

Menú noviembre 2024 - gluten

casaintur
SALUDABLES DESDE 1993

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
4	5	6	7	8
Lechuga, zanahoria, remolacha y pipas Pasta s/gluten con tomate Colas de bacalao natural con rebozado casero Pan s/gluten y fruta	Mix de lechuga, col lombarda, zanahoria y vinagreta Caballa desmigada, tomate rallado y aceitunas Fideuá s/gluten de rape Pan s/gluten y fruta	Lechuga, col lombarda, pipas y zanahoria Crema de alubias eco Lomo con patata a lo pobre Pan s/gluten y yogur artesano	Lechuga, tomate, manzana y pipas Arroz caldoso Tortilla de queso y brécol Pan s/gluten y fruta	Mix de lechuga, calabaza, olivas y queso Sopa de ave con fideo s/gluten Jamoncitos de pollo con manzana y puerro Pan s/gluten y fruta
11	12	13	14	15
Lechuga, zanahoria, remolacha y pipas Guiso de patata con magro de cerdo Tortilla de queso Pan s/gluten y fruta	Mix de lechuga, col lombarda, zanahoria y vinagreta Crema de verduras de temporada Jamoncitos en su jugo Pan s/gluten y fruta	Lechuga, col lombarda, pipas y zanahoria Arroz empedrado con romescu Buñuelos de bacalao Pan s/gluten y leche	Lechuga, tomate, manzana y pipas Potaje de garbanzos eco Lomo con salsa de verdura Pan s/gluten y fruta	Mix de lechuga, calabaza, olivas y queso Sopa de verduras con fideo s/gluten Pescado fresco Pan s/gluten y fruta
18	19	20	21	22
Lechuga, zanahoria, remolacha y pipas Crema de calabacín Tortilla de patata y cebolla Pan s/gluten y fruta	Mix de lechuga, col lombarda, zanahoria y vinagreta Arroz con salsa de tomate casera Salmón en salsa mery Pan s/gluten y fruta	Lechuga, col lombarda, pipas y zanahoria Sopa de gallina con pasta s/gluten Albóndigas con tomate y patatitas Pan s/gluten y yogur artesano	Lechuga, tomate, manzana y pipas Crema de garbanzos eco con calabaza Alitas de pollo al ajillo Pan s/gluten y fruta	Mix de lechuga, calabaza, olivas y queso Tomate natural con atún desmigado y aceitunas Rossejat de fideos s/gluten con sepia Pan s/gluten y fruta
25	26	27	28	29
Lechuga, zanahoria, remolacha y pipas Crema de guisantes y puerro Merluza enharinada con tiras de boniato Pan s/gluten y fruta	Mix de lechuga, col lombarda, zanahoria y vinagreta Macarrones s/gluten napolitana Tortilla francesa Pan s/gluten y fruta	Lechuga, col lombarda, pipas y zanahoria Patatas deluxe con salsa barbacoa casera Tombet de pollo Pan s/gluten y leche	Lechuga, tomate, manzana y pipas Tomate y queso fresco artesano Arroz de secreto Pan s/gluten y fruta	Mix de lechuga, calabaza, olivas y queso Sopa de pescado con fideo s/gluten Pescado fresco Pan s/gluten 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 | 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"

