

Menú febrero 2026 - gluten

casaintur
SALUDABLES DESDE 1992

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
2	3	4	5	6
Lechuga, manzana y col lombarda	Lechuga, maíz y zanahoria	Lechuga, tomate, remolacha y olivas	Mezclum, piña y zanahoria	Lechuga, tomate y queso
Pasta s/gluten con verduras de invierno	Arroz de puchero	Crema de alubia eco	Caballa desmigada, tomate rallado y rodajas de aceituna	Sopa de verduras con pasta s/gluten
Tempura de merluza	Tortilla de brécol y queso	Lomo asado con patata a lo pobre	Fideuá s/gluten de rape	Pollo con manzana y puerro
Pan s/gluten y fruta	Pan s/gluten y fruta	Pan s/gluten y fruta	Pan s/gluten y fruta	Pan s/gluten, fruta y yogur artesano
9	10	11	12	13
Lechuga, manzana y col lombarda	Lechuga, maíz y zanahoria	Lechuga, tomate, remolacha y olivas	Mezclum, piña y zanahoria	Lechuga, tomate y queso
Guiso de patata con vegetales y magro	Crema de verduras ecológicas	Macarrones s/gluten con tomate	Olla de invierno con garbanzo eco	Arroz con salsa de tomate
Tortilla de queso	Contramuslo de pollo asado	Buñuelos de bacalao	Alitas de pollo al ajillo	Ventresca a la marinera
Pan s/gluten y fruta	Pan s/gluten y fruta	Pan s/gluten y fruta	Pan s/gluten y fruta	Pan s/gluten y postre
16	17	18	19	20
Lechuga, manzana y col lombarda	Lechuga, maíz y zanahoria	Lechuga, tomate, remolacha y olivas	Mezclum, piña y zanahoria	Lechuga, tomate y queso
Pasta s/gluten con verduras	Sopa vegetal con fideo s/gluten	Arroz con verduras invernales	Crema de garbanzo eco y calabaza	Atún, tomate y aceitunas
Tortilla de patata y cebolla	Albóndigas a la jardinera	Fogonero crujiente	Jamoncitos de pollo asados	<i>Rossejat</i> de fideos s/gluten con sepia
Pan s/gluten y fruta	Pan s/gluten y fruta	Pan s/gluten y fruta	Pan s/gluten y fruta	Pan s/gluten, fruta y leche
23	24	25	26	27
Lechuga, manzana y col lombarda	Lechuga, maíz y zanahoria	Lechuga, tomate, remolacha y olivas	Mezclum, piña y zanahoria	Lechuga, tomate y queso
Espaguetis s/gluten a la napolitana	Guiso de verduritas con pollo y patata	Crema de garrofón	Tomate natural y queso fresco artesano	Olla valenciana viuda
Abadejo en salsa mery	Tortilla francesa con esfera de hummus	Tombet de pollo	Paella valenciana	Pizza s/gluten de atún y queso
Pan s/gluten y fruta	Pan s/gluten y fruta	Pan s/gluten y fruta	Pan s/gluten y fruta	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 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"



#INTURODS
PROYECTO EDUCATIVO