

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
		1	2	3
		Mezclum, piña y zanahoria Crema de calabaza y pipas Alitas de pollo con salsa barbacoa casera Pan integral y postre de pascua	SEMANA SANTA	SEMANA SANTA
6	7	8	9	10
SEMANA SANTA	SEMANA SANTA	SEMANA SANTA	SEMANA SANTA	SEMANA SANTA
13	14	15	16	17
	Nuggets de brécol y queso con ensalada variada (lechuga, tomate, manzana y semillas) Potaje de lentejas eco con hortalizas Pan integral y fruta	Mezclum, piña y zanahoria Crema de brécol Tombet de pollo Pan integral y fruta	Lechuga, tomate, pasas y pepino Estofado de alubias con verduras Tortilla de calabacín Pan integral y fruta	Mezclum, tomate y queso Tosta de queso fresco y tomate Arroz del senyoret Pan integral, fruta y leche
20	21	22	23	24
Lechuga, tomate, manzana y semillas Plumas integrales con atún y queso Bacalao en salsita Pan integral y fruta	Ensalada con huevo Arroz con chili vegetal Pan integral y fruta	Mezclum, piña y zanahoria Guiso de patatas con verduras Huevos revueltos con tomate Pan integral y fruta	Lechuga, tomate, pasas y pepino Crema de garrofón Pollo asado con tomate y calabacín Pan integral y fruta	Mezclum, tomate y queso Potaje de garbanzos Tortilla de patata y cebolla Pan integral, fruta y yogur
27	28	29	30	
Lechuga, tomate, manzana y semillas Lentejas de la huerta Ventresca en tempura Pan integral y fruta	Lechuga, tomate, papino y acietunas Pasta integral a la carbonara vegetal Tortilla a la francesa Pan integral y fruta	Mezclum, piña y zanahoria Crema de guisante Bacalao con salsa de pimiento y zanahoria y patata a lo pobre Pan integral y fruta	Lechuga, tomate, pasas y pepino Tosta de atún y tomate Paella de verduras Pan integral y fruta	

ODS 3: promovemos la salud y bienestar con elaboraciones nutritivas y saludables

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

ODS 12: fomentamos la producción y consumo responsable con productos de temporada, de proximidad, y recetas tradicionales actualizadas

Cumpliendo con el Reglamento 1169/2011, la empresa tiene a su disposición los alérgenos que contiene cada plato. Pueden solí citarlo 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"

