

Menú noviembre 2024 - huevo

casaintur
SALUDABLES DESDE 1993

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

