



<p>04 684 87 17 29</p> <p>Paella de verduras Tortilla de patatas A7 I7 Guarnición: ensalada de temporada Fruta de temporada</p> <p>- Pescado con verduras al papillote. Fruta</p>	<p>05 784 68 45 35</p> <p>Sopa de cocido madrileño con fideos con garbanzos A3 A1 A7 A10 A14 I5 I8 I6 I2 I7 Cocido completo A3 A9 A14 I2 I6 I7 I5 I8 I11 Guarnición: ensalada de temporada Fruta de temporada</p> <p>- Hamburguesa vegetal. Fruta</p>	<p>06 579 83 26 13</p> <p>Crema de calabaza y zanahoria ECO Fajitas con boloñesa vegetal (soja texturizada) A14 A12 A1 A13 I6 Guarnición: ensalada de temporada Fruta de temporada</p> <p>- Fajitas de pollo con verduras. Fruta</p>	<p>07 828 95 40 30</p> <p>Mac and cheese (macarrones integrales) A1 A9 A10 A14 A7 I6 I11 I7 Merluza en salsa verde (AOVE, harina, ajo y perejil) A1 A8 A10 A14 I8 I7 I6 Guarnición: guisantes salteados I6 Fruta de temporada</p> <p>- Acelgas con huevo y nueces. Fruta</p>	<p>08 795 84 39 30</p> <p>Alubias pintas con verduras I6 I10 Ragout de pavo en salsa (tomate, cebolla, zanahoria, guisantes) I6 I5 I7 I8 Guarnición: patata dado Fruta ECO</p> <p>- Bacalao con crema de calabaza. Fruta</p>
<p>11 591 51 25 31</p> <p>Crema de calabacín y puerro Pavo en salsa I7 I5 I8 Guarnición: boniato asado Fruta de temporada</p> <p>- Verduras y salmón al papillote. Fruta</p>	<p>12 628 66 31 26</p> <p>Lentejas a la jardinera A1 A3 I9 I6 Tortilla de atún A7 A8 I8 I7 Guarnición: ensalada de temporada Fruta de temporada</p> <p>- Pollo con manzana asada y verduras. Fruta</p>	<p>13 690 104 18 19</p> <p>Macarrones integrales con pisto de verduras A1 A7 A10 A14 I6 I7 Crispy nuggets caseros de garbanzos con salsa de yogur A1 A3 A5 A9 A13 A14 I11 I7 I6 Guarnición: ensalada de temporada Fruta de temporada</p> <p>- Lomo en salsa con ñoquis. Fruta</p>	<p>14 888 96 41 36</p> <p>Paella de pollo I8 I5 I7 Salmón al horno con hierbas y limón A8 I7 I8 Guarnición: ensalada de alubias A3 I6 I10 Fruta y yogur A9 I7 I11</p> <p>- Revuelto de jamón y champiñones. Fruta</p>	<p>15 646 57 27 33</p> <p>Potaje de garbanzos con espinacas A3 I6 Contramuslo de pollo al chimichurri I5 I7 I8 Guarnición: patatas fritas Fruta ECO</p> <p>- Alcachofas y lubina al horno. Fruta</p>
<p>18 687 78 32 24</p> <p>Ensalada completa (lechuga, tomate, zanahoria, maíz, queso fresco y aguacate) A9 I11 I7 Espaguetis integrales con soja texturizada A1 A7 A10 A14 A12 A13 Guarnición: berenjenas molonas rebozadas A1 A7 A10 A14 I6 I7 Fruta de temporada</p> <p>- Crema de verduras con jamón y picatostes</p>	<p>19 686 53 25 41</p> <p>Crema de verduras de temporada Lomo de cerdo con salsa de nata, cebolla y champiñón A3 A9 I8 I5 I7 I2 I11 Guarnición: patatas duquesa Fruta de temporada</p> <p>- Huevos rotos con salmón. Fruta</p>	<p>20 801 101 48 21</p> <p>Arroz clarico de los tres puñaos A1 A3 I9 I6 Chuletas de pavo I8 I5 I7 Guarnición: ensalada de temporada Fruta de temporada</p> <p>- Calamares enharinados con champiñones</p>	<p>21 622 58 30 30</p> <p>Hervido valenciano (patata, zanahoria, cebolla y judía verde) I6 I10 Merluza enharinada casera A1 A8 A10 A14 I8 I7 I6 Guarnición: ensalada con edamames A14 I6 Yogur natural A9 I11 I7</p> <p>- Ragout de ternera. Fruta</p>	<p>22 736 93 23 29</p> <p>Arroz del senyoret A3 A4 A8 A11 I8 I7 Tortilla de calabacín A7 I7 Guarnición: ensalada de temporada Fruta ECO</p> <p>- Bacalao al horno con ensalada. Fruta</p>
<p>25 783 87 36 33</p> <p>Lentejas con verduras ECO A3 A1 I6 I9 Revuelto de patata y bacon A7 A3 I2 I5 I8 I7 Guarnición: ensalada de temporada Fruta de temporada</p> <p>- Lasaña de calabacín y soja text. Fruta</p>	<p>26 754 88 31 29</p> <p>Espaguetis integrales a la napolitana con queso A1 A7 A9 A10 A14 I11 I7 I6 Boquerones enharinados caseros A1 A8 A10 A14 A4 A11 I7 I8 I6 Guarnición: habas salteadas I6 I10 Fruta de temporada</p> <p>- Magro de cerdo en salsa teriyaki. Fruta</p>	<p>27 602 49 42 26</p> <p>Patatas panaderas con calabacín y pimiento gratinadas A9 I11 I7 Pollo asado I5 I7 I8 Guarnición: mazorca de maíz Fruta de temporada</p> <p>- Ensalada de quinoa. Fruta</p>	<p>28 699 70 27 34</p> <p>Estofado de garbanzos con chorizo A3 I2 I5 I8 I7 I6 Tortilla francesa A7 I7 Guarnición: ensalada de temporada Fruta ECO</p> <p>- Abadejo al horno con espárragos. Fruta</p>	<p>29 749 99 18 30</p> <p>Paella de pollo con verduras I7 I8 I5 Hummus de aguacate con nachos A3 I6 Guarnición: ensalada de temporada Nube de fresas casero A9 I7 I11</p> <p>- Tortilla de espinacas y queso. Fruta</p>

