

Menú abril 2025 - huevo y frutos secos

casaintur
SALUDABLES DESDE 1887

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
	1 Lechuga, tomate, remolacha y aceituna Tomate natural y queso fresco artesano Arroz de carne Pan integral y fruta	2 Lechuga, piña, zanahoria y maíz Crema castellana con legumbre eco Pescado al horno con pisto Pan integral, fruta y leche	3 Mezclum, aceitunas y zanahoria Hervido valenciano Jamoncitos de pollo con manzana y puerro Pan integral y fruta	4 Lechuga, tomate y queso Espaguetis s/huevo con queso Salmón en salsa mery Pan integral y fruta
7 Mix de lechuga, manzana y zanahoria Guiso de patata con pavo Ventresca al horno con aceite de oliva Pan integral y fruta	8 Lechuga, tomate, remolacha y aceituna Crema de alubias eco Lomo asado Pan integral y fruta	9 Lechuga, piña, zanahoria y maíz Garbanzos eco con espinacas Filete a la plancha con aceite de oliva Pan integral, fruta y yogur artesano	10 Mezclum, aceitunas y zanahoria Arroz con tomate Pescado a la plancha con aceite de oliva Pan integral y fruta	11 Lechuga, tomate y queso Sopa de gallina con fideo eco Pollo asado con tomate y cebolla Pan integral y fruta
14 Mix de lechuga, manzana y zanahoria Potaje de lentejas eco Merluza con salsa verde Pan integral y fruta	15 Lechuga, tomate, remolacha y aceituna Crema de garrofón Panini s/huevo casera de atún Fruta	16 Lechuga, piña, zanahoria y maíz Sopa cubierta (s/huevo) Longanizas con tomate Pan integral y postre de Pascua		
	29 Lechuga, tomate, remolacha y aceituna Lentejas eco con calabaza Croqueta casera de verdura Pan integral y fruta	30 Buffet de ensalada (s/fr. secos) Paella valenciana Pan integral, fruta y leche	<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"



Menú abril 2025 - huevo

casaintur
SALUDABLES DESDE 1887

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
	1 Lechuga, tomate, remolacha y aceituna Tomate natural y queso fresco artesano Arroz de carne Pan integral y fruta	2 Lechuga, piña, zanahoria y maíz Crema castellana con legumbre eco Croqueta casera de zanahoria con pisto Pan integral, fruta y leche	3 Mezclum, aceitunas y zanahoria Hervido valenciano Jamoncitos de pollo con manzana y perro Pan integral y fruta	4 Lechuga, tomate, queso y pasas Espaguetis s/huevo con queso Salmón en salsa mery Pan integral y fruta
7 Mix de lechuga, manzana y semillas Guiso de patata con pavo Ventresca al horno con aceite de oliva Pan integral y fruta	8 Lechuga, tomate, remolacha y aceituna Crema de alubias eco Lomo asado Pan integral y fruta	9 Lechuga, piña, zanahoria y maíz Garbanzos eco con espinacas Filete a la plancha con aceite de oliva Pan integral, fruta y yogur artesano	10 Mezclum, aceitunas y zanahoria Arroz con tomate <i>Suquet de peix</i> Pan integral y fruta	11 Lechuga, tomate, queso y pasas Sopa de gallina con fideo eco Pollo asado con tomate y cebolla Pan integral y fruta
14 Mix de lechuga, manzana y semillas Potaje de lentejas eco Merluza con salsa verde Pan integral y fruta	15 Lechuga, tomate, remolacha y aceituna Crema de garrofón Panini s/huevo de atún Fruta	16 Lechuga, piña, zanahoria y maíz Sopa cubierta (s/huevo) Longanizas con tomate Pan integral y postre de Pascua		
	29 Lechuga, tomate, remolacha y aceituna Lentejas eco con calabaza Croqueta casera de verdura Pan integral y fruta	30 Buffet de ensalada Paella valenciana Pan integral, fruta y leche	<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"



