

Menú diciembre 2024 - huevo, pescado y lentejas

casaintur
SALUDABLES DESDE 1997

LUNES		MARTES		MIÉRCOLES		JUEVES		VIERNES	
2	<p>Lechuga, zanahoria, remolacha y pipas</p> <p>Pasta s/huevo con verduras de invierno</p> <p>Pollo al horno</p> <p>Pan integral y fruta</p>	3	<p>Mix de lechuga, col lombarda, zanahoria y vinagreta</p> <p>Arroz con tomate</p> <p>Croquetas caseras</p> <p>Pan integral y fruta</p>	4	<p>Lechuga, col lombarda, pipas y zanahoria</p> <p>Crema de garrofón</p> <p>Lomo asado con patata panadera</p> <p>Pan integral y yogur artesano</p>	5	<p>Lechuga, tomate, manzana y pipas</p> <p>Burrito vegetal</p> <p>Fideuà s/huevo de verduras</p> <p>Pan integral y fruta</p>		
9	<p>Lechuga, zanahoria, remolacha y pipas</p> <p>Espaguetis s/huevo con pisto</p> <p>Croquetas de espinacas</p> <p>Pan integral y fruta</p>	10	<p>Mix de lechuga, col lombarda, zanahoria y vinagreta</p> <p>Cocido de garbanzos con carne</p> <p>Lomo a la plancha</p> <p>Pan integral y fruta</p>	11	<p>Lechuga, col lombarda, pipas y zanahoria</p> <p>Queso con aceitunas y tomate</p> <p>Arroz de hortalizas</p> <p>Pan integral y leche</p>	12	<p>Lechuga, tomate, manzana y pipas</p> <p>Sopa de verduras con pasta s/huevo</p> <p>Pechuga de pollo con tomate y cebolla tierna</p> <p>Pan integral y fruta</p>	13	<p>Mix de lechuga, calabaza, olivas y queso</p> <p>Crema de alubia roja y calabaza</p> <p>Verduras salteadas con chips de boniato</p> <p>Pan integral y fruta</p>
16	<p>Lechuga, zanahoria, remolacha y pipas</p> <p>Crema de calabaza</p> <p>Panini de queso, tomate y aceitunas</p> <p>Pan integral y fruta</p>	17	<p>Mix de lechuga, col lombarda, zanahoria y vinagreta</p> <p>Pasta s/huevo napolitana con queso</p> <p>Jamonicitos en su jugo</p> <p>Pan integral y fruta</p>	18	<p>Lechuga, col lombarda, pipas y zanahoria</p> <p>Crema castellana</p> <p>Verduras en tempura</p> <p>Pan integral y fruta</p>	19	<p>Lechuga, tomate, manzana y pipas</p> <p>Tomate rallado y queso fresco artesano</p> <p>Paella valenciana</p> <p>Pan integral y fruta</p>	20	<p>Mix de lechuga, calabaza, olivas y queso</p> <p>Sopa de ave con fideo s/huevo</p> <p>Pollo asado con chips de patata</p> <p>Pan integral y postre casero</p>

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"

