

<p><b>01</b> 645 77 24 26</p> <p>Ensalada de verduras de temporada  <b>Arroz a la hortelana</b>                  Tortilla francesa A7 I7                  Fruta  <b>- Jamón con calabacín a la plancha y tosta. Fruta</b></p>	<p><b>02</b> 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  <b>- Alas de pollo con bastones de boniato. Fruta</b></p>	<p><b>03</b> 534 64 24 17</p> <p>Ensalada de verduras de temporada  <b>Guisado de patatas con verduras de temporada</b> A3  <b>Tosta de tomate natural y queso</b> A9 A1                  Fruta  <b>- Crema de zanahoria y tortilla. Fruta</b></p>	<p><b>04</b> 581 78 19 20</p> <p>Ensalada especial completa                  Arroz caldoso con pollo y verduras I8 I5 I7                  Yogur artesano valenciano A9 I11 I7  <b>Lasaña vegetal</b></p>
<p><b>07</b> 565 44 19 34</p> <p>Ensalada de verduras de temporada  <b>Guisado de patatas y verduras (sin legumbres)</b> A3                  Tortilla con queso A7 A9 I7 I11                  Fruta  <b>Albóndigas de bacalao con ensalada</b></p>	<p><b>08</b> 545 43 26 29</p> <p>Ensalada de verduras de temporada  <b>Crema de verduras de temporada</b>                  Pollo en salsa I8 I5 I7                  Fruta  <b>- Abadejo al horno con espárragos verdes. Fruta</b></p>	<p><b>10</b> 585 59 35 22</p> <p>Ensalada de verduras de temporada                  Sopa de fideos A1 A7 I8 I5 I7 I2 I11  <b>Merluza enharinada casera maicena (sin gluten/huevo)</b> A8                  Fruta  <b>- Champiñones al ajillo y revuelto. Fruta</b></p>	<p><b>11</b> 613 85 18 22</p> <p>Ensalada completa con huevo A7 I7                  Arroz de pescado A8                  Fruta  <b>- Quiche de verduras. Fruta</b></p>
<p><b>14</b> 593 63 26 25</p> <p>Ensalada de verduras de temporada  <b>Macarrones con boloñesa de pollo</b> A9 A1 A7  <b>Queso fresco</b> A9                  Fruta  <b>Pechuga de pavo con pisto</b></p>	<p><b>15</b> 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  <b>- Brocheta de salmón con verduras. Fruta</b></p>	<p><b>16</b> 587 70 29 21</p> <p>Ensalada de verduras de temporada  <b>Guisado de patatas y verduras (sin legumbres)</b> A3                  Tortilla francesa A7 I7                  Fruta  <b>Panini casero de atún</b></p>	<p><b>17</b> 567 52 36 23</p> <p>Ensalada de verduras de temporada                  Sopa de ave con estremitas A1 A7 I8 I5 I7                  Bacalao con patatas a lo pobre (ajo, perejil) A8                  Fruta  <b>- Pavo asado con piña. Fruta</b></p>
<p><b>21</b> 757 92 21 32</p> <p>Ensalada de verduras de temporada                  Lazos vegetales A1 A7                  Tortilla de patatas A7 I7                  Fruta  <b>Cascos de Patatas rellenas de carne picada de pollo y queso gratinado al horno</b></p>	<p><b>22</b> 608 44 28 34</p> <p>Ensalada de verduras de temporada  <b>Sopa de fideos</b> A1 A7  <b>Merluza en salsa de tomate y cebolla</b> A8                  Fruta  <b>- Chuletas de pavo con col al pimentón. Fruta</b></p>	<p><b>23</b> 542 50 19 30</p> <p>Ensalada de verduras de temporada                  Crema de calabacín y zanahoria ECO  <b>Hamburguesa de cerdo con pisto</b>                  Fruta  <b>- Coliflor especiada con atún. Fruta</b></p>	<p><b>24</b> 674 72 37 26</p> <p>Ensalada de verduras de temporada  <b>Hervido de acelgas, patata y zanahoria</b> A3                  Pollo al horno con manzana I5 I7 I8                  Fruta  <b>- Crema de verduras y salmón al papillote. Fruta</b></p>
<p><b>28</b> 543 48 24 28</p> <p>Ensalada de verduras de temporada  <b>Crema de verduras de temporada</b>                  Pollo en salsa I8 I5 I7                  Fruta  <b>- Rodaja de merluza con pisto y cous cous. Fruta</b></p>	<p><b>29</b> 623 67 25 27</p> <p>Ensalada de verduras de temporada  <b>Arroz caldoso de verduras</b>                  Tortilla francesa A7 I7                  Fruta  <b>- Ragut de magro con tomates cherry. Fruta</b></p>	<p><b>30</b> 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  <b>- Tostada de huevo con aguacate. Fruta</b></p>	<p><b>31</b> 673 49 40 35</p> <p>Ensalada de verduras de temporada                  Sopa de arroz con remolacha A6 I8 I7 I5  <b>Pechuga de pollo con cebolla</b>                  Fruta  <b>Panini de queso</b></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.

