

Menú sin frutos de cascara - septiembre

<p>09 765 107 27 25</p> <p>Tomate, zanahoria, maíz y aceitunas</p> <p>Coditos a la napolitana con queso A1 A7 A9 I11 I7</p> <p>Solomillo de pollo empanado A1 A2 A9 I5 I7 I11 I8 I6</p> <p>Fruta</p> <p>- Champiñones al ajillo y revuelto. Fruta</p>	<p>10 597 45 29 32</p> <p>Ensalada con fruta</p> <p>Sopa de fideos con garbanzos A3 A1 A7 I7 I5 I8 I6</p> <p>Merluza en salsa de tomate con judías verdes A8 I8 I7 I6</p> <p>Fruta</p> <p>- Berenjena rellena. Fruta</p>	<p>11 709 58 19 44</p> <p>Ensalada de verduras de temporada</p> <p>Crema de calabacín y zanahoria ECO con picatostes integrales caseros A1</p> <p>Albóndigas mixtas en salsa jardinera A3 A14 I11 I2 I5 I7 I8 I6</p> <p>Fruta</p> <p>- Brocheta de salmón con verduras. Fruta</p>	<p>12 745 118 25 19</p> <p>Hummus con crudités de verduras I6</p> <p>Arroz de pescado A8 A4 I8 I7 I11 I6</p> <p>Tosta de tomate y atún A1 A8 I7 I8</p> <p>Fruta</p> <p>- Crema de zanahoria y tortilla. Fruta</p>	<p>13 663 67 32 29</p> <p>Ensalada con fruta</p> <p>Lentejas a la jardinera A1 A3 I9 I6</p> <p>Revuelto de bacon A7 A9 A14 I8 I5 I7 I11 I2 I6</p> <p>Postre de chocolate a la taza (bebida de avena) A1 I6 I11 I7</p> <p>- Hamburguesa vegetal. Fruta</p>
<p>16 691 66 24 36</p> <p>Ensalada de verduras de temporada</p> <p>Hervido valenciano I6</p> <p>Alitas de pollo con salsa barbacoa casera y mazorca de maíz A1 A14 I6 I5 I8 I7</p> <p>Fruta</p> <p>- Pescado con chips de verduras. Fruta</p>	<p>17 723 87 27 29</p> <p>Ensalada con fruta</p> <p>Potaje de garbanzos con verduras A3 I6</p> <p>Tortilla francesa con "pan tumaca integral" A1 A7 I7</p> <p>Fruta</p> <p>- Quiche de verduras. Fruta</p>	<p>18 659 78 25 27</p> <p>Ensalada de verduras de temporada</p> <p>Macarrones ECO con tomate, brócoli y queso A1 A9 I7 I11</p> <p>Bacalao gratinado con all i oli A7 A8 I7 I8</p> <p>Fruta</p> <p>- Pavo asado con piña. Fruta</p>	<p>19 606 37 23 38</p> <p>Guacamole con nachos A9 I6 I11</p> <p>Ensalada de alubias blancas (lechuga, tomate, pepino, maíz, aceitunas) con atún A8 I8 I7 I10 I6</p> <p>Tortilla de calabacín y patata A7 I7</p> <p>Yogur A9 I7 I11</p> <p>- Bacalao con verduras. Fruta</p>	<p>20 783 88 22 37</p> <p>Ensalada con fruta</p> <p>Paella valenciana I8 I5 I7 I6 I10</p> <p>Boquerones rebozados A1 A4 A7 A8 A9 A10 A11 A14 I8 I7 I11 I6</p> <p>Fruta</p> <p>- Revuelto de puerro con patatas. Fruta</p>
<p>23 615 65 26 27</p> <p>Ensalada con queso servilleta valenciano A9 I7 I11</p> <p>Guisado de patatas con verduras de temporada A3 I6</p> <p>Pavo en salsa jardinera con noddles I6 I5 I8 I7</p> <p>Fruta</p> <p>- Tostada de huevo con aguacate. Fruta</p>	<p>24 779 97 35 28</p> <p>Ensalada de verduras de temporada</p> <p>Lentejas ecológicas con verduras A3 A1 I6 I9</p> <p>Calamares enharinados caseros con chips de boniato A4 A8 A1 A10 A14 I7 I8 I6</p> <p>Fruta</p> <p>- Albóndigas en salsa zanahoria. Fruta</p>	<p>25 685 85 22 28</p> <p>Chupito de gazpacho andaluz A1</p> <p>Espaguetis integrales al baflo (tomate, nata, jamón york) A9 A14 A1 A7 A10 I6 I7 I8 I2 I5 I11</p> <p>Tortilla francesa con ensalada A7 I7</p> <p>Fruta</p> <p>- Dorada a la plancha con pimientos. Fruta</p>	<p>26 697 61 35 34</p> <p>Ensalada de verduras de temporada</p> <p>Potaje de garbanzos con verduras A3 I6</p> <p>Longanizas 100% pollo con salsa de tomate A3 I6 I8 I7 I5</p> <p>Yogur artesano valenciano A9 I11 I7</p> <p>- Coliflor especiada con atún. Fruta</p>	<p>27 807 98 33 31</p> <p>Ensalada con fruta</p> <p>Arroz a la cubana con huevo duro A7 I7</p> <p>Merluza en salsa verde con guisantes A8 I7 I6 I8</p> <p>Fruta</p> <p>Pastel de salmón</p>
<p>30 606 51 25 32</p> <p>Ensalada de verduras de temporada</p> <p>Sopa de ave con estrellitas A1 A7 I8 I5 I7</p> <p>Lomo adobado con cebollita pochada y queso A9 I11 I5 I2 I7 I8</p> <p>Fruta</p> <p>- Salmón a la plancha con guisantes. 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