Menú abril 2025 - gluten, marisco y anisakis

casaintur
SALUDABLES DESDE 1887

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
	1 Lechuga, tomate, remolacha y aceituna Tomate natural y queso fresco artesano Arroz en costra Pan s/gluten y fruta	2 Lechuga, piña, zanahoria y maíz Crema castellana con legumbre eco Buñuelos de bacalao con pisto Pan s/gluten, fruta y leche	3 Mezclum, aceitunas y zanahoria Hervido valenciano Jamoncitos de pollo con manzana y puerro Pan s/gluten y fruta	4 Lechuga, tomate y queso Espaguetis s/gluten con queso Salmón en salsa mery Pan s/gluten y fruta
7 Mix de lechuga, manzana y zanahoria Guiso de patata con pavo Ventresca al horno con aceite de oliva Pan s/gluten y fruta	8 Lechuga, tomate, remolacha y aceituna Crema de alubias eco Lomo asado Pan s/gluten y fruta	9 Lechuga, piña, zanahoria y maíz Garbanzos eco con espinacas Tortilla de queso y puerro Pan s/gluten, fruta y yogur artesano	10 Mezclum, aceitunas y zanahoria Arroz con tomate Pescado a la plancha con aceite de oliva Pan s/gluten y fruta	11 Lechuga, tomate y queso Sopa de gallina con fideo s/gluten Pollo asado con tomate y cebolla Pan s/gluten y fruta
14 Mix de lechuga, manzana y zanahoria Arroz con verduritas Tortilla de patata y cebolla Pan s/gluten y fruta	15 Lechuga, tomate, remolacha y aceituna Crema de garrofón Panini s/gluten de atún Fruta	16 Lechuga, piña, zanahoria y maíz Sopa cubierta (s/gluten) Longanizas con tomate Pan s/gluten y postre de Pascua		
	29 Lechuga, tomate, remolacha y aceituna Pasta s/gluten con tomate Tortilla francesa Pan s/gluten y fruta	30 Buffet de ensalada (s/gluten) Paella valenciana Pan integral, fruta y leche	<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"



Menú abril 2025 - gluten

casaintur
SALUDABLES DESDE 1887

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
	1 Lechuga, tomate, remolacha y aceituna Tomate natural y queso fresco artesano Arroz en costra Pan s/gluten y fruta	2 Lechuga, piña, zanahoria y maíz Crema castellana con legumbre eco Buñuelos de bacalao con pisto Pan s/gluten, fruta y leche	3 Mezclum, aceitunas y zanahoria Hervido valenciano Jamoncitos de pollo con manzana y puerro Pan s/gluten y fruta	4 Lechuga, tomate y queso Espaguetis s/gluten con queso Salmón en salsa mery Pan s/gluten y fruta
7 Mix de lechuga, manzana y zanahoria Guiso de patata con pavo Ventresca al horno con aceite de oliva Pan s/gluten y fruta	8 Lechuga, tomate, remolacha y aceituna Crema de alubias eco Lomo asado Pan s/gluten y fruta	9 Lechuga, piña, zanahoria y maíz Garbanzos eco con espinacas Tortilla de queso y puerro Pan s/gluten, fruta y yogur artesano	10 Mezclum, aceitunas y zanahoria Arroz con tomate <i>Suquet de peix</i> Pan s/gluten y fruta	11 Lechuga, tomate y queso Sopa de gallina con fideo s/gluten Pollo asado con tomate y cebolla Pan s/gluten y fruta
14 Mix de lechuga, manzana y zanahoria Arroz con verduritas Tortilla de patata y cebolla Pan s/gluten y fruta	15 Lechuga, tomate, remolacha y aceituna Crema de garrofón Panini s/gluten de atún Fruta	16 Lechuga, piña, zanahoria y maíz Sopa cubierta (s/gluten) Longanizas con tomate Pan s/gluten y postre de Pascua		
	29 Lechuga, tomate, remolacha y aceituna Pasta s/gluten con tomate Tortilla francesa Pan s/gluten y fruta	30 Buffet de ensalada (s/gluten) Paella valenciana Pan s/gluten, fruta y leche	<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"



