

Menú sin huevos - octubre

Grupo CAPS



CEI Pulgarcito



<p>01 645 77 24 26</p> <p>Ensalada de verduras de temporada Lentejas con calabaza y arroz A1 I6 I9 Lomo a las finas hierbas A14 Fruta - Jamón con calabacín a la plancha y tosta. Fruta</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 - Alas de pollo con bastones de boniato. Fruta</p>	<p>03 534 64 24 17</p> <p>Ensalada de verduras de temporada Alubias blancas estofadas A3 I6 Pavo y queso A9 I8 I5 I6 I11 I7 Fruta - Crema de coliflor y manzana</p>	<p>04 581 78 19 20</p> <p>Ensalada especial completa Arroz caldoso con pollo y verduras I8 I5 I7 Yogur artesano valenciano A9 I11 I7 - 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 Pescado blanco a la plancha con ajo y perejil A8 Fruta - Albóndigas en salsa zanahoria. Fruta</p>	<p>08 545 43 26 29</p> <p>Ensalada de verduras de temporada Crema de verduras y legumbres A3 A1 I6 I9 I10 Pollo en salsa I8 I5 I7 Fruta - Abadejo al horno con espárragos verdes. Fruta</p>	<p>10 585 59 35 22</p> <p>Ensalada de verduras de temporada Sopa de fideos (sin gluten/huevo) Merluza enharinada casera A1 A8 A10 A14 I7 I8 Fruta - Boquerones de lonja con champiñones</p>	<p>11 613 85 18 22</p> <p>Ensalada completa (Sin huevo) A8 Arroz de pescado A8 Fruta - Dados de tofu con verduras. Fruta</p>	
<p>14 593 63 26 25</p> <p>Ensalada de verduras de temporada Macarrones (sin gluten/huevo) a la boloñesa gratinados A3 A9 A14 Rollito de pavo I8 I5 I6 I7 Fruta - Salteado de guisantes con bacon. Fruta</p>	<p>15 542 51 25 26</p> <p>Ensalada de verduras de temporada Crema de verduras de temporada Contramuslo de pollo con salsa I8 I5 I7 Fruta - 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 Lomo a las finas hierbas A14 Fruta - Crema y panini de jamón con queso. Fruta</p>	<p>17 567 52 36 23</p> <p>Ensalada de verduras de temporada Sopa (sin gluten) de ave Bacalao con patatas a lo pobre (ajo, perejil) A8 Fruta - Pavo asado con piña. Fruta</p>	<p>18 603 68 20 25</p> <p>Ensalada completa (Sin huevo) A8 Paella valenciana I8 I5 I7 I6 I10 Yogur A9 I7 I11 - Crema de coliflor y manzana</p>
<p>21 757 92 21 32</p> <p>Ensalada de verduras de temporada Macarrones (sin gluten/huevo) con salsa de verduras Lomo con patatas A14 Fruta - Berenjena rellena. Fruta</p>	<p>22 608 44 28 34</p> <p>Ensalada de verduras de temporada Sopa de fideos (sin gluten/huevo) con garbanzos Merluza en salsa de tomate con judías verdes A4 A8 A11 I7 I6 I8 Fruta - Chuletas de pavo con col al pimentón. Fruta</p>	<p>23 542 50 19 30</p> <p>Ensalada de verduras de temporada Crema de calabacín y zanahoria ECO Hamburguesa mixta con verduras A14 A3 A9 I8 I5 I7 I6 I2 I11 Fruta - 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 Pollo al horno con manzana I5 I7 I8 Fruta - Crema de verduras con jamón y picatostes</p>	<p>25 452 31 25 22</p> <p>Ensalada especial completa Marmitako de pescado A8 A3 I8 I7 Yogur A9 I7 I11 - Bacalao con verduras. Fruta</p>
<p>28 543 48 24 28</p> <p>Ensalada de verduras de temporada Hervido valenciano I6 Pollo en salsa I8 I5 I7 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 Lomo a las finas hierbas A14 Fruta - Ragut de magro con tomates cherry. 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 i. Tostada con crema de aguacate</p>	<p>31 673 49 40 35</p> <p>Ensalada de verduras de temporada Sopa de arroz con remolacha A6 I8 I7 I5 Longanizas 100% pollo A3 I5 I7 I6 I8 Fruta - 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

