

08 687 89 24 25 Coditos a la napolitana con queso (con salsa de tomate, cebolla, ajo y especias) A1 A7 A10 A14 A9 I11 I7 Solomillo de pollo empanado A1 A2 A9 A14 I5 I8 I11 I6 I7 Guarnición: ensalada de temporada Fruta de temporada - Champiñones al ajillo y revuelto. Fruta	09 582 45 26 33 Guisado de patatas con verduras de temporada y majado A3 A5 A13 A1 A9 A10 A14 I11 I6 Merluza en salsa de tomate y cebolla A8 I7 I8 Guarnición: judías verdes salteadas Fruta de temporada - Berenjena rellena. Fruta	10 631 65 33 25 Ensalada completa con huevo y atún A8 A7 I8 I7 Gazpacho manchego (tortas cenceñas, pollo) A1 A3 I5 I7 I8 Yogur A9 I7 I11 - Brocheta de salmón con verduras. Fruta	11 540 86 12 15 Arroz a banda (con frutos del mar) (1º) A3 A4 A8 A11 I8 I7 Hummus de garbanzos casero A3 I6 Guarnición: Crudités de verduras Fruta de temporada - Crema de zanahoria y tortilla. Fruta	12 628 67 31 26 Lentejas a la jardinera A1 A3 I9 I6 Tortilla de atún A7 A8 I8 I7 Guarnición: ensalada de temporada Fruta de temporada - Hamburguesa vegetal. Fruta
15 581 58 23 28 Hervido valenciano (patata, zanahoria, cebolla y judía verde) I6 Alitas de pollo al horno I8 I5 I7 Guarnición: mazorca de maíz Fruta de temporada - Pescado con chips de verduras. Fruta	16 799 77 36 26 Potaje de garbanzos con verduras A3 I6 Boquerones enharinados caseros A1 A3 A8 A11 A4 A10 A14 I8 I7 Guarnición: ensalada de temporada Fruta de temporada - Lomo en salsa con ñoquis. Fruta	17 586 72 27 20 Macarrones integrales con tomate, brócoli y queso A9 A1 A7 A10 A14 I11 I7 Bacalao gratinado con alioli A7 A8 I7 I8 Guarnición: ensalada de temporada Fruta de temporada - Pavo asado con piña. Fruta	18 551 42 22 32 Ensalada de alubias blancas (lechuga, tomate, pepino, maíz, aceitunas, atún y queso) A8 A9 A3 I7 I10 I6 I11 I8 Tortilla de calabacín A7 I7 Guarnición: patatas panaderas (al horno) Fruta de temporada - Bacalao con verduras. Fruta	19 858 103 40 30 Paella valenciana I8 I5 I7 I6 I10 Tacos blanditos (tortita de trigo) de soja texturizada, calabacín y zanahoria A1 A5 A13 A14 I6 Guarnición: ensalada de temporada Yogur natural sin azúcar A9 I11 - Revuelto de puerro con patatas. Fruta
22 637 63 22 32 Puré de verduras de temporada Pavo en salsa I5 I8 I7 Guarnición: bastones de boniato A6 Fruta de temporada - Tostada de huevo con aguacate. Fruta	23 566 70 27 20 Lentejas ecológicas con verduras A3 A1 I6 I9 Tortilla francesa A7 I7 Guarnición: pisto Fruta de temporada - Albóndigas en salsa zanahoria. Fruta	24 653 76 32 25 Ensalada completa con huevo y atún A8 A7 I8 I7 Gazpacho manchego (tortas cenceñas, pollo) A1 A3 I5 I7 I8 Yogur artesano valenciano A9 I11 I7 - Dorada a la plancha con pimientos. Fruta	25 746 70 29 38 Potaje de garbanzos con verduras A3 I6 Longanizas de cerdo frescas a la lionesa (al horno con cebolla) A3 A9 A14 I5 I2 I6 I7 I11 I8 Guarnición: ensalada de temporada Fruta de temporada - Coliflor especiada con atún. Fruta	26 840 92 41 34 Arroz integral a la cubana con huevo duro A7 I7 Merluza en salsa verde(aceite de oliva, harina, ajo y perejil) A8 A1 A10 A14 I8 I7 Guarnición: ensalada de temporada Fruta de temporada - Lasaña de calabacín y soja text. Fruta
29 650 68 30 27 Lentejas con calabaza A1 I6 I9 Huevos a la flamenca (con salsa de tomate) A7 I7 Guarnición: guisantes salteados I6 Fruta de temporada - Salmón a la plancha con guisantes. Fruta	30 636 47 26 38 Sopa de pescado con estrellitas A8 A3 A4 A11 A1 A7 A10 A14 I7 I8 Lomo cinta de cerdo con cebollita pochada I8 I7 I5 I2 Guarnición: ensalada de temporada Fruta de temporada ecológica - Wok de ternera con verduras thai. Fruta	Back to SCHOOL <		