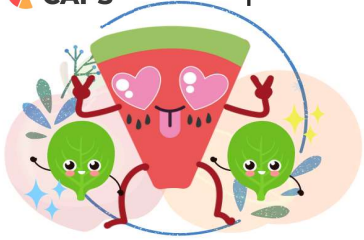
A1 - Gluten A2 - Altramuz A3 - Dioxido de azufre y sulfitos A4 - Molusco A5 - Cacahuete A6 - Apio A7 - Huevos A8 - Pescado A9 - Lacteo A10 - Mostaza A11 - Crustaceo A12 - Sesamo A13 - Frutos de cascara A14 - Soja

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 Sin Legumbres - octubre



<p><b>01</b> 645 77 24 26</p> <p>Amanida de verdures de temporada <b>Arròs a l'hortelana</b> Truitada francesa A7 I7 Fruita - Pernil amb carabasseta a la planxa i tosta. Fruita</p>	<p><b>02</b> 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><b>03</b> 534 64 24 17</p> <p>Amanida de verdures de temporada <b>Guisat de creïlles amb verdures de temporada</b> A3 <b>Tosta de tomaca natural i formatge</b> A9 A1 Fruita - Crema de carlota i truita. Fruita</p>	<p><b>04</b> 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 vegetal</p>	
<p><b>07</b> 565 44 19 34</p> <p>Amanida de verdures de temporada <b>Guisat de creïlles i verdures (sense llegums)</b> A3 Truitada amb formatge A7 A9 I7 I11 Fruita Mandonguilles d'abadejo amb amanida</p>	<p><b>08</b> 545 43 26 29</p> <p>Amanida de verdures de temporada <b>Crema de verdures de temporada</b> Pollastre amb salsa I8 I5 I7 Fruita - Abadejo al forn amb espàrrecs verds. Fruita</p>		<p><b>10</b> 585 59 35 22</p> <p>Amanida de verdures de temporada Sopa de fideus A1 A7 I8 I5 I7 I2 I11 <b>Lluc enfarinat casolà maicena (sense gluten/ou)</b> A8 Fruita Xampinyons amb allada i ou regirat. Fruita</p>	<p><b>11</b> 613 85 18 22</p> <p>Amanida completa amb ou A7 I7 Arròs de peix A8 Fruita - Quiche de verdures. Fruita</p>
<p><b>14</b> 593 63 26 25</p> <p>Amanida de verdures de temporada <b>Macarrons a la bolonyesa de pollastre</b> A9 A1 A7 <b>Formatge fresc</b> A9 Fruita Pit de gall dindi amb samfaina</p>	<p><b>15</b> 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><b>16</b> 587 70 29 21</p> <p>Amanida de verdures de temporada <b>Guisat de creïlles i verdures (sense llegums)</b> A3 Truitada francesa A7 I7 Fruita Panini casolà de tonyina</p>	<p><b>17</b> 567 52 36 23</p> <p>Amanida de verdures de temporada Sopa d'au amb estrelletes A1 A7 I8 I5 I7 Bacallà amb creïlles "a lo pobre" (all i julivert) A8 Fruita - Gall d'indi amb pinya. Fruita</p>	<p><b>18</b> 603 68 20 25</p> <p>Amanida completa amb ou A7 I7 <b>Arròs amb pollastre</b> Iogurt A9 I7 I11 - Crema de carlota i truita. Fruita</p>
<p><b>21</b> 757 92 21 32</p> <p>Amanida de verdures de temporada Llaços vegetals A1 A7 Truitada de creïlles A7 I7 Fruita Cascos de Creïlles farcides de carn picada de pollastre i formatge gratinat al forn</p>	<p><b>22</b> 608 44 28 34</p> <p>Amanida de verdures de temporada <b>Sopa de fideus</b> A1 A7 <b>Lluç amb salsa de ceba i tomaca</b> A8 Fruita - Xulles de pavo amb col al pebre roig. Fruita</p>	<p><b>23</b> 542 50 19 30</p> <p>Amanida de verdures de temporada Crema de carbasseta i carlota ECO <b>Hamburguesa de porc amb samfaina</b> Fruita - Coliflor especiats amb tonyina. Fruita</p>	<p><b>24</b> 674 72 37 26</p> <p>Amanida de verdures de temporada <b>Bullit de bledes, creïlla i carlota</b> A3 Pollastre al forn amb poma I5 I7 I8 Fruita - Crema de verdures i salmó al papillot. Fruita</p>	<p><b>25</b> 452 31 25 22</p> <p>Amanida especial completa Marmitako de peix A8 A3 I8 I7 Iogurt A9 I7 I11 - Bacallà gratinat amb amanida. Fruita</p>
<p><b>28</b> 543 48 24 28</p> <p>Amanida de verdures de temporada <b>Crema de verdures de temporada</b> Pollastre amb salsa I8 I5 I7 Fruita - Rodanxa de lluç amb samfaina i cuscús. Fruita</p>	<p><b>29</b> 623 67 25 27</p> <p>Amanida de verdures de temporada <b>Arròs caldós de verdures</b> Truitada francesa A7 I7 Fruita - Magre amb tomaques cherry. Fruita</p>	<p><b>30</b> 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 Torrada d'ou amb avocat. Fruita</p>	<p><b>31</b> 673 49 40 35</p> <p>Amanida de verdures de temporada Sopa d'arròs amb remolatxa A6 I8 I7 I5 <b>Pit de pollastre amb ceba</b> Fruita Panini formatge</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