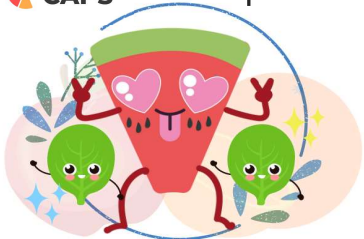
Kilocalorías Proteínas Hidratos Grasas

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

Menú sense ous - octubre

Grupo CAPS **Grupo CAPS**



CEI Pulgarcito



<p>01 645 77 24 26</p> <p>Amanida de verdures de temporada Llenties amb carbassa i arròs A1 I6 I9 Llom a les fines herbes A14 Fruita - Pernil amb carbasseta a la planxa i tosta. Fruita</p>	<p>02 521 52 20 26</p> <p>Amanida de verdures de temporada Crema de ceba i carlota ECO i creïlla Bacallà amb samfaina A8 I7 I8 Fruita - Ales de pollastre amb bastons de moniato. Fruita</p>	<p>03 534 64 24 17</p> <p>Amanida de verdures de temporada Fesols blancs estofats A3 I6 Gall dindi i formatge A9 I8 I5 I6 I11 I7 Fruita - Crema de colflor i poma</p>	<p>04 581 78 19 20</p> <p>Amanida especial completa Arròs caldós amb pollastre i verdures I8 I5 I7 Iogurt artesà valencià A9 I11 I7 - Lasanya de carbasseta i soja texturada. Fruita</p>	
<p>07 565 44 19 34</p> <p>Amanida de verdures de temporada Guisat de creïlles amb verdures de temporada A3 I6 Peix blanc a la planxa amb all i julivert A8 Fruita - Mandonguilles en salsa de carlota. Fruita</p>	<p>08 545 43 26 29</p> <p>Amanida de verdures de temporada Crema de llegums i verdures A3 A1 I6 I9 I10 Pollastre amb salsa I8 I5 I7 Fruita - Abadejo al forn amb espàrrecs verds. Fruita</p>		<p>10 585 59 35 22</p> <p>Amanida de verdures de temporada Sopa de fideus (sense gluten/ou) Lluç enfarinat cassolà A1 A8 A10 A14 I7 I8 Fruita - Seitons de llotja amb xampinyons</p>	<p>11 613 85 18 22</p> <p>Amanida completa (sense ou) A8 Arròs de peix A8 Fruita - Daus de tofu amb verdures. Fruita</p>
<p>14 593 63 26 25</p> <p>Amanida de verdures de temporada Macarrons (sense gluten/ou) a la bolonyesa gratinats A3 A9 A14 Rollet de gall dindi I8 I5 I6 I7 Fruita -Saltejat de pèsols amb bacon. Fruita</p>	<p>15 542 51 25 26</p> <p>Amanida de verdures de temporada Crema de verdures de temporada Entrecuix de pollastre amb salsa I8 I5 I7 Fruita - Broqueta de salmó amb verdures. Fruita</p>	<p>16 587 70 29 21</p> <p>Amanida de verdures de temporada Llenties amb verdures A1 A3 I6 I9 Llom a les fines herbes A14 Fruita - Crema i panini de pernil amb formatge. Fruita</p>	<p>17 567 52 36 23</p> <p>Amanida de verdures de temporada Sopa d'au (sense gluten) Bacallà amb creïlles "a lo pobre" (all i julivert) A8 Fruita - Gall d'indi amb pinya. Fruita</p>	<p>18 603 68 20 25</p> <p>Amanida completa (sense ou) A8 Paella valenciana I8 I5 I7 I6 I10 Iogurt A9 I7 I11 - Crema de colflor i poma</p>
<p>21 757 92 21 32</p> <p>Amanida de verdures de temporada Macarrons (sense gluten/ou) amb salsa de verdures Llom amb creïlles A14 Fruita - Albergínia farcida. Fruita</p>	<p>22 608 44 28 34</p> <p>Amanida de verdures de temporada Sopa de fideus (sense gluten/ou) amb cigrons Lluç amb salsa de tomaca i mongetes verdes A4 A8 A11 I7 I6 I8 Fruita - Xulles de pavo amb col al pebre roig. Fruita</p>	<p>23 542 50 19 30</p> <p>Amanida de verdures de temporada Crema de carbasseta i carlota ECO Hamburguesa mixta A14 A3 A9 I8 I5 I7 I6 I2 I11 Fruita - Coliflor especiats amb tonyina. Fruita</p>	<p>24 674 72 37 26</p> <p>Amanida de verdures de temporada Llenties a la jardinera A1 A3 I9 I6 Pollastre al forn amb poma I5 I7 I8 Fruita - Crema de verdures amb pernil i crostons</p>	<p>25 452 31 25 22</p> <p>Amanida especial completa Marmitako de peix A8 A3 I8 I7 Iogurt A9 I7 I11 - Bacallà amb verdures. Fruita</p>
<p>28 543 48 24 28</p> <p>Amanida de verdures de temporada Bullit valencià I6 Pollastre amb salsa I8 I5 I7 Fruita - Rodanxa de lluç amb samfaina i cuscús. Fruita</p>	<p>29 623 67 25 27</p> <p>Amanida de verdures de temporada Potatge de cigrons amb verdures A3 I6 Llom a les fines herbes A14 Fruita - Magre amb tomaques cherry. Fruita</p>	<p>30 687 85 26 26</p> <p>Amanida de verdures de temporada Macarrons ECO amb tomaca, bròcoli i formatge A1 A9 I7 I11 Bacallà amb salsa de ceba A8 I8 I7 Fruita i. Torrada amb crema d'avocat</p>	<p>31 673 49 40 35</p> <p>Amanida de verdures de temporada Sopa d'arròs amb remolatxa A6 I8 I7 I5 Llonganisses 100% pollastre A3 I5 I7 I6 I8 Fruita - Pizza casera capresse</p>	

La recomenació de cena son los platos detallados en la franja azul inferior. El menú diario va acompanyado 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