



12 717 85 37 25

Lentejas a la jardinera A1 A3 I9 I6  
Boquerones A1 A8 A10 A14  
enharinados caseros I8 I7 I6  
Guarnición: ensalada de temporada  
Fruta de temporada

- Pollo con manzana asada y verduras. Fruta

13 765 87 29 33

Ensalada de lechuga, sardinilla, A8  
calabaza, aceitunas, aguacate I7 I8  
Caracolas boloñesa A14 A13 A1  
vegetal (soja texturizada) A5 A7 A10 I6  
Guarnición: maíz salteado  
Fruta de temporada

- Bacalao con crema de calabaza. Fruta

14 580 54 17 32

Crema bretona (alubias A9 I6 I7  
blancas y puerros) I11 I10  
Tortilla de patatas A7 I7  
Guarnición: ensalada de temporada  
Fruta de temporada ecológica

- Lomo con berenjena rebozada. Fruta

15 600 51 35 27

Marmitako de rape A3 A8 A11 A4 I8 I7  
Dados de pavo al curry con A9 I11  
noddles (fideos de arroz) I7 I8 I5  
Guarnición: ensalada de temporada  
Yogur natural A9 I11 I7

- Sopa de verduras y tortilla zanahoria. Fruta

16 802 93 30 34

Arroz integral a la cubana con huevo A7  
duro I7  
Merluza en salsa verde(aceite A1 A4 A8  
de oliva, harina, ajo y perejil) A11 I8 I7  
Guarnición: guisantes salteados I6  
Fruta de temporada

- Dados de tofu con verduras. Fruta

19 564 43 33 28

Sopa de A1 A7 A10 A14 I8 I5 I7 I2  
fideos I11 I6  
Bacalao en salsa mery (ajo y A4 A8 A11  
perejil) I8 I7  
Guarnición: ensalada de temporada  
Fruta de temporada

- Sandwich de queso, salmón y manzana

20 922 98 38 42

Lentejas con verduras A1 A3 I6 I9  
Pintxo de A1 A3 A9 A14 I2 I11 I7  
chistorra I8 I6 I5  
Guarnición: ensalada de temporada  
Natillas de vainilla A9 I11 I7

- Pavo con col al pimentón. Fruta

21 712 88 24 28

Arroz con magro (arroz I5 I2 I7  
integral) I8  
Pisto tradicional con soja A3 A13  
texturizada y patatas A14 A1  
panadera A12 I6  
Guarnición: ensalada de temporada  
Fruta de temporada

- Revuelto de jamón y champiñones. Fruta

22 627 67 28 27

Potaje de garbanzos con verduras A3 I6  
Tortilla con fiambre de pavo A7 I8 I5 I7  
Guarnición: ensalada de temporada  
Fruta de temporada

- Lomo en salsa con ñoquis. Fruta

23 566 57 24 25

Crema de calabacín y zanahoria ECO  
Pechuga de pollo a la A9 I5 I7 I11  
crema I8  
Guarnición: mazorca de maíz  
Fruta de temporada

- Dorada con chips de boniato. Fruta

26 729 75 28 34

Arroz con sepietas A3 A4 A8 A11 I8  
(1º) I7  
Tortilla de queso A9 A7 I7 I11  
Guarnición: ensalada de temporada  
Fruta de temporada

- Ragut de magro con cherry. Fruta

27 557 62 24 23

Hervido valenciano (patata, zanahoria, I6  
cebolla y judía verde)  
Contramuslo de pollo asado a la I5 I8  
manzana I7  
Guarnición: chips de boniato  
Fruta de temporada

- Puré con tosta de jamón serrano. Fruta

28 717 90 36 25

Lentejas con verduras ECO A3 A1 I6 I9  
Abadejo enharinado casero A1 A8 I7 I8  
Guarnición: ensalada de temporada  
Fruta de temporada ecológica

- Pavo asado con piña. Fruta

29 723 63 40 33

Sopa de A1 A7 A10 A14 I8 I5 I7 I2  
fideos I11 I6  
Cocido A3 A9 A14 I2 I6 I11 I7  
completo I5 I8  
Guarnición: ensalada de temporada  
Fruta de temporada

- Alcachofas y lubina al horno. Fruta

30 694 87 32 22

Alubias blancas guisadas con A3 I10  
verduras I6  
Pizza de york y A1 A9 A14 A10 I5 I7 I2  
queso I6 I8 I11  
Guarnición: ensalada de temporada  
Yogur artesano valenciano A9 I11 I7

- Migas de coliflor con huevo. Fruta

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 2 veces a la 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 - 963 976 520 | nutricion@grupocaps.com - C/ Séquia De Benàger, 25 - 46210 Picanya, Valencia





