

<p>02 573 68 18 24</p> <p>Espirales a la napolitana A1 A7 A9 Tosta de tomate natural y queso A9 A1 Guarnición: ensalada de temporada Fruta de temporada</p> <p>- Boquerones rebozados con tomate aliñado</p>	<p>03 645 53 34 32</p> <p>Sopa de verduras con fideos A1 A7 A6 Verduras salteadas con garbanzos y cous cous (V) A3 A1 A10 A14 Guarnición: ensalada de temporada Fruta de temporada</p> <p>Gratén de patatas, verduras y queso</p>	<p>04 657 70 27 29</p> <p>Potaje de garbanzos con verduras A3 I6 Tortilla de berenjena y queso A7 A9 I11 I7 Guarnición: ensalada de temporada Fruta de temporada</p> <p>Brocheta de verduras (V)</p>	<p>05 569 61 22 26</p> <p>Crema de verduras de temporada con picatostes A1 Merluza encebollada A8 I7 I8 Guarnición: ensalada de temporada Fruta de temporada</p> <p>- Acelgas con huevo y nueces. Fruta</p>	<p>06 691 90 21 26</p> <p>Paella de verduras Tosta de hummus de garbanzos A1 A3 Guarnición: ensalada de temporada Yogur natural A9 I11 I7</p> <p>- Bacalao con patatas y espinacas. Fruta</p>
<p>09 624 62 28 29</p> <p>Lentejas estofadas con calabaza ECO A1 I6 I9 Tortilla de calabacín A7 I7 Guarnición: ensalada de temporada Fruta de temporada</p> <p>- Sopa de verduras y tortilla zanahoria. Fruta</p>	<p>10 396 43 18 17</p> <p>Guisado de patatas con verduras de temporada A3 I6 Bacalao al horno A8 I8 I7 Guarnición: ensalada de temporada Fruta de temporada</p> <p>Panini de queso</p>	<p>11 541 54 29 26</p> <p>Sopa de pescado A1 A7 A3 A4 A11 A8 A10 A14 I7 I8 Hamburguesa de coliflor y queso A1 A7 A9 A12 Guarnición: ensalada de temporada Fruta de temporada</p> <p>Fajitas con boloñesa vegetal (soja texturizada)</p>	<p>12 646 63 36 25</p> <p>Alubias blancas guisadas con verduras A3 I10 I6 Soja texturizada con tomate frito casero y cebolla pochada A5 A13 A14 A1 A12 Guarnición: ensalada de temporada Fruta de temporada</p> <p>- Merluza con pisto y cous cous. Fruta</p>	<p>13 554 73 15 21</p> <p>Arroz al horno con garbanzos y verduras A3 Guarnición: ensalada de temporada Yogur natural A9 I11 I7</p> <p>- Dados de tofu con verduras. Fruta</p>
<p>16 671 69 25 32</p> <p>Macarrones con verduras salteadas A1 A7 A10 A14 I6 Revuelto de queso A7 A9 I11 Guarnición: ensalada de temporada Fruta de temporada</p> <p>- Bacalao con crema de calabaza. Fruta</p>	<p>17 742 81 29 30</p> <p>Alubias blancas estofadas A3 I6 I10 Varitas de merluza A1 A4 A6 A7 A8 A9 A10 A11 A14 Guarnición: ensalada de temporada Fruta de temporada ecológica</p> <p>- Boquerones rebozados con tomate aliñado</p>	<p>18 601 81 21 21</p> <p>Arroz de verduras Merluza en salsa de tomate y cebolla A8 I7 I8 Guarnición: ensalada de temporada Fruta de temporada</p> <p>- Hamburguesa vegetal. Fruta</p>	<p>19 558 43 29 28</p> <p>Sopa de verduras con fideos A1 A7 A6 Habas salteadas con cebolla y cous cous A1 A10 A14 Guarnición: ensalada de temporada Fruta de temporada</p> <p>- Hervido valenciano y salmón. Fruta.</p>	<p>20 529 61 32 18</p> <p>Potaje de garbanzos con bacalao, verduras y huevo A7 A8 A4 A11 I7 I6 Guarnición: ensalada de temporada Yogur artesano valenciano A9 I11 I7</p> <p>Menestra de verdura salteada con gambitas</p>
<p>23 624 83 15 25</p> <p>Arroz con tomate Tortilla de patatas A7 I7 Guarnición: ensalada de temporada Fruta de temporada</p> <p>Champiñones y calabacín rehogados con soja texturizada (V)</p>	<p>24 682 43 22 46</p> <p>Sopa de verduras con fideos A1 A7 A6 Albóndigas veganas en salsa (V) A1 Guarnición: ensalada de temporada Fruta de temporada</p> <p>- Dorada con chips de boniato. Fruta</p>	<p>25 523 47 24 26</p> <p>Crema de verduras de temporada Rustidera de merluza (con cebolla y pimiento rojo) A8 I7 I8 Guarnición: ensalada de temporada Fruta de temporada</p> <p>- Tosta de aguacate con revuelto de atún. Fruta</p>	<p>26 637 78 29 22</p> <p>Espirales integrales a la napolitana A1 A7 A9 A10 A14 I7 Tortilla con coliflor A7 Guarnición: ensalada de temporada Fruta de temporada ecológica</p> <p>Pizza de atún y queso</p>	<p>27 383 29 25 17</p> <p>Marmitako de pescado A8 A3 I8 I7 Guarnición: ensalada de temporada Yogur natural A9 I11 I7</p> <p>Sopa de verduras con fideos</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 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 ovo-lacto-vegetariano I7 - No apto vegano

