

Menú setembre 2025 - porc

casaintur
SALUDABLES DESDE 1982

DILLUNS		DIMARTS		DIMECRES		DIJOUS		DIVENDRES	
8	Encisam, tomata, cogombre i olives Macarrons integrals amb tomata i tonyina Burger de coliflor i formatge Pa integral i fruita	9	Encisam, tomata, cogombre i carlota Llentilles eco amb verdures Lluç amb tempura de cigró Pa integral i fruita	10	Encisam, tomata, remolatxa i olives Sopa vegetal emb estrelletes Pollastre rostit amb carabasseta i tomata Pa integral i fruita	11	Brots, encisam, tomata i poma Arròs amb tomata Truita de formatge Pa integral i fruita	12	Encisam, tomata, llavors i formatge Crema de fesol roig i carabassa Peix al horno amb creïlla Pa integral, llet i fruita
15	Amanida d'espírels amb pinya Bunyols de bacallà Pa integral i fruita	16	Encisam, tomata, cogombre i carlota Cigrons eco amb verdures d'estiu Truita d'espanyola Pa integral i fruita	17	Encisam, tomata, remolatxa i olives Empedrat d'arròs amb verdures i llegum Ventresca de llçu al romescu Pa integral i fruita	18	Encisam, tomata, llavors i formatge Crema de garrofó Xulles de titot amb samfaina Pa integral i fruita	19	Brots, encisam, tomata i poma Tomata natural amb formatge fresc artesà Fideus amb vegetals Pa integral, iogurt i fruita
22	Encisam, tomata, cogombre i olives Llentilles eco amb carabassa Truita francesa Pa integral i fruita	23	Encisam, tomata, cogombre i carlota Espaguetis integrals amb formatge al gratén Abadejo a la marinera Pa integral i fruita	24	Encisam, tomata, remolatxa i olives Crema de bajoques verdes Contracuixa de pollastre a la pinya Pa integral i fruita	25	Brots, encisam, tomata i poma Verat desmigat amb tomata ratllada i olives Arròs amb rap Pa integral i fruita	26	Amanida d'estiu Peix amb tomata Pan integral y llet merengada
29	Encisam, tomata, cogombre i olives Bullit valencià amb lactonesa casolana Filet de llucet arrebossat natural Pa integral i fruita	30	Encisam, tomata, cogombre i carlota Cigrons eco estofats amb porro Pit de pollastre amb tomata i ceba Pa integral i fruita	ODS 3: promovem la salut i benestar amb elaboracions nutritives i saludables ODS 4: fomentem l'educació igualitària i de qualitat a través de la cultura gastronòmica del nostre entorn i altres cultures que conviuen amb nosaltres ODS 12: fomentem la producció i consum responsable amb productes de temporada, de proximitat i receptes tradicionals actualitzades Complint amb el Reglament 1169/2011, l'empresa té a la seua disposició els al·lèrgogens que conté cada plat. Poden sol·licitar-ho en colectividades@intur.com Menú recomanat i validat nutricionalment per la dietista - nutricionista col·legiada núm. CV00639 Descarrega't mensualment els menús en www.inturcolectividades.com o en la nostra APP "Intur APP"					

