

Menú enero 2025 - gluten

casaintur
SALUDABLES DESDE 1997

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
	7	8	9	10
	Lechuga, piña, maíz y vinagreta de mandarina Pasta s/gluten con verduras Buñuelos de bacalao con salsa barbacoa casera Pan s/gluten y fruta	Lechuga, col lombarda, pipas y zanahoria Sopa de gallina con fideo s/gluten y garbanzo Alitas al ajillo con patata horneada Pan s/gluten, leche y fruta	Ensalada de invierno con naranja y nueces (s/gluten) Paella valenciana Pan s/gluten y fruta	Mix de lechuga, calabaza, olivas y queso Macarrones s/gluten con caballa Tortilla de calabacín Pan s/gluten y fruta
13	14	15	16	17
Mix de lechuga, manzana y pasas Guiso de vegetales con pavo Merluza al horno Pan s/gluten y fruta	Lechuga, piña, maíz y vinagreta de mandarina Crema de guisante y puerro Pasta s/gluten a la boloñesa Pan s/gluten y fruta	Lechuga, col lombarda, pipas y zanahoria Sopa de verduras con pasta s/gluten Pechuga de pollo con tomate y cebolla. Zanahoria (g) Pan s/gluten, yogur artesano y fruta	Lechuga, tomate, manzana y pipas Garbanzos eco con espinacas Tortilla de queso y puerro Pan s/gluten y fruta	Mix de lechuga, calabaza, olivas y queso Arroz con tomate Pescado fresco Pan s/gluten y fruta
20	21	22	23	24
Mix de lechuga, manzana y pasas Pasta s/gluten con verduritas Huevo roto con patatas Pan s/gluten y fruta	Lechuga, piña, maíz y vinagreta de mandarina Crema de garrofón Pizza s/gluten de atún Fruta	Lechuga, col lombarda, pipas y zanahoria Queso fresco artesano con tomate natural Arroz del "senyoret" Pan s/gluten, leche y fruta	Lechuga, tomate, manzana y pipas Sopa cubierta (s/gluten) Longanizas con tomate y habitas Pan s/gluten y fruta	Mix de lechuga, calabaza, olivas y queso Hervido valenciano con lactonesa casera Pollo asado con maíz salteado Pan s/gluten y fruta
27	28	29	30	31
Mix de lechuga, manzana y pasas Macarrones s/gluten napolitana Buñuelos de bacalao Pan s/gluten y fruta	Lechuga, piña, maíz y vinagreta de mandarina Arroz de puchero Tortilla de brécol y queso Pan s/gluten y fruta	Lechuga, col lombarda, pipas y zanahoria Crema de garbanzos eco Pollo en su jugo con nabo Pan s/gluten y fruta	Lechuga, tomate, manzana y pipas Sopa de pasta s/gluten Medallones de solomillo Pan s/gluten y postre especial	Mix de lechuga, calabaza, olivas y queso Alubias con calabaza Pescado fresco y pisto 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"