Grupo CAPS - B97320378 - 963 976 520 | nutricion@grupocaps.com - C/ Séquia De Benàger, 25 - 46210 Picanya, Valencia

<p>02 573 68 18 24</p> <p>Espirals a la napolitana A1 A7 A9 Tosta de tomaca natural i formatge A9 A1 Guarnició: amanida de temporada Fruita de temporada</p> <p>- Aladrocxs arrebossats amb tomaca</p>	<p>03 645 53 34 32</p> <p>Sopa de verdures amb fideus A1 A7 A6 Verdures salteïades amb cigrons i cuscús (V) A3 A1 A10 A14 Guarnició: amanida de temporada Fruita de temporada</p> <p>Creïlles gratinades, verdures i formatge</p>	<p>04 657 70 27 29</p> <p>Potatge de cigrons amb verdures A3 I6 Trita d'albergina i formatge A7 A9 I11 I7 Guarnició: amanida de temporada Fruita de temporada</p> <p>Broqueta de verdures (V)</p>	<p>05 569 61 22 26</p> <p>Crema de verdures de temporada amb crostons A1 Lluç amb ceba A8 I7 I8 Guarnició: amanida de temporada Fruita de temporada</p> <p>- Bledes amb ou i nous. Fruita</p>	<p>06 691 90 21 26</p> <p>Paella de verdures Tosta d'hummus de cigrons A1 A3 Guarnició: amanida de temporada Iogurt natural A9 I11 I7</p> <p>- Bacallà amb creïlles i espinacs. Fruita</p>
<p>09 624 62 28 29</p> <p>Lentilles estofades amb carabassa ECO A1 I6 I9 Trita de carabasseta A7 I7 Guarnició: amanida de temporada Fruita de temporada</p> <p>- Sopa de verdures i truita safanòria. Fruita</p>	<p>10 396 43 18 17</p> <p>Guisat de creïlles amb verdures de temporada A3 I6 Bacallà al forn A8 I8 I7 Guarnició: amanida de temporada Fruita de temporada</p> <p>Panini de formatge</p>	<p>11 541 54 29 26</p> <p>Sopa de peix A1 A7 A3 A4 A11 A8 A10 A14 I7 I8 Hamburguesa de colflor i formatge A1 A7 A9 A12 Guarnició: amanida de temporada Fruita de temporada</p> <p>Fajites amb bolonyesa vegetal (soja texturitzada)</p>	<p>12 646 63 36 25</p> <p>Guisat de fesols amb verdures A3 I10 I6 Soia texturitzada amb tomaca fregida i cebeta A5 A13 A14 A1 A12 Guarnició: amanida de temporada Fruita de temporada</p> <p>- Lluç amb samfaina i cuscús. Fruita</p>	<p>13 554 73 15 21</p> <p>Arròs al forn amb cigrons i verdures A3 Guarnició: amanida de temporada Iogurt natural A9 I11 I7</p> <p>- Daus de tofu amb verdures. Fruita</p>
<p>16 671 69 25 32</p> <p>Macarrons amb verdures saltejades A1 A7 A10 A14 I6 Remenat de formatge A7 A9 I11 Guarnició: amanida de temporada Fruita de temporada</p> <p>- Bacallà amb crema de carabassa. Fruita</p>	<p>17 742 81 29 30</p> <p>Fesols blancs estofats A3 I6 I10 Varetes de lluç A1 A4 A6 A7 A8 A9 A10 A11 A14 Guarnició: amanida de temporada Fruita de temporada ecològica</p> <p>- Aladrocxs arrebossats amb tomaca</p>	<p>18 601 81 21 21</p> <p>Arròs de verdures Lluç amb salsa de ceba i tomaca A8 I7 I8 Guarnició: amanida de temporada Fruita de temporada</p> <p>- Hamburguesa vegetal. Fruita</p>	<p>19 558 43 29 28</p> <p>Sopa de verdures amb fideus A1 A7 A6 A1 A10 A14 Guarnició: amanida de temporada Fruita de temporada</p> <p>- Bullit valencià i salmó. Fruita.</p>	<p>20 529 61 32 18</p> <p>Potatge de cigrons amb bacallà, verdures i ou A7 A8 A4 A11 I7 I6 Guarnició: amanida de temporada Iogurt artesà valencià A9 I11 I7</p> <p>Minestra de verdura saltada amb gambetes</p>
<p>23 624 83 15 25</p> <p>Arròs amb tomaca Trita de creïlles A7 I7 Guarnició: amanida de temporada Fruita de temporada</p> <p>Xampinyons i carabasseta saltejats amb soja texturitzada (V)</p>	<p>24 682 43 22 46</p> <p>Sopa de verdures amb fideus A1 A7 A6 Mandonguilles veganes en salsa (V) A1 Guarnició: amanida de temporada Fruita de temporada</p> <p>- Daurada amb xips de moniato. Fruita</p>	<p>25 523 47 24 26</p> <p>Crema de verdures de temporada Rustidera de lluç (amb ceba i pimentó roig) A8 I7 I8 Guarnició: amanida de temporada Fruita de temporada</p> <p>- Torrada d'alvocat amb regirat de tonyina. Fruita</p>	<p>26 637 78 29 22</p> <p>Espirals integrals a la napolitana A1 A7 A9 A10 A14 I7 Trita amb floricol A7 Guarnició: amanida de temporada Fruita de temporada ecològica</p> <p>Pizza de tonyina i formatge</p>	<p>27 383 29 25 17</p> <p>Marmitako de peix A8 A3 I8 I7 Guarnició: amanida de temporada Iogurt natural A9 I11 I7</p> <p>Sopa de verdures amb fideus</p>

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/ Sèquia De Benàger, 25 - 46210 Picanya, València