

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
		1 Mezclum, piña y zanahoria Crema de calabaza y pipas Alitas de pollo con salsa barbacoa casera ☐ Pan integral y postre de pascua	2 SEMANA SANTA	3 SEMANA SANTA
6 SEMANA SANTA	7 SEMANA SANTA	8 SEMANA SANTA	9 SEMANA SANTA	10 SEMANA SANTA
13 SEMANA SANTA	14 Croquetas de zanahoria con ensalada variada (lechuga, tomate, manzana y semillas) Potaje de lentejas eco con hortalizas Pan integral y fruta	15 Mezclum, piña y zanahoria ☐ Crema de brécol Tombet de pollo Pan integral y fruta	16 Lechuga, tomate, pasas y pepino Estofado de alubias con magro ☐ Pescado s/trazas en salsa Pan integral y fruta	17 Mezclum, tomate y queso ☐ Tosta de queso fresco y tomate ☐ Arroz con verduras Pan integral, fruta y leche ☐
20 Lechuga, tomate, manzana y semillas Pasta eco (s/huevo) con atún y queso Pescado s/trazas en salsita Pan integral y fruta	21 Ensalada con atún Arroz con chili vegetal Pan integral y fruta	22 Mezclum, piña y zanahoria Guiso de patatas con verduras Longanizas con tomate Pan integral y fruta	23 Lechuga, tomate, pasas y pepino Crema de garrofón Pollo asado con tomate y calabacín Pan integral y fruta	24 Mezclum, tomate y queso Potaje de garbanzos Salteado de patata y cebolla Pan integral, fruta y yogur
27 Lechuga, tomate, manzana y semillas Lentejas de la huerta Pescado s/trazas con rebozado natural Pan integral y fruta	28 Lechuga, tomate, papino y acietunas Pasta eco (s/huevo) la la carbonara Guisantes salteados con tomate Pan integral y fruta	29 Mezclum, piña y zanahoria Crema de guisante Lomo con salsa de pimiento y zanahoria y patata a lo pobre Pan integral y fruta	30 Lechuga, tomate, pasas y pepino Tosta de atún y tomate Paella valenciana 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 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"