

03 618 58 28 28 Sopa de fideos A1 A7 A10 A14 I8 I5 I7 I2 I11 I6 El pisto de Vanessa: pisto tradicional con soja texturizada y patatas panadera A3 A1 A5 A12 A13 A14 I6 Guarnición: ensalada de temporada Fruta de temporada - Alas de pollo con boniato. Fruta	04 643 67 32 27 Lentejas ecológicas de la abuela A3 A1 I6 I2 I5 I7 I8 I9 Tortilla de calabacín A7 I7 Guarnición: ensalada de temporada Fruta de temporada ecológica - Brocheta de salmón con verduras. Fruta	05 625 65 28 25 Tricolor de verduras (menestra con boniato y maíz) A6 Ragout de pavo en salsa (tomate, cebolla, zanahoria, guisantes) I6 I5 I7 I8 Guarnición: cous-cous A1 A10 A14 I6 Fruta de temporada - Revuelto de jamón y champiñones. Fruta	06 746 65 35 26 Arroz integral tres delicias (huevo, verduras) con salsa de soja A7 A1 A14 I7 I6 Boquerones enharinados caseros A1 A3 A8 A11 A4 A10 A14 I8 I7 I6 Guarnición: ensalada de temporada Yogur natural A9 I11 I7 - Albóndigas en salsa zanahoria. Fruta	07 788 81 35 34 Crema de legumbres A1 A3 I6 I9 Pechuga de pollo a la crema A9 I5 I8 I7 I11 Guarnición: patatas fritas Fruta de temporada - Hervido valenciano con huevo poché. Fruta
10 530 63 17 22 Potaje de garbanzos con espinacas A3 I6 Quesadilla de maíz y queso A1 A9 A12 A14 I11 I7 I6 Guarnición: ensalada de temporada Fruta de temporada - Abadejo al horno con espárragos. Fruta	11 859 75 30 48 Crema de calabaza y zanahoria Magro de cerdo guisado al San Martín I5 I2 I8 I7 I6 Guarnición: ensalada crujiente del bosque Bizcocho casero de naranja y canela A9 A7 A1 A10 A14 I11 I7 I6 - Tortilla francesa y brócoli hervido. Fruta	12 633 53 27 34 Gratén otoñal de romanesco y boniato (con bechamel) A1 A6 A9 A10 A14 I6 I11 I7 Alitas de pollo adobadas al horno A1 A14 I5 I6 I7 I8 Guarnición: patatas panaderas (al horno) Fruta de temporada - Bacalao con crema de calabaza. Fruta	13 801 73 30 40 Espaguetis integrales a la carbonara A9 A1 A7 A14 A10 I8 I5 I2 I7 I11 I6 Gallineta a la marinera A8 I7 I8 Guarnición: judías verdes salteadas I6 Yogur artesano valenciano A9 I11 I7 - Menestra con ajitos y lomo. Fruta	14 736 69 31 34 Fabada asturiana A3 A9 A13 A14 I5 I2 I8 I7 I6 I11 I10 Tortilla de patatas A7 I7 Guarnición: ensalada ecológica Fruta de temporada - Fajitas de pollo con verduras. Fruta
