

# Menú junio 2024 - carne

**casaintur**  
SALUDABLES DESDE 1992

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<b>3</b> Lechuga, manzana y tomate Pasta eco con tomate Tortilla a la francesa Pan integral y fruta	<b>4</b> Lechuga, tomate, pepino y aceitunas Lentejas eco con verduras Pescado azul rebozado Pan integral y fruta	<b>5</b> Lechuga, aceitunas, tomate y zanahoria Guiso de patata con verduras Pescado al horno con aceite de oliva Pan integral y yogur artesano	<b>6</b> Lechuga, zanahoria y pepino Tosta de queso fresco con tomate Paella de verduras Fruta	<b>7</b> Mezclum, tomate y queso Crema de guisante y puerro Merluza en salsa mery Pan integral y fruta
<b>10</b> Lechuga, tomate, pepino y aceitunas Crema de calabacín y cebolla Croquetas de zanahoria con tiras de boniato Pan integral y fruta	<b>11</b> Lechuga, manzana y tomate Queso fresco artesano con tomate y aceite de oliva Arroz del <i>senyoret</i> Pan integral y fruta	<b>12</b> Lechuga, zanahoria y pepino Legumbres eco con verduras Pescado al horno con aceite de oliva Pan integral y lácteo	<b>13</b> Vasito de gazpacho de sandía Sopa de verduras con fideo eco Nuggets vegetales con calabacín y tomate Pan integral y fruta	<b>14</b> Mezclum, tomate y queso Garbanzos con acelgas Tortilla de patata y cebolla Pan integral y fruta
<b>17</b> Ensalada de cortesía Lentejas eco con espinacas Nuggets vegetales con salsa barbacoa Pan integral y fruta	<b>18</b> Ensalada de cortesía Pasta eco a la napolitana Tortilla de queso Pan integral y fruta	<b>19</b> Ensalada de cortesía Crema bretona eco Pescado con tomate Pan integral y fruta	<b>20</b> Ensalada de cortesía Caballa desmigada con tomate y olivas Arroz a la cubana Pan integral y fruta	<b>21</b> Ensalada de cortesía Sopa vegetal con fideo eco Pescado de pollo empanada Pan integral y helado

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"

