

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 s/gluten 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
	Huevos hervidos con ensalada variada (lechuga, tomate, manzana y semillas) Potaje de garbanzos eco con hortalizas Pan s/gluten y fruta	Mezclum, piña y zanahoria Crema de brécol Tombet de pollo Pan s/gluten y fruta	Lechuga, tomate, pasas y pepino Estofado de garbanzos eco con magro Tortilla de calabacín Pan s/gluten y fruta	Mezclum, tomate y queso Tosta s/gluten de queso fresco y tomate Arroz del senyoret Pan s/gluten, fruta y leche
20	21	22	23	24
Lechuga, tomate, manzana y semillas Plumas s/gluten con atún y queso Bacalao en salsita Pan s/gluten y fruta	Ensalada con huevo Arroz con verdruas Pan s/gluten y fruta	Mezclum, piña y zanahoria Guiso de patatas con verduras Longanizas con tomate Pan s/gluten y fruta	Lechuga, tomate, pasas y pepino Crema de garrofón Pollo asado con tomate y calabacín Pan s/gluten y fruta	Mezclum, tomate y queso Potaje de garbanzos eco Tortilla de patata y cebolla Pan s/gluten, fruta y yogur
27	28	29	30	
Lechuga, tomate, manzana y semillas Garbanzos eco de la huerta Ventresca en rebozado natural Pan s/gluten y fruta	Lechuga, tomate, pepino y acietunas Pasta s/gluten a la carbonara Tortilla a la francesa Pan s/gluten y fruta	Mezclum, piña y zanahoria Crema de guisante Lomo con salsa de pimiento y zanahoria y patata a lo pobre Pan s/gluten y fruta	Lechuga, tomate, pasas y pepino Tosta s/gluten de atún y tomate Paella valenciana Pan s/gluten 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"