17 753 83 34 31 Mac and cheese (Coditos con salsa de queso gratinados) A1 A9 A10 A14 A7 I11 I7 I6 Rustidera de bacalao (con cebolla y pimiento rojo) A8 I7 I8 Guarnición: snack de garbanzos especiados A3 I6 Fruta de temporada - Tiras de pollo con pisto. Fruta	18 609 83 29 17 Moje murciano (tomate, aceituna, atún, huevo cocido) A8 A7 I8 I7 Lentejas con verduras de temporada y arroz A1 I6 I9 Guarnición: berenjenas molonas rebozadas y salsa de yogur A1 A7 A10 A14 A9 I7 I6 I11 Fruta de temporada - Crema de verduras con jamón y picatostes	19 601 66 19 29 Crema de verduras de temporada Tortilla francesa con tostadita horneada de tomate y queso A1 A7 A9 I11 I7 Guarnición: ensalada de temporada Fruta de temporada - Lomo con parrillada de verduras. Fruta	20 739 79 27 34 Arroz integral a la cubana con huevo duro A7 I7 Longanizas 100% pollo a la lionesa (al horno con cebolla) A3 I6 I7 I8 I5 Guarnición: ensalada de temporada Batido casero de fruta A9 I7 I11 - Merluza con patatas y espárragos. Fruta	21 895 92 30 45 Potaje de garbanzos con verduras A3 I6 Cordon Bleu A9 A1 A14 A6 I6 I8 I7 I5 I11 Guarnición: ensalada de temporada Fruta de temporada ecológica - Huevos al plato con guisantes. Fruta
24 705 51 50 35 Guisado de patata, verdura y costillas A3 I8 I5 I2 I7 I6 Merluza en salsa verde(aceite de oliva, harina, ajo y perejil) A8 A1 A10 A14 I8 I7 Guarnición: ensalada de temporada Yogur natural A9 I11 I7 - Berenjena rellena. Fruta	25 723 63 40 33 Sopa de fideos A1 A7 A10 A14 I8 I5 I7 I2 I11 I6 Cocido completo A3 A9 A14 I2 I6 I11 I7 I5 I8 Guarnición: ensalada ecológica Fruta de temporada - Alcachofas y lubina al horno. Fruta	26 645 96 12 24 Entrante de hummus de remolacha con nachos A3 I6 Arroz del senyoret A3 A4 A8 A11 I8 I7 Guarnición: ensalada de aguacate Fruta de temporada - Crema de puerros con panceta crispy. Fruta	27 647 76 31 21 Alubias pintas con verduras I6 I10 Huevos al nido de pan (pan de molde, tomate frito, huevo y queso) al horno A7 A9 A1 A12 A14 I11 I6 I7 Guarnición: ensalada de temporada Fruta de temporada - Lomo en salsa con ñoquis. Fruta	28 636 69 25 28 Crema de calabacín y zanahoria ECO con picatostes integrales caseros A1 Pollo piña boom I5 I7 I8 Guarnición: cascós de patata asada Fruta de temporada - Boquerones rebozados con tomate aliñado