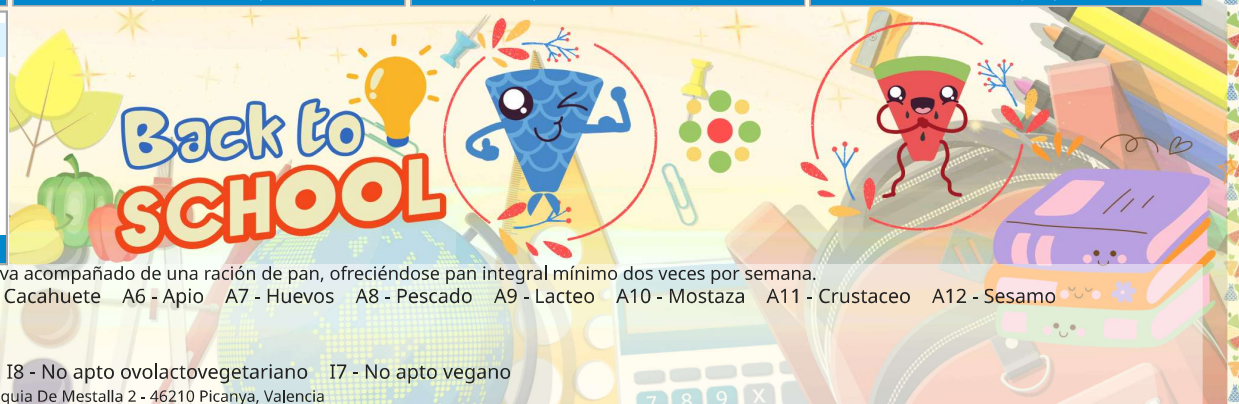
La recomendación de cena son los platos detallados en la franja azul inferior. El menú diario va acompañado de una ración de pan, ofreciéndose pan integral mínimo dos veces por semana.

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 ovolactovegetariano I7 - No apto vegano