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>09 765 107 27 25</p> <p>Tomaca, carlota, blat de moro i olives</p> <p>Codits a la napolitana amb formatge A1 A7 A9 I11 I7</p> <p>Filet de pollastre arrebossat A1 A2 A9 A14 I6 I5 I7 I11 I8</p> <p>Fruita</p> <p>Xampinyons amb allada i ou regirat. Fruita</p>	<p>10 597 45 29 32</p> <p>Amanida amb fruita</p> <p>Sopa de fideus amb cigrons A3 A1 A7 I7 I5 I8 I6</p> <p>Lluç amb salsa de tomaca i mongetes verdes A8 I8 I7 I6</p> <p>Fruita</p> <p>- Albergínia farcida. Fruita</p>	<p>11 709 58 19 44</p> <p>Amanida de verdures de temporada</p> <p>Crema de carbasseta i carlota ECO amb crostons integrals casolans A1</p> <p>Mandonguilles mixtes en salsa jardinera A3 A14 I11 I6 I2 I5 I7 I8</p> <p>Fruita</p> <p>- Broqueta de salmó amb verdures. Fruita</p>	<p>12 745 118 25 19</p> <p>Hummus amb cruditès de verdures I6</p> <p>Arròs de peix A8 A4 I8 I7 I11 I6</p> <p>Tosta de tomaca natural i tonyina A1 A8 I7 I8</p> <p>Fruita</p> <p>- Crema de carlota i truita. Fruita</p>	<p>13 663 67 32 29</p> <p>Amanida amb fruita</p> <p>Llenties a la jardinera A1 A3 I9 I6</p> <p>Regirat de bacon A7 A9 A14 I8 I5 I7 I11 I2 I6</p> <p>Postres de xocolata a la taça A1 I6 I11 I7</p> <p>- Hamburguesa vegetal. Fruita</p>
<p>16 691 66 24 36</p> <p>Amanida de verdures de temporada</p> <p>Bullit valencià I6</p> <p>Aletes de pollastre amb salsa barbacoa casolana i panotxa de blat de moro A1 A14 I6 I5 I8 I7</p> <p>Fruita</p> <p>- Peix al forn amb xips de verdures. Fruita</p>	<p>17 723 87 27 29</p> <p>Amanida amb fruita</p> <p>Potatge de cigrons amb verdures A3 I6</p> <p>Truita francesa amb "pa tumaca integral" A1 A7 I7</p> <p>Fruita</p> <p>- Quiche de verdures. Fruita</p>	<p>18 659 78 25 27</p> <p>Amanida de verdures de temporada</p> <p>Macarrons ECO amb tomaca, bròcoli i formatge A1 A9 I7 I11</p> <p>Bacallà gratinat amb all i oli A7 A8 I7 I8</p> <p>Fruita</p> <p>- Gall d'indi amb pinya. Fruita</p>	<p>19 606 37 23 38</p> <p>Guacamole amb natxos A9 I6 I11</p> <p>Amanida de mongetes (lletuga, tomaca, cogombre, dacsca, olives) amb tonyina A8 I8 I7 I10 I6</p> <p>Truita de carbasseta i creïlla A7 I7</p> <p>Iogurt A9 I7 I11</p> <p>- Bacallà amb verdures. Fruita</p>	<p>20 783 88 22 37</p> <p>Amanida amb fruita</p> <p>Paella valenciana I8 I5 I7 I6 I10</p> <p>Seitons arrebossats A1 A4 A7 A8 A9 A10 A11 A14 I8 I7 I11 I6</p> <p>Fruita</p> <p>- Remenat de porro amb creïlles. Fruita</p>
<p>23 615 65 26 27</p> <p>Amanida amb formatge servilleta valencià A9 I7 I11</p> <p>Guisat de creïlles amb verdures de temporada A3 I6</p> <p>Titot en salsa jardinera amb noddles I6 I5 I8 I7</p> <p>Fruita</p> <p>Torrada d'ou amb alvocat. Fruita</p>	<p>24 779 97 35 28</p> <p>Amanida de verdures de temporada</p> <p>Llenties ecològiques amb verdures A3 A1 I6 I9</p> <p>Calamars enfarinats casolans amb xips de boniato A4 A8 A1 A10 A14 I7 I8 I6</p> <p>Fruita</p> <p>- Mandonguilles en salsa de carlota. Fruita</p>	<p>25 685 85 22 28</p> <p>Xupito de gaspatxo andalus A1</p> <p>Espaguetis integrals al baff (tomaca, nata, pernil dolç) A9 A14 A1 A7 A10 I6 I7 I8 I2 I5 I11</p> <p>Truita francesa amb amanida A7 I7</p> <p>Fruita</p> <p>- Daurada a la planxa amb pimentons. Fruita</p>	<p>26 697 61 35 34</p> <p>Amanida de verdures de temporada</p> <p>Potatge de cigrons amb verdures A3 I6</p> <p>Llonganisses 100% pollastre amb salsa de tomata A3 I6 I8 I7 I5</p> <p>Iogurt artesà valencià A9 I11 I7</p> <p>- Coliflor especiats amb tonyina. Fruita</p>	<p>27 807 98 33 31</p> <p>Amanida amb fruita</p> <p>Arròs a la cubana amb ou dur A7 I7</p> <p>Lluç amb salsa verda amb pèsols A8 I7 I6 I8</p> <p>Fruita</p> <p>Pastís de salmó</p>
<p>30 606 51 25 32</p> <p>Amanida de verdures de temporada</p> <p>Sopa d'au amb estrelletes A1 A7 I8 I5 I7</p> <p>Llom adobat amb ceba potxada i formatge A9 I11 I5 I2 I7 I8</p> <p>Fruita</p> <p>Salmó a la planxa amb pèsols. Fruita</p>	<p>Back to SCHOOL</p>			

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 ovolactovegetariano I7 - No apto vegano

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