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 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

03 618 58 28 28 Sopa de fideus A1 A7 A10 A14 18 15 17 12 I11 16 La samfaina de Vanessa: A3 A1 samfaina tradicional amb soja A5 A12 texturitzada i creïlles al forn A13 A14 16 Guarnició: amanida de temporada Fruita de temporada - Ales de pollastre amb moniato. Fruita	04 643 67 32 27 Llenties ecològiques A3 A1 16 12 15 de la iaia 17 18 19 Truita de carabasseta A7 17 Guarnició: amanida de temporada Fruita de temporada ecològica - Broqueta de salmó amb verdures. Fruita	05 625 65 28 25 Tricolor de verdures (menestra amb A6 moniato i blat de moro) Ragout de polit en salsa (tomaca, 16 15 ceba, carlota, pèsols) 17 18 Guarnició: cous-cous A1 A10 A14 16 Fruita de temporada - Regirat de pernil i xampinyons. Fruit	06 746 65 35 26 Arròs integral tres delícies (ou, A7 A1 verdures) amb salsa de soja A14 17 16 Aladroc enfarinats A1 A3 A8 A11 A4 casolans A10 A14 18 17 16 Guarnició: amanida de temporada Iogurt natural A9 111 17 - Mandonguilles en salsa de carlota. Fruita	07 788 81 35 34 Crema de llegums A1 A3 16 19 Pit de pollastre a la A9 15 18 17 crema 111 Guarnició: creïlles fregides Fruita de temporada - Bullit valencià amb ou poché. Fruita
10 530 63 17 22 Potatge de cigrons amb espinacs A3 16 Quesadilla de dacsa i A1 A9 A12 A14 formatge 111 17 16 Guarnició: amanida de temporada Fruita de temporada - Abadejo al forn amb espàrrecs. Fruita	11 859 75 30 48 Crema de carabassa i safanòria Magre de porc guisat al Sant 15 12 18 17 Martí 16 Guarnició: amanida cruixent del bosc Coca en llauna de A9 A7 A1 A10 taronja i canyella A14 111 17 16 - Truita francesa i bròquil bullit. Fruita	12 633 53 27 34 Gratinat de tador de A1 A6 A9 romanesco i moniato (amb A10 A14 16 beixamel) 111 17 Alites de pollastre A1 A14 15 16 adobades al forn 17 18 Guarnició: creïlles forneres (al forn) Fruita de temporada - Bacallà amb crema de carabassa. Fruita	13 801 73 30 40 Espaguetis A9 A1 A7 A14 A10 integrals 18 15 12 17 111 16 carbonara Gallineta a la marinera A8 17 18 Guarnició: Mongetes verdes saltejades 16 Iogurt artesà valencià A9 111 17 - Menestra amb alls i llong. Fruita	14 736 69 31 34 "Fabada A3 A9 A13 A14 15 12 18 asturiana" 17 16 111 110 Truita de creïlles A7 17 Guarnició: amanida ecològica Fruita de temporada - "Fajitas" de pollastre amb verdures. Fruita
17 753 83 34 31 Mac and cheese (pasta A1 A9 A10 amb salsa de formatge A14 A7 111 gratinats) 17 16 Rustidera de bacallà (amb ceba i A8 17 pimentó roig) 18 Guarnició: snack de cigrons A3 especials 16 Fruita de temporada - Tires de pollastre amb samfaina. Fruita	18 609 83 29 17 Moje murcià (tomata, olives, A8 A7 tonyina, ou dur) 18 17 Llenties amb verdures i arròs A1 16 19 Guarnició: alberginies A1 A7 A10 molones arrebossades i A14 A9 17 salsa de iogurt 16 111 Fruita de temporada - Crema de verdures amb pernil i crostons	19 601 66 19 29 Crema de verdures de temporada Truita francesa amb pa torrat A1 A7 en tomaca i formatge A9 111 17 Guarnició: amanida de temporada Fruita de temporada - Llom amb graellada de verdures. Fruita	20 739 79 27 34 Arròs integral a la cubana amb ou A7 dur 17 Llonganisses 100% pollastre a la A3 16 lionesa (al forn amb ceba) 17 18 15 Guarnició: amanida de temporada Batut casolà de fruita A9 17 111 - Lluç amb creïlles i espàrrecs. Fruita	21 895 92 30 45 Potatge de cigrons amb verdures A3 16 "Cordon A9 A1 A14 A6 16 18 17 15 Bleu" 111 Guarnició: amanida de temporada Fruita de temporada ecològica - Ous al plat amb pèsols. Fruita
24 705 51 50 35 Guisat de creïlles, verdura i A3 18 15 12 costelles 17 16 Lluç en salsa verda(oli A8 A1 A10 d'oliva, farina, all i julivert) A14 18 17 Guarnició: amanida de temporada Iogurt natural A9 111 17 - Alberginia farcida. Fruita	25 723 63 40 33 Sopa de fideus A1 A7 A10 A14 18 15 17 12 I11 16 Olla completa A3 A9 A14 12 16 111 17 15 18 Guarnició: amanida ecològica Fruita de temporada - Carxofes i llobarro al forn. Fruita	26 645 96 12 24 Entrant d'humus de remolatxa A3 amb natxos 16 Arròs del senyoret A3 A4 A8 A11 18 17 Guarnició: ensalada d'alvocat Fruita de temporada - Crema de porros amb cansalada cruixent. Fruita	27 647 76 31 21 Fesols pintes amb verdures 16 110 Ous al niu de pa (pa de A7 A9 A1 motle, tomaca fregida, ou i A12 A14 formatge) al forn 111 16 17 Guarnició: amanida de temporada Fruita de temporada - Llom en salsa amb gnocchis. Fruita	28 636 69 25 28 Crema de carabasseta i carlota ECO A1 amb crostons integrals casolans Pollastre pinya boom 15 17 18 Guarnició: cascs de creïlla rostida Fruita de temporada - Aladroc arrebossats amb tomaca

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 per setmana

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