

Menú Sin Carne - octubre



<p>01 645 77 24 26</p> <p>Ensalada de verduras de temporada Lentejas con calabaza y arroz A1 I6 I9 Tortilla francesa A7 I7 Fruta</p> <p>Lenguado a la marinera</p>	<p>02 521 52 20 26</p> <p>Ensalada de verduras de temporada Crema de cebolla y zanahoria ECO y patata Bacalao con pisto A8 I7 I8 Fruta</p> <p>Tortilla francesa con bastones de boniato</p>	<p>03 534 64 24 17</p> <p>Ensalada de verduras de temporada Alubias blancas estofadas A3 I6 Tosta de tomate natural y queso A9 A1 Fruta</p> <p>- Crema de zanahoria y tortilla. Fruta</p>	<p>04 581 78 19 20</p> <p>Ensalada especial completa Arroz caldoso de pescado A8 A3 A11 Yogur artesano valenciano A9 I11 I7</p> <p>- Lasaña de calabacín y soja text. Fruta</p>	
<p>07 565 44 19 34</p> <p>Ensalada de verduras de temporada Guisado de patatas con verduras de temporada A3 I6 Tortilla con queso A7 A9 I7 I11 Fruta</p> <p>Albóndigas de bacalao con ensalada</p>	<p>08 545 43 26 29</p> <p>Ensalada de verduras de temporada Crema de verduras y legumbres A3 A1 I6 I9 I10 Soia texturizada con tomate frito casero y cebolla pochada A14 A1 A12 A13 Fruta - Abadejo al horno con espárragos verdes. Fruta</p>		<p>10 585 59 35 22</p> <p>Ensalada de verduras de temporada Sopa de verduras con fideos A1 A7 A6 Merluza enharinada casera A1 A8 A10 A14 I7 I8 I6 Fruta</p> <p>- Champiñones al ajillo y revuelto. Fruta</p>	<p>11 613 85 18 22</p> <p>Ensalada completa con huevo A7 I7 Arroz de pescado A8 Fruta</p> <p>- Quiche de verduras. Fruta</p>
<p>14 593 63 26 25</p> <p>Ensalada de verduras de temporada Macarrones con boloñesa vegetal (soja text) A14 A1 A7 A12 A13 Queso fresco A9 Fruta</p> <p>Bacalao con guisantes salteados</p>	<p>15 542 51 25 26</p> <p>Ensalada de verduras de temporada Crema de verduras de temporada Tortilla francesa con zanahoria A7 Fruta</p> <p>- Brocheta de salmón con verduras. Fruta</p>	<p>16 587 70 29 21</p> <p>Ensalada de verduras de temporada Lentejas con verduras A1 A3 I6 I9 Tortilla francesa A7 I7 Fruta</p> <p>Panini de queso</p>	<p>17 567 52 36 23</p> <p>Ensalada de verduras de temporada Sopa de verduras con fideos A1 A7 A6 Bacalao con patatas a lo pobre (ajo, perejil) A8 Fruta</p> <p>- Boquerones rebozados con tomate aliñado. Fruta</p>	<p>18 603 68 20 25</p> <p>Ensalada completa con huevo A7 I7 Paella de verduras Yogur A9 I7 I11</p> <p>- Crema de zanahoria y tortilla. Fruta</p>
<p>21 757 92 21 32</p> <p>Ensalada de verduras de temporada Lazos vegetales A1 A7 Tortilla de patatas A7 I7 Fruta</p> <p>Berenjena, tomate y queso al horno</p>	<p>22 608 44 28 34</p> <p>Ensalada de verduras de temporada Sopa de verduras con legumbres A1 A7 A3 Merluza en salsa de tomate con judías verdes A4 A8 A11 I7 I6 I8 Fruta</p> <p>- Tostada de huevo con aguacate. Fruta</p>	<p>23 542 50 19 30</p> <p>Ensalada de verduras de temporada Crema de calabacín y zanahoria ECO Hamburguesa de verduras con pisto A3 A1 Fruta</p> <p>- Coliflor especiada con atún. Fruta</p>	<p>24 674 72 37 26</p> <p>Ensalada de verduras de temporada Lentejas a la jardinera A1 A3 I9 I6 Merluza gratinada con crema de manzana A9 A8 Fruta</p> <p>- Crema de verduras y salmón al papillote. Fruta</p>	<p>25 452 31 25 22</p> <p>Ensalada especial completa Marmitako de pescado A8 A3 I8 I7 Yogur A9 I7 I11</p> <p>- Bacalao gratinado con ensalada. Fruta</p>
<p>28 543 48 24 28</p> <p>Ensalada de verduras de temporada Hervido valenciano I6 Soia texturizada con tomate frito casero y cebolla pochada A14 A1 A12 A13 Fruta - Rodaja de merluza con pisto y cous cous. Fruta</p>	<p>29 623 67 25 27</p> <p>Ensalada de verduras de temporada Potaje de garbanzos con verduras A3 I6 Tortilla francesa A7 I7 Fruta</p> <p>- Brocheta de salmón con verduras. Fruta</p>	<p>30 687 85 26 26</p> <p>Ensalada de verduras de temporada Macarrones ECO con tomate, brócoli y queso A1 A9 I7 I11 Bacalao encebollado A8 I8 I7 Fruta</p> <p>- Tostada de huevo con aguacate. Fruta</p>	<p>31 673 49 40 35</p> <p>Ensalada de verduras de temporada Sopa de verduras con arroz A6 Salchichas veganas con pisto Fruta</p> <p>Pizza casera capresse</p>	

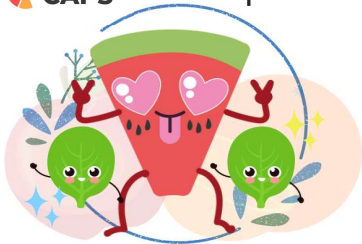
La recomendación de cena son los platos detallados en la franja azul inferior. El menú diario va acompañado de una ración de pan, ofreciéndose pan integral mínimo dos veces por semana.