12 717 85 37 25

Llenties a la jardineria A1 A3 I9 I6  
Aladroc enfarinat A1 A8 A10 A14 I8  
casolans I7 I6  
Guarnició: amanida de temporada  
Fruita de temporada

- Pollastre amb poma i verdures. Fruita

13 765 87 29 33

Amanida de lletuga, sardina petita, A8  
carbassa, olives, alcavat I7 I8  
Pasta amb bolonyesa A14 A13 A1  
vegetal (soja texturitzada) A5 A7 A10 I6  
Guarnició: dacsa saltejada  
Fruita de temporada

- Bacallà amb crema de carabassa. Fruita

14 580 54 17 32

Crema bretona (fesols blancs A9 I6 I7  
i porros) I11 I10  
Trita de creïlles A7 I7  
Guarnició: amanida de temporada  
Fruita de temporada ecològica

- Llom amb albergínia arrebossada. Fruita

15 600 51 35 27

Marmitako de rap A3 A8 A11 A4 I8 I7  
Daus de polit amb salsa de curri A9 I11  
amb noddles (fideos d'arròs) I7 I8 I5  
Guarnició: amanida de temporada  
Iogurt natural A9 I11 I7

- Sopa de verdures i truita safanòria. Fruita

16 802 93 30 34

Arròs integral a la cubana amb ou A7  
dur I7  
Lluç en salsa verda (oli d'oliva, A1 A4 A8  
farina, all i julivert) A11 I8 I7  
Guarnició: pèsols saltats I6  
Fruita de temporada

- Daus de tofu amb verdures. Fruita

19 564 43 33 28

Sopa de fideus A1 A7 A10 A14 I8 I5 I7 I2  
I11 I6  
Bacallà amb salsa mery (all i A4 A8 A11  
julivert) I8 I7  
Guarnició: amanida de temporada  
Fruita de temporada

- Sandvitx de formatge, salmó i poma

20 922 98 38 42

Llenties amb verdures A1 A3 I6 I9  
Pintxo de xistorra A1 A3 A9 A14 I2 I11 I7  
I8 I6 I5  
Guarnició: amanida de temporada  
Natilla de vainilla A9 I11 I7

- Pavo amb col al pebre roig. Fruita

21 712 88 24 28

Arròs amb magre (arròs I5 I2 I7  
integral) I8  
Samfaina tradicional amb soja A3 A13  
texturitzada i creïlles al forn A14 A1  
A12 I6  
Guarnició: amanida de temporada  
Fruita de temporada

- Regirat de pernil i xampinyons. Fruita

22 627 67 28 27

Potatge de cigrons amb verdures A3 I6  
Trita amb companatge de A7 I8 I5  
polit I7  
Guarnició: amanida de temporada  
Fruita de temporada

- Llom en salsa amb gnocchis. Fruita

23 566 57 24 25

Crema de carbasseta i carlota ECO  
Pit de pollastre a la crema A9 I5 I7 I11 I8  
Guarnició: panotxa de dacsa  
Fruita de temporada

- Daurada amb xips de moniato. Fruita

26 729 75 28 34

Arròs amb sepietes A3 A4 A8 A11 I8  
(1°) I7  
Trita de formatge A9 A7 I7 I11  
Guarnició: amanida de temporada  
Fruita de temporada

- Magre amb cherry. Fruita

27 557 62 24 23

Bollit valencià (creïlla, carlota, ceba i I6  
batxoqueta)  
Cua de pollastre al forn amb I5 I8  
poma I7  
Guarnició: xips de moniato  
Fruita de temporada

- Puré amb torra de pernil salat. Fruita

28 717 90 36 25

Llenties amb verdures ECO A3 A1 I6 I9  
Abadejo arrebossat cassolà A1 A8 I7 I8  
Guarnició: amanida de temporada  
Fruita de temporada ecològica

- Gall d'indi amb pinya. Fruita

29 723 63 40 33

Sopa de fideus A1 A7 A10 A14 I8 I5 I7 I2  
I11 I6  
Olla completa A3 A9 A14 I2 I6 I11 I7 I5  
I8  
Guarnició: amanida de temporada  
Fruita de temporada

- Carxofes i llobarro al forn. Fruita

30 694 87 32 22

Guisat de fesols amb verdures A3 I10 I6  
Pizza de york i A1 A9 A14 A10 I5 I7  
formatge I2 I6 I8 I11  
Guarnició: amanida de temporada  
Iogurt artesà valencià A9 I11 I7

- Molles de coliflor amb ous. Fruita

La recomanació de 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