Menú abril 2025 - frutos secos

casaintur
SALUDABLES DESDE 1987

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
	1 Lechuga, tomate, remolacha y aceituna Tomate natural y queso fresco artesano Arroz en costra Pan integral y fruta	2 Lechuga, piña, zanahoria y maíz Crema castellana con legumbre eco Buñuelos de bacalao con pisto Pan integral, fruta y leche	3 Mezclum, aceitunas y zanahoria Hervido valenciano Jamoncitos de pollo con manzana y puerro Pan integral y fruta	4 Lechuga, tomate y queso Espirales con queso Salmón en salsa mery Pan integral y fruta
7 Mix de lechuga, manzana y zanahoria Guiso de patata con pavo Ventresca al horno con aceite de oliva Pan integral y fruta	8 Lechuga, tomate, remolacha y aceituna Crema de alubias eco Lasaña boloñesa Pan integral y fruta	9 Lechuga, piña, zanahoria y maíz Garbanzos eco con espinacas Tortilla de queso y puerro Pan integral, fruta y yogur artesano	10 Mezclum, aceitunas y zanahoria Arroz con tomate Pescado a la plancha con aceite de oliva Pan integral y fruta	11 Lechuga, tomate y queso Sopa de gallina con fideo eco Pollo asado con tomate y cebolla Pan integral y fruta
14 Mix de lechuga, manzana y zanahoria Potaje de lentejas eco Tortilla de patata y cebolla Pan integral y fruta	15 Lechuga, tomate, remolacha y aceituna Crema de garrofón Pizza casera de atún (s/frutos secos) Fruta	16 Lechuga, piña, zanahoria y maíz Sopa cubierta Longanizas con tomate Pan integral y postre de Pascua		
	29 Lechuga, tomate, remolacha y aceituna Lentejas eco con calabaza Tortilla francesa Pan integral y fruta	30 Buffet de ensalada (s/fr. secos) Paella valenciana Pan integral, fruta y leche	<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"



Menú abril 2025 - cerdo

casaintur
SALUDABLES DESDE 1887

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
	1 Lechuga, tomate, remolacha y aceituna Tomate natural y queso fresco artesano Arroz a la jardinera Pan integral y fruta	2 Lechuga, piña, zanahoria y maíz Crema castellana con legumbre eco Buñuelos de bacalao con pisto Pan integral, fruta y leche	3 Mezclum, aceitunas y zanahoria Hervido valenciano Jamoncitos de pollo con manzana y puerro Pan integral y fruta	4 Lechuga, tomate, queso y pasas Espirales con queso Salmón en salsa mery Pan integral y fruta
7 Mix de lechuga, manzana y semillas Guiso de patata con pavo Nuggets de brécol horneados Pan integral y fruta	8 Lechuga, tomate, remolacha y aceituna Crema de alubias eco Merluza al horno Pan integral y fruta	9 Lechuga, piña, zanahoria y maíz Garbanzos eco con espinacas Tortilla de queso y puerro Pan integral, fruta y yogur artesano	10 Mezclum, aceitunas y zanahoria Arroz con tomate <i>Suquet de peix</i> Pan integral y fruta	11 Lechuga, tomate, queso y pasas Sopa de verduras con fideo eco Pollo asado con tomate y cebolla Pan integral y fruta
14 Mix de lechuga, manzana y semillas Potaje de lentejas eco Tortilla de patata y cebolla Pan integral y fruta	15 Lechuga, tomate, remolacha y aceituna Crema de garrofón Pizza casera de atún Fruta	16 Lechuga, piña, zanahoria y maíz Sopa de hortalizas Merluza con tomate Pan integral y postre de Pascua		
	29 Lechuga, tomate, remolacha y aceituna Lentejas eco con calabaza Tortilla francesa Pan integral y fruta	30 Buffet de ensalada Paella de verdura Pan integral, fruta y leche	<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"



Menú abril 2025 - cacahuete

casaintur
SALUDABLES DESDE 1887

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
	1 Lechuga, tomate, remolacha y aceituna Tomate natural y queso fresco artesano Arroz en costra Pan integral y fruta	2 Lechuga, piña, zanahoria y maíz Crema castellana con legumbre eco Buñuelos de bacalao con pisto Pan integral, fruta y leche	3 Mezclum, aceitunas y zanahoria Hervido valenciano Jamoncitos de pollo con manzana y puerro Pan integral y fruta	4 Lechuga, tomate y queso Espirales con queso Salmón en salsa mery Pan integral y fruta
7 Mix de lechuga, manzana y zanahoria Guiso de patata con pavo Ventresca al horno con aceite de oliva Pan integral y fruta	8 Lechuga, tomate, remolacha y aceituna Crema de alubias eco Lasaña boloñesa Pan integral y fruta	9 Lechuga, piña, zanahoria y maíz Garbanzos eco con espinacas Tortilla de queso y puerro Pan integral, fruta y yogur artesano	10 Mezclum, aceitunas y zanahoria Arroz con tomate <i>Suquet de peix</i> Pan integral y fruta	11 Lechuga, tomate y queso Sopa de gallina con fideo eco Pollo asado con tomate y cebolla Pan integral y fruta
14 Mix de lechuga, manzana y zanahoria Potaje de lentejas eco Tortilla de patata y cebolla Pan integral y fruta	15 Lechuga, tomate, remolacha y aceituna Crema de garrofón Pizza casera de atún (s/frutos secos) Fruta	16 Lechuga, piña, zanahoria y maíz Sopa cubierta Longanizas con tomate Pan integral y postre de Pascua		
	29 Lechuga, tomate, remolacha y aceituna Lentejas eco con calabaza Tortilla francesa Pan integral y fruta	30 Buffet de ensalada (s/nueces) Paella valenciana Pan integral, fruta y leche	<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"