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 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>01 645 77 24 26</p> <p>Amanida de verdres de temporada Llenties amb carbassa i arròs A1 I6 I9 Trita francesa A7 I7 Fruita</p> <p>Llenguado a la marinera</p>	<p>02 521 52 20 26</p> <p>Amanida de verdres de temporada Crema de ceba i carlota ECO i creïlla Bacallà amb samfaina A8 I7 I8 Fruita</p> <p>Trita francesa amb bastons de moniato</p>	<p>03 534 64 24 17</p> <p>Amanida de verdres de temporada Fesols blancs estofats A3 I6 Tosta de tomaca natural i formatge A9 A1 Fruita</p> <p>-Crema de carlota i truita. Fruita</p>	<p>04 581 78 19 20</p> <p>Amanida especial completa Arròs caldós de peix A8 A3 A11 Iogurt artesà valencià A9 I11 I7</p> <p>- Lasanya de carbasseta i soja texturada. Fruita</p>
<p>07 565 44 19 34</p> <p>Amanida de verdres de temporada Guisat de creïlles amb verdres de temporada A3 I6 Trita amb formatge A7 A9 I7 I11 Fruita</p> <p>Mandonguilles d'abadejo amb amanida</p>	<p>08 545 43 26 29</p> <p>Amanida de verdres de temporada Crema de llegums i verdres A3 A1 I6 I9 I10 Soja texturitzada amb tomaca fregida i cebeta A14 A1 A12 A13 Fruita</p> <p>- Abadejo al forn amb espàrrecs verds. Fruita</p>	<p>10 585 59 35 22</p> <p>Amanida de verdres de temporada Sopa de verdres amb fideus A1 A7 A6 Lluç enfarinat cassolà A1 A8 A10 A14 I7 I8 I6 Fruita</p> <p>Xampinyons amb allada i ou regirat. Fruita</p>	<p>11 613 85 18 22</p> <p>Amanida completa amb ou A7 I7 Arròs de peix A8 Fruita</p> <p>- Quiche de verdres. Fruita</p>
<p>14 593 63 26 25</p> <p>Amanida de verdres de temporada Macarrons amb bolonessa vegetal (soja texturitzada) A14 A1 A7 A12 A13 Formatge fresc A9 Fruita</p> <p>Bacallà i pèsols saltats</p>	<p>15 542 51 25 26</p> <p>Amanida de verdres de temporada Crema de verdres de temporada Trita francesa amb carlota A7 Fruita</p> <p>- Broqueta de salmó amb verdres. Fruita</p>	<p>16 587 70 29 21</p> <p>Amanida de verdres de temporada Llenties amb verdres A1 A3 I6 I9 Trita francesa A7 I7 Fruita</p> <p>Panini formatge</p>	<p>17 567 52 36 23</p> <p>Amanida de verdres de temporada Sopa de verdres amb fideus A1 A7 A6 Bacallà amb creïlles "a lo pobre" (all i julivert) A8 Fruita</p> <p>- Aladros arrebossats amb tomaca amanida. Fruita</p>
<p>21 757 92 21 32</p> <p>Amanida de verdres de temporada Llaços vegetals A1 A7 Trita de creïlles A7 I7 Fruita</p> <p>Albergínia, tomata i formatge al forn</p>	<p>22 608 44 28 34</p> <p>Amanida de verdres de temporada Sopa de verdres amb llegums A1 A7 A3 Lluç amb salsa de tomaca i mongetes verdes A4 A8 A11 I7 I6 I8 Fruita</p> <p>Torrada d'ou amb alvocat. Fruita</p>	<p>23 542 50 19 30</p> <p>Amanida de verdres de temporada Crema de carbasseta i carlota ECO Hamburguesa de verdres amb safaina A3 A1 Fruita</p> <p>- Coliflor especiats amb tonyina. Fruita</p>	<p>24 674 72 37 26</p> <p>Amanida de verdres de temporada Llenties a la jardinera A1 A3 I9 I6 Lluç gratinat amb crema de poma A9 A8 Fruita</p> <p>- Crema de verdres i salmó al papillot. Fruita</p>
<p>28 543 48 24 28</p> <p>Amanida de verdres de temporada Bullit valencià I6 Soja texturitzada amb tomaca fregida i cebeta A14 A1 A12 A13 Fruita</p> <p>- Rodanxa de lluç amb samfaina i cuscús. Fruita</p>	<p>29 623 67 25 27</p> <p>Amanida de verdres de temporada Potatge de cigrons amb verdres A3 I6 Trita francesa A7 I7 Fruita</p> <p>- Broqueta de salmó amb verdres. Fruita</p>	<p>30 687 85 26 26</p> <p>Amanida de verdres de temporada Macarrons ECO amb tomaca, bròcoli i formatge A1 A9 I7 I11 Bacallà amb salsa de ceba A8 I8 I7 Fruita</p> <p>Torrada d'ou amb alvocat. Fruita</p>	<p>31 673 49 40 35</p> <p>Amanida de verdres de temporada Sopa de verdres amb arròs A6 Salsitxes veganes amb samfaina Fruita</p> <p>Pizza casera capresse</p>



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