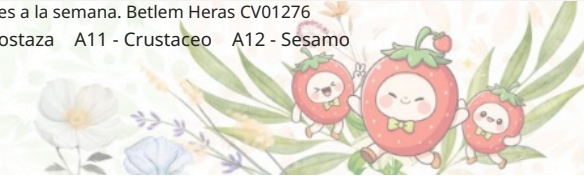
La recomendación de la cena son los platos detallados en la franja azul inferior. El menú diario va acompañado de una ración de pan, ofreciéndose pan integral mínimo 2 veces a la semana. Betlem Heras CV01276

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 ovo-lacto-vegetariano I7 - No apto vegano

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



<p>04 684 87 17 29</p> <p>Paella de verdures Trita de creïlles A7 I7 Guarnició: amanida de temporada Fruita de temporada</p> <p>- Peix amb verdures al "papillot". Fruita</p>	<p>05 784 68 45 35</p> <p>Sopa de fideus amb cigrons A3 A1 A7 A10 A14 I5 I8 I6 I2 I7 Putxero A3 A9 A14 I2 I6 I7 I5 I8 I11 Guarnició: amanida de temporada Fruita de temporada</p> <p>- Hamburguesa vegetal. Fruita</p>	<p>06 579 83 26 13</p> <p>Crema de carabassa i safanòria ECO Fajites amb bolonyesa vegetal (soja texturitzada) A14 A12 A1 A13 I6 Guarnició: amanida de temporada Fruita de temporada</p> <p>- "Fajitas" de pollastre amb verdures. Fruita</p>	<p>07 828 95 40 30</p> <p>Mac and cheese (macarrons integrals) A1 A9 A10 A14 A7 I6 I11 I7 Lluç en salsa verda A1 A8 A10 A14 I8 I7 I6 Guarnició: pèsols saltats I6 Fruita de temporada</p> <p>- Bledes amb ou i nous. Fruita</p>	<p>08 795 84 39 30</p> <p>Fesols pintes amb verdures I6 I10 Ragout de polit en salsa (tomaca, ceba, carlota, pèsols) I6 I5 I7 I8 Guarnició: creïlla a daus Fruita ECO</p> <p>- Bacallà amb crema de carabassa. Fruita</p>
<p>11 591 51 25 31</p> <p>Crema de carabasseta i porro Titot en salsa I7 I5 I8 Guarnició: moniato rostit Fruita de temporada</p> <p>- Verdures i salmó al papillot. Fruita</p>	<p>12 628 66 31 26</p> <p>Llenties a la jardineria A1 A3 I9 I6 Trita de tonyina A7 A8 I8 I7 Guarnició: amanida de temporada Fruita de temporada</p> <p>- Pollastre amb poma i verdures. Fruita</p>	<p>13 690 104 18 19</p> <p>Macarrons integrals amb samfaina A1 A7 A10 A14 I6 I7 Crispy nuggets casolans de cigrons amb salsa de iogurt A1 A3 A5 A9 A13 A14 I11 I7 I6 Guarnició: amanida de temporada Fruita de temporada</p> <p>- Llom en salsa amb gnocchis. Fruita</p>	<p>14 888 96 41 36</p> <p>Paella de pollastre I8 I5 I7 Salmó al forn amb herbes i llima A8 I7 I8 Guarnició: ensalada de fesols A3 I6 I10 Fruita i iogurt A9 I7 I11</p> <p>- Regirat de pernil i xampinyons. Fruita</p>	<p>15 646 57 27 33</p> <p>Potatge de cigrons amb espinacs A3 I6 Contraçuixa de pollastre al ximixurri I5 I7 I8 Guarnició: creïlles fregides Fruita ECO</p> <p>- Carxofes i llobarro al forn. Fruita</p>