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



08 687 89 24 25 Codits a la napolitana amb formatge (amb salsa de tomaca, ceba, all i espècies) A1 A7 A10 A14 A9 I11 I7 Filet de pollastre arrebossat A1 A2 A9 A14 I5 I8 I11 I6 I7 Guarnició: amanida de temporada Fruita de temporada Xampinyons amb allada i ou regirat. Fruita	09 582 45 26 33 Guisat de creïlles amb verdures de temporada i picada A3 A5 A13 A1 A9 A10 A14 I11 I6 Lluç amb salsa de ceba i tomaca A8 I7 I8 Guarnició: Mongetes verdes saltejades Fruita de temporada - Albergínia farcida. Fruita	10 631 65 33 25 Amanida completa amb ou i tonyina A8 A7 I8 I7 Gaspaxto manxec A1 A3 I5 I7 I8 Iogurt A9 I7 I11 - Broqueta de salmó amb verdures. Fruita	11 540 86 12 15 Arròs a banda (amb fruits de la mar) (1º) A3 A4 A8 A11 I8 I7 Hummus cassolà A3 I6 Guarnició: Crudités de verdures Fruita de temporada - Crema de carlota i truita. Fruita	12 628 67 31 26 Llentilles a la jardinera A1 A3 I9 I6 Truita de tonyina A7 A8 I8 I7 Guarnició: amanida de temporada Fruita de temporada - Hamburguesa vegetal. Fruita
15 581 58 23 28 Bollit valencià (creïlla, carlota, ceba i batxoqueta) I6 Aletes de pollastre al forn I8 I5 I7 Guarnició: mazorca de maiz Fruita de temporada - Peix al forn amb xips de verdures. Fruita	16 799 77 36 26 Potatge de cigrons amb verdures A3 I6 Aladros enfarinats casolans A1 A3 A8 A11 A4 A10 A14 I8 I7 Guarnició: amanida de temporada Fruita de temporada - Llom en salsa amb nyoquis. Fruita	17 586 72 27 20 Macarrons integrals amb tomaca, bròcoli i formatge A9 A1 A7 A10 A14 I11 I7 Bacallà gratinat amb all i oli A7 A8 I7 I8 Guarnició: amanida de temporada Fruita de temporada - Gall d'indi amb pinya. Fruita	18 551 42 22 32 Amanida de fesols blancs (enciam, tomàquet, cogombre, blat de moro, olives, tonyina i formatge) A8 A9 A3 I7 I10 I6 I11 I8 Truita de carabasseta A7 I7 Guarnició: creïlles forneres (al forn) Fruita de temporada - Bacallà amb verdures. Fruita	19 858 103 40 30 Paella valenciana I8 I5 I7 I6 I10 Tacs blanets (coca de blat) de soja texturada, carabasseta i carlota A1 A5 A13 A14 I6 Guarnició: amanida de temporada Iogurt natural sense sucre A9 I11 - Remenat de porro amb creïlles. Fruita
22 637 63 22 32 Purè de verdures de temporada Titot en salsa I5 I8 I7 Guarnició: bastons de moniato A6 Fruita de temporada Torrada d'ou amb alvocat. Fruita	23 566 70 27 20 Llentilles ecològiques amb verdures A3 A1 I6 I9 Truita francesa A7 I7 Guarnició: samfaina Fruita de temporada - Mandonguilles en salsa de carlota. Fruita	24 653 76 32 25 Amanida completa amb ou i tonyina A8 A7 I8 I7 Gaspaxto manxec A1 A3 I5 I7 I8 Iogurt artesà valencià A9 I11 I7 - Daurada a la planxa amb pimentons. Fruita	25 746 70 29 38 Potatge de cigrons amb verdures A3 I6 Llonganisses de porc fresques a la lionesa (al forn amb ceba) A3 A9 A14 I5 I2 I6 I7 I11 I8 Guarnició: amanida de temporada Fruita de temporada - Coliflor especiats amb tonyina. Fruita	26 840 92 41 34 Arròs integral a la cubana amb ou dur A7 I7 Lluç en salsa verda (oli d'oliva, farina, all i julivert) A8 A1 A10 A14 I8 I7 Guarnició: amanida de temporada Fruita de temporada - Lasanya de carabasseta i soja texturada. Fruita
29 650 68 30 27 Llentilles amb carabassa A1 I6 I9 Ous a la flamenca (amb salsa de tomaca) A7 I7 Guarnició: pèsols saltats I6 Fruita de temporada Salmó a la planxa amb pèsols. Fruita	30 636 47 26 38 Sopa de peix amb estreletes A8 A3 A4 A11 A1 A7 A10 A14 I7 I8 Llom cinta de porc amb ceba potxada I8 I7 I5 I2 Guarnició: amanida de temporada Fruita de temporada ecològica - Wok de vedella amb verdures thai. Fruita			

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

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