Menú abril 2025 - proteína de la vaca y soja

casaintur
SALUDABLES DESDE 1887

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<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"</p>	1	2	3	4
	Lechuga, tomate, remolacha y aceituna	Lechuga, piña, zanahoria y maíz	Mezclum, aceitunas y zanahoria	Lechuga, tomate y zanahoria
	Tomate natural y caballa desmigada	Crema castellana con legumbre eco	Hervido valenciano	Espirales con tomate
	Arroz en costra	Buñuelos de bacalao con pisto	Jamoncitos de pollo con manzana y puerro	Salmón en salsa mery
	Pan integral y fruta	Pan integral, fruta y postre vegetal	Pan integral y fruta	Pan integral y fruta
7	8	9	10	11
Mix de lechuga, manzana y zanahoria	Lechuga, tomate, remolacha y aceituna	Lechuga, piña, zanahoria y maíz	Mezclum, aceitunas y zanahoria	Lechuga, tomate y zanahoria
Guiso de patata con pavo	Crema de alubias eco	Garbanzos eco con espinacas	Arroz con tomate	Sopa de gallina con fideo eco
Ventresca al horno con aceite de oliva	Lomo asado	Tortilla francesa	<i>Suquet de peix</i>	Pollo asado con tomate y cebolla
Pan integral y fruta	Pan integral y fruta	Pan integral, fruta y postre vegetal	Pan integral y fruta	Pan integral y fruta
14	15	16		
Mix de lechuga, manzana y zanahoria	Lechuga, tomate, remolacha y aceituna	Lechuga, piña, zanahoria y maíz		
Potaje de lentejas eco	Crema de garrofón	Sopa cubierta		
Tortilla de patata y cebolla	Pizza casera de atún (s/queso)	Filete de pollo con tomate		
Pan integral y fruta	Fruta	Pan integral y postre de Pascua		
	29	30		
	Lechuga, tomate, remolacha y aceituna	Buffet de ensalada (s/queso)		
	Lentejas eco con calabaza	Paella valenciana		
	Tortilla francesa	Pan integral, fruta y postre vegetal		
	Pan integral y fruta			

ODS 3: promovemos la salud y bienestar con elaboraciones nutritivas y saludables

ODS 12: fomentamos la producción y consumo responsable con productos de temporada, de proximidad, y recetas tradicionales actualizadas

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



Menú abril 2025 - marisco

casaintur
SALUDABLES DESDE 1887

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
	1 Lechuga, tomate, remolacha y aceituna Tomate natural y queso fresco artesano Arroz en costra Pan integral y fruta	2 Lechuga, piña, zanahoria y maíz Crema castellana con legumbre eco Buñuelos de bacalao con pisto Pan integral, fruta y leche	3 Mezclum, aceitunas y zanahoria Hervido valenciano Jamoncitos de pollo con manzana y puerro Pan integral y fruta	4 Lechuga, tomate, queso y pasas Espirales con queso Salmón en salsa mery Pan integral y fruta
7 Mix de lechuga, manzana y semillas Guiso de patata con pavo Nuggets de brécol horneados Pan integral y fruta	8 Lechuga, tomate, remolacha y aceituna Crema de alubias eco Lasaña boloñesa Pan integral y fruta	9 Lechuga, piña, zanahoria y maíz Garbanzos eco con espinacas Tortilla de queso y puerro Pan integral, fruta y yogur artesano	10 Mezclum, aceitunas y zanahoria Arroz con tomate Pescado a la plancha con aceite de oliva Pan integral y fruta	11 Lechuga, tomate, queso y pasas Sopa de gallina con fideo eco Pollo asado con tomate y cebolla Pan integral y fruta
14 Mix de lechuga, manzana y semillas Potaje de lentejas eco Tortilla de patata y cebolla Pan integral y fruta	15 Lechuga, tomate, remolacha y aceituna Crema de garrofón Pizza casera de atún Fruta	16 Lechuga, piña, zanahoria y maíz Sopa cubierta Longanizas con tomate Pan integral y postre de Pascua		
	29 Lechuga, tomate, remolacha y aceituna Lentejas eco con calabaza Tortilla francesa Pan integral y fruta	30 Buffet de ensalada Paella valenciana Pan integral, fruta y leche	<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"



