

# Menú febrero 2025 - halal

**casaintur**  
BALNEARIOS (C) 2024

LUNES		MARTES		MIÉRCOLES		JUEVES		VIERNES	
3		4		5		6		7	RECETA TRADICIONAL
Mix de lechuga, manzana y pasas		Lechuga, piña, maíz y vinagreta de mandarina		Lechuga, pipas, zanahoria y col lombarda		Lechuga, manzana, tomate y pipas		Mezclum, olivas, calabaza y queso	
Patatas estofadas con vegetales		Potaje de garbanzos eco con huevo		Tomate natural con queso fresco artesano		Macarrones integrales con boloñesa veggie		Crema de legumbres eco	
Tortilla de queso		Fajita murciana		Arroz a la jardinera		Merluza a la marinera		Jamoncitos de pollo halal a la naranja	
Pan integral y fruta		Pan integral y fruta		Pan integral, leche y fruta		Pan integral y fruta		Pan integral y fruta	
10	DÍA MUNDIAL DE LA LEGUMBRE	11		12		13		14	SAN VALENTÍN
Mix de lechuga, manzana y pasas		Lechuga, piña, maíz y vinagreta de mandarina		Lechuga, pipas, zanahoria y col lombarda		Lechuga, manzana, tomate y pipas		Mezclum, olivas, calabaza y queso	
Lentejas eco con verduras		Espaguetis integrales con pisto		Crema de alubias eco		Caballa desmigada, tomate y olivas		Sopa de ave maravilla	
Buñuelos de bacalao con salsa barbacoa casera		Tortilla de zanahoria		Bocaditos de merluza		Arroz de rape		Pollo halal con tomate y patatitas	
Pan integral y fruta		Pan integral y fruta		Pan integral y fruta		Pan integral y fruta		Pan integral, yogur artesano con confeti de chocolate y fruta	
17		18		19		20		21	
Mix de lechuga, manzana y pasas		Lechuga, piña, maíz y vinagreta de mandarina		Lechuga, pipas, zanahoria y col lombarda		Lechuga, manzana, tomate y pipas		Mezclum, olivas, calabaza y queso	
Sopa de verduras con fideo eco		Crema de verduras de temporada		Alubias eco con hortalizas		Taller de hummus eco con tosta		Guiso de patata con puerro y verduritas	
Ventresca de merluza en tempura de garbanzo con tiras de boniato		Lasaña de verdura		Tortilla francesa con zanahoria salteada		Paella de verduras		Pescado fresco y pisto de verdura	
Pan integral y fruta		Pan integral y fruta		Pan integral, leche y fruta		Fruta		Pan integral y fruta	
24		25		26	CARNAVAL	27		28	
Mix de lechuga, manzana y pasas		Lechuga, piña, maíz y vinagreta de mandarina		Lechuga, pipas, zanahoria y col lombarda		Lechuga, manzana, tomate y pipas		Mezclum, olivas, calabaza y queso	
Lentejas eco de invierno		Arroz con tomate		Sopa de verduras con letras		Crema de garbanzos eco		Tomate natural rallado con atún desmigado	
Tortilla de patata y cebolla		Salmón al horno con salsa mery		Pollo halal con patata a lo pobre		Tortilla francesa		Rossejat de fideos con sepia	
Pan integral y fruta		Pan integral y fruta		Pan integral, yogur artesano y fruta		Pan integral y fruta		Pan integral y fruta	

ODS 3: promovemos la salud y bienestar con elaboraciones nutritivas y saludables

ODS 12: fomentamos la producción y consumo responsable con productos de temporada, de proximidad, y recetas tradicionales actualizadas

ODS 4: fomentamos la educación igualitaria y de calidad a través de la cultura gastronómica de nuestro entorno y otras culturas que conviven con nosotros



Cumpliendo con el Reglamento 1169/2011, la empresa tiene a su disposición los alérgenos que contiene cada plato. Pueden solicitarlo en [colectividades@intur.com](mailto:colectividades@intur.com) | Menú recomendado y validado nutricionalmente por la dietista - nutricionista colegiada nº CV00639 | Descárgate mensualmente los menús en [www.inturcolectividades.com](http://www.inturcolectividades.com) o en nuestra APP "Intur APP"

