsa amb lleonesa <b>I2 I5 I8 I7</b></p> <p>Guarnició: amanida de temporada Iogurt natural <b>A9 I11 I7</b></p> <p>- Peix amb verdures al "papillot". Fruita</p>
<p><b>27</b> 703 75 31 32</p> <p>Llenties amb verdures ECO <b>A3 A1 I6 I9</b></p> <p>Truita amb carbassó <b>A7</b></p> <p>Guarnició: amanida de temporada Fruita de temporada</p> <p>- Tires de pollastre amb samfaina. Fruita</p>	<p><b>28</b> 592 75 24 21</p> <p>Espaguets integrals amb salsa de verdures <b>A1 A7 A10 A14 I6</b></p> <p>Lluç al forn <b>A8 I8 I7</b></p> <p>Guarnició: amanida de temporada Fruita ECO</p> <p>- Quiche de verdures. Fruita</p>	<p><b>29</b> 665 50 20 43</p> <p>Bollit valencià (creilla, carlota, ceba i batxoqueta) <b>I6 I10</b></p> <p>Mandonguilles a la santanderina <b>A3 A9 A14 I2 I11 I5 I7 I8 I6</b></p> <p>Guarnició: pèsols saltats <b>I6</b></p> <p>Iogurt artesà valencià <b>A9 I11 I7</b></p> <p>- Truita de carxofes amb torrada. Fruita</p>	<p><b>30</b> 636 85 19 23</p> <p>Arròs amb pollastre i verdures <b>I5 I8 I7</b></p> <p>Hummus de mongeta i remolatxa amb nachos <b>A3 I6 I10</b></p> <p>Guarnició: amanida de temporada Fruita de temporada</p> <p>- Sandvitx de formatge, salmó i poma</p>

La recomanació del 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

Quilocalories Proteïnes Carbohidrats Greixos

I10 - Alubias I11 - APLV I5 - Carne I2 - Cerdo I6 - Legumbres I9 - Lentejas I8 - No apto ovolectovegetariano I7 - No apto vegano

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