Menú abril 2025 - leguminosas

casaintur
SALUDABLES DESDE 1897

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
	1 Lechuga, tomate, remolacha y aceituna Tomate natural y queso fresco artesano Arroz en costra Pan integral y fruta	2 Lechuga, piña, zanahoria y maíz Crema de verduras Buñuelos de bacalao con pisto Pan integral, fruta y leche	3 Mezclum, aceitunas y zanahoria Hervido de patata y zanahoria Jamoncitos de pollo con manzana y puerro Pan integral y fruta	4 Lechuga, tomate y queso Espirales con queso Salmón en salsa mery Pan integral y fruta
7 Mix de lechuga, manzana y zanahoria Guiso de patata con verduritas Ventresca al horno con aceite de oliva Pan integral y fruta	8 Lechuga, tomate, remolacha y aceituna Crema de hortalizas Lomo asado Pan integral y fruta	9 Lechuga, piña, zanahoria y maíz Pasta con verduritas Tortilla de queso y puerro Pan integral, fruta y yogur artesano	10 Mezclum, aceitunas y zanahoria Arroz con tomate <i>Suquet de peix</i> Pan integral y fruta	11 Lechuga, tomate y queso Sopa de gallina con fideo eco Pollo asado con tomate y cebolla Pan integral y fruta
14 Mix de lechuga, manzana y zanahoria Arroz con verduritas Tortilla de patata y cebolla Pan integral y fruta	15 Lechuga, tomate, remolacha y aceituna Crema de verduras Pizza casera de atún (s/leguminosas) Fruta	16 Lechuga, piña, zanahoria y maíz Sopa cubierta Filete de pollo con tomate Pan integral y postre de Pascua		
	29 Lechuga, tomate, remolacha y aceituna Pasta con tomate Tortilla francesa Pan integral y fruta	30 Buffet de ensalada Paella de verduras Pan integral, fruta y leche	<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"



Menú abril 2025 - lactosa

casaintur
SALUDABLES DESDE 1887

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
	1 Lechuga, tomate, remolacha y aceituna Tomate natural y caballa desmigada Arroz en costra Pan integral y fruta	2 Lechuga, piña, zanahoria y maíz Crema castellana con legumbre eco Buñuelos de bacalao con pisto Pan integral, fruta y postre vegetal	3 Mezclum, aceitunas y zanahoria Hervido valenciano Jamoncitos de pollo con manzana y puerro Pan integral y fruta	4 Lechuga, tomate y zanahoria Espirales con tomate Salmón en salsa mery Pan integral y fruta
7 Mix de lechuga, manzana y semillas Guiso de patata con pavo Ventresca al horno con aceite de oliva Pan integral y fruta	8 Lechuga, tomate, remolacha y aceituna Crema de alubias eco Lomo asado Pan integral y fruta	9 Lechuga, piña, zanahoria y maíz Garbanzos eco con espinacas Tortilla francesa Pan integral, fruta y postre vegetal	10 Mezclum, aceitunas y zanahoria Arroz con tomate <i>Suquet de peix</i> Pan integral y fruta	11 Lechuga, tomate y zanahoria Sopa de gallina con fideo eco Pollo asado con tomate y cebolla Pan integral y fruta
14 Mix de lechuga, manzana y semillas Potaje de lentejas eco Tortilla de patata y cebolla Pan integral y fruta	15 Lechuga, tomate, remolacha y aceituna Crema de garrofón Pizza de atún (s/lactosa) Fruta	16 Lechuga, piña, zanahoria y maíz Sopa cubierta Longanizas con tomate Pan integral y postre de Pascua		
	29 Lechuga, tomate, remolacha y aceituna Lentejas eco con calabaza Tortilla francesa Pan integral y fruta	30 Buffet de ensalada (s/queso) Paella valenciana Pan integral, fruta y postre vegetal	<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>	

