

# Menú febrero 2026 - carne

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<b>2</b> Lechuga, manzana, pasas y col lombarda Lentejas eco con verduras de invierno Tempura de merluza Pan integral y fruta	<b>3</b> Lechuga, maíz, pipas y zanahoria Arroz de verduras Tortilla de brécol y queso Pan integral y fruta	<b>4</b> Lechuga, tomate, remolacha y olivas Crema de alubia eco Pescado asado con patata a lo pobre Pan integral y fruta	<b>5</b> Mezclum, piña y zanahoria Caballa desmigada, tomate rallado y rodajas de aceituna Fideuá de rape Pan integral y fruta	<b>6</b> Lechuga, tomate, pasas y queso Sopa de verduras con maravilla Huevo cocido con aceite de oliva Pan integral, fruta y yogur artesano
<b>9</b> Lechuga, manzana, pasas y col lombarda Guiso de patata con vegetales Tortilla de queso Pan integral y fruta	<b>10</b> Lechuga, maíz, pipas y zanahoria Crema de verduras ecológicas Lasaña vegetal Pan integral y fruta	<b>11</b> Lechuga, tomate, remolacha y olivas Macarrones integrales con boloñesa veggie Buñuelos de bacalao Pan integral y fruta	<b>12</b> Mezclum, piña y zanahoria Olla de verduras con garbanzo eco Nuggets de brécol y queso Pan integral y fruta	<b>13</b> Lechuga, tomate, pasas y queso Arroz con salsa de tomate Ventresca a la marinera Pan integral y coca de San Valentín
<b>16</b> Lechuga, manzana, pasas y col lombarda Lentejas eco de la huerta Tortilla de patata y cebolla Pan integral y fruta	<b>17</b> Lechuga, maíz, pipas y zanahoria Sopa vegetal con fideo eco Pescado a la jardinera Pan integral y fruta	<b>18</b> Lechuga, tomate, remolacha y olivas Arroz con verduras invernales Fogonero crujiente Pan integral y fruta	<b>19</b> Mezclum, piña y zanahoria Crema de garbanzo eco y calabaza Burger vegetal Pan integral y fruta	<b>20</b> Lechuga, tomate, pasas y queso Atún, tomate y aceitunas Rossejat de fideos con sepia Pan integral, fruta y leche
<b>23</b> Lechuga, manzana, pasas y col lombarda Espaguetis integrales a la napolitana Abadejo en salsa mery Pan integral y fruta	<b>24</b> Lechuga, maíz, pipas y zanahoria Guiso de verduritas con patata Tortilla francesa con esfera de hummus Pan integral y fruta	<b>25</b> Lechuga, tomate, remolacha y olivas Crema de garrofón Nuggets vegetales Pan integral y fruta	<b>26</b> Mezclum, piña y zanahoria Tomate natural y queso fresco artesano Paella de verduras Pan integral y fruta	<b>27</b> Lechuga, tomate, pasas y queso Olla valenciana viuda Pizza de atún y queso Fruta y yogur artesano

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 soliciarlo en [colectividades@intur.com](mailto:colectividades@intur.com) | Menú recomendado y validado nutricionalmente por la dietista - nutricionista colegiada nº CV00639 | Descárgate mensualmente los menús en [www.inturcolectividades.com](http://www.inturcolectividades.com) o en nuestra APP "Intur APP"



#INTURODS  
PROYECTO EDUCATIVO