

ABRIL 2024 - CARNE

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
8	9	10	DE LA TERRETA	12
Lechuga, manzana y tomate Macarrones eco con salsa de tomate casera con verduritas Burger de coliflor y queso Pan integral y fruta	Mezclum, aceitunas y zanahoria Crema de guisante y zanahoria Ventresca al gratén con allioli casero y patata panadera Pan integral y fruta	Lechuga, tomate y maíz Lentejas eco con puerro Tortilla francesa Pan integral y yogur artesano	Mezclum, piña y zanahoria Queso fresco con tomate y aceite de oliva Paella de verduras Pan integral y fruta	Lechuga, tomate y queso Sopa de verduras con fideo eco Pescado a la plancha Pan integral y fruta
15	16	CASTELLO	XATIVA	19
Lechuga, manzana y tomate Guiso de patata con verduritas Croquetón de cocido vegetal con ketchup casero Pan integral y fruta	Mezclum, aceitunas y zanahoria Pasta integral con tomate Tortilla de puerro y queso Pan integral y fruta	Lechuga, tomate y maíz Sopa de verduras (con fideo eco) Pescado a la plancha Pan integral y lácteo	Mezclum, piña y zanahoria Caballa desmigada, olivas y tomate Arroz caldoso de vegetales Pan integral y fruta	Lechuga, tomate y queso Crema de alubias, zanahoria y cebolla tierna Merluza en salsa verde Pan integral y fruta
SEMANA INCLUSIVA 22	23	24	25	26
Mezclum, aceitunas y zanahoria Lentejas eco con calabaza Buñuelos de bacalao Pan integral y fruta	Lechuga, manzana y tomate Arroz blanco con tomate Tortilla francesa Pan integral y fruta	Lechuga, tomate y maíz Crema de verduras con judía verde y col rizada Tosta integral de atún, tomate y olivas Lácteo	Mezclum, piña y zanahoria Potaje de garbanzos Tortilla de patata Pan integral y fruta	Lechuga, tomate y queso Sopa maravilla con verduritas Merluza al horno Pan integral y fruta
29	30	<p>ODS 3: promovemos la salud y bienestar con elaboraciones nutritivas y saludables</p> <p>ODS 12: fomentamos la producción y consumo responsable con productos de temporada, de proximidad y recetas tradicionales actualizadas</p> <p>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</p>		
Mezclum, aceitunas y zanahoria Fideuá eco de verduras Tortilla de boniato y cebolla tierna Pan integral y fruta	Lechuga, manzana y tomate Olleta valenciana Merluza con tomate Pan integral y fruta	<p>Cumpliendo con el Reglamento 1169/2011, la empresa tiene a su disposición los alérgenos que contiene cada plato. Pueden solicitarlo en colectividades@intur.com Menú recomendado y validado nutricionalmente por la dietista - nutricionista colegiada nº CV00639 Descárgate mensualmente los menús en www.inturcolectividades.com o en nuestra APP "Intur APP"</p>		



#INTURODS
PROYECTO EDUCATIVO