

Menú septiembre 2025 - gluten

casaintur
SALUDABLES DESDE 1992

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
8 Lechuga, tomate, pepino y aceitunas Macarrones s/gluten con tomate y atún Jamoncitos al horno Pan s/gluten y fruta	9 Lechuga, tomate, pepino y zanahoria Alubia eco con verduras Merluza en tempura con garbanzo Pan s/gluten y fruta	10 Lechuga, tomate, remolacha y olivas Sopa vegetal con pasta s/gluten Pollo asado con calabacín y tomate Pan s/gluten y fruta	11 Brotes, lechuga, tomate y manzana Arroz con tomate Tortilla de queso Pan s/gluten y fruta	12 Lechuga, tomate y queso Crema de alubia roja y calabaza Lomo asado con patata panadera Pan s/gluten, leche y fruta
15 Ensalada de pasta s/gluten con piña Buñuelos de bacalao Pan s/gluten y fruta	16 Lechuga, tomate, pepino y zanahoria Garbanzos eco con verduritas de verano Tortilla española Pan s/gluten y fruta	17 Lechuga, tomate, remolacha y olivas Empedrado de arroz con verduras y legumbre Ventresca de merluza al romescu Pan s/gluten y fruta	18 Lechuga, tomate, semillas y queso Crema de garrofón Jamoncitos con pisto Pan s/gluten y fruta	19 Brotes, lechuga, tomate y manzana Tomate natural con queso fresco artesano Fideos s/gluten a la cazuela Pan s/gluten, yogur y fruta
22 Lechuga, tomate, pepino y aceitunas Crema de calabaza Tortilla francesa Pan s/gluten y fruta	23 Lechuga, tomate, pepino y zanahoria Espaguetis s/gluten con queso al gratén Abadejo a la marinera Pan s/gluten y fruta	24 Lechuga, tomate, remolacha y olivas Crema de judías verdes Contramuslo de pollo a la piña Pan s/gluten y fruta	25 Brotes, lechuga, tomate y manzana Caballa desmigada con tomate rallado y aceitunas Arroz con rape Pan s/gluten y fruta	26 Ensalada de verano Albóndigas con tomate Pan s/gluten y leche merengada
29 Lechuga, tomate, pepino y aceitunas Hervido valenciano con lactonesa casera Filete de pescadilla rebozado natural Pan s/gluten y fruta	30 Lechuga, tomate, pepino y zanahoria Garbanzos eco estofados con puerro Pechuga de pollo con tomate y cebolla Pan s/gluten y fruta	<p>ODS 3: promovemos la salud y bienestar con elaboraciones nutritivas y saludables</p> <p>ODS 12: fomentamos la producción y consumo responsable con productos de temporada, de proximidad, y recetas tradicionales actualizadas</p> <p>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</p>		



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"