<p>18 687 78 32 24</p> <p>Amanida completa (encisam, tomaca, carlota, dacsa, formatge fresc i alvocat) A9 A11 I7 Espaguets integrals amb soja texturitzada A1 A7 A10 A14 A12 A13 Guarnició: albergínies molones arrebossades A1 A7 A10 A14 I6 I7 Fruita de temporada</p> <p>- Crema de verdures amb pernil i crostons</p>	<p>19 686 53 25 41</p> <p>Crema de verdures de temporada Llom de porc amb salsa de nata, ceba i xampinyó A3 A9 I8 I5 I7 I2 I11 Guarnició: creïlles duquessa Fruita de temporada</p> <p>- Ous trencats amb salmó. Fruita</p>	<p>20 801 101 48 21</p> <p>"Arroz clarico de los tres puñaos" A1 A3 I9 I6 Xulles de titot I8 I5 I7 Guarnició: amanida de temporada Fruita de temporada</p> <p>- Calamars enfarinats amb xampinyons</p>	<p>21 622 58 30 30</p> <p>Bollit valencià (creïlla, carlota, ceba i batxoqueta) I6 I10 Lluç enfarinat cassolà A1 A8 A10 A14 I8 I7 I6 Guarnició: amanida amb edamames A14 I6 Iogurt natural A9 I11 I7</p> <p>- Ragut de vedella. Fruita</p>	<p>22 736 93 23 29</p> <p>Arròs del senyoret A3 A4 A8 A11 I8 I7 Trita de carabasseta A7 I7 Guarnició: amanida de temporada Fruita ECO</p> <p>- Bacallà al forn amb amanida. Fruita</p>
<p>25 783 87 36 33</p> <p>Llenties amb verdures ECO A3 A1 I6 I9 Regirat d'ou amb creïlla i bacon A7 A3 I2 I5 I8 I7 Guarnició: amanida de temporada Fruita de temporada</p> <p>- Lasanya de carabasseta i soja texturada. Fruita</p>	<p>26 754 88 31 29</p> <p>Espaguets integrals a la napolitana amb formatge A1 A7 A9 A10 A14 I11 I7 I6 Aladros enfarinats casolans A1 A8 A10 A14 A4 A11 I7 I8 I6 Guarnició: faves saltejades I6 I10 Fruita de temporada</p> <p>- Magre de porc amb salsa teriyaki. Fruita</p>	<p>27 602 49 42 26</p> <p>Creïlles forneres amb carabasseta i pimentó gratinades A9 A11 I7 Pollastre rostit I5 I7 I8 Guarnició: panotxa de dacsa Fruita de temporada</p> <p>- Amanida de quinoa. Fruita</p>	<p>28 699 70 27 34</p> <p>Estofat de cigrons amb xoriç A3 I2 I5 I8 I7 I6 Trita francesa A7 I7 Guarnició: amanida de temporada Fruita ECO</p> <p>- Abadejo al forn amb espàrrecs. Fruita</p>	<p>29 749 99 18 30</p> <p>Paella de pollastre amb verdures I7 I8 I5 Hummus d' alvocat amb natxos A3 I6 Guarnició: amanida de temporada Núvol de maduixes casolà A9 I7 I11</p> <p>- Trita d'espinacs i formatge. Fruita</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 ovo-lacto-vegetariano I7 - No apto vegano

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