

Menú abril 2025 - huevo y frutos secos

| 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 | 8 Mix de lechuga, manzana y zanahoria Guiso de patata con pavo Ventresca al horno con aceite de oliva 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 | 15 Mix de lechuga, manzana y zanahoria Potaje de lentejas eco Merluza con salsa verde Pan integral y 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 | 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 - huevo

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



Menú abril 2025 - gluten, marisco y anisakis

| LUNES | | MARTES | | MIÉRCOLES | | JUEVES | | VIERNES | | | |
|---|--|---|--|---|---|---|--|--|--|--|--|
| | | 1 | | | 2 | | | 3 | | | |
| <p>Cumpliendo con el Reglamento 1169/2011, la empresa tiene a su disposición los alérgenos que contiene cada plato. Pueden solicitártelo 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> | | <p>Lechuga, tomate, remolacha y aceituna</p> <p>Tomate natural y queso fresco artesano</p> <p>Arroz en costra</p> <p>Pan s/gluten y fruta</p> | | <p>Lechuga, piña, zanahoria y maíz</p> <p>Crema castellana con legumbre eco</p> <p>Buñuelos de bacalao con pisto</p> <p>Pan s/gluten, fruta y leche</p> | | <p>Mezclum, aceitunas y zanahoria</p> <p>Hervido valenciano</p> <p>Jamoncitos de pollo con manzana y puerro</p> <p>Pan s/gluten y fruta</p> | | <p>Lechuga, tomate y queso</p> <p>Espaguetis s/gluten con queso</p> <p>Salmón en salsa mery</p> <p>Pan s/gluten y fruta</p> | | | |
| 7 | | 8 | | 9 | | 10 | | 11 | | | |
| <p>Mix de lechuga, manzana y zanahoria</p> <p>Guiso de patata con pavo</p> <p>Ventresca al horno con aceite de oliva</p> <p>Pan s/gluten y fruta</p> | | <p>Lechuga, tomate, remolacha y aceituna</p> <p>Crema de alubias eco</p> <p>Lomo asado</p> <p>Pan s/gluten y fruta</p> | | <p>Lechuga, piña, zanahoria y maíz</p> <p>Garbanzos eco con espinacas</p> <p>Tortilla de queso y puerro</p> <p>Pan s/gluten, fruta y yogur artesano</p> | | <p>Mezclum, aceitunas y zanahoria</p> <p>Arroz con tomate</p> <p>Pescado a la plancha con aceite de oliva</p> <p>Pan s/gluten y fruta</p> | | <p>Lechuga, tomate y queso</p> <p>Sopa de gallina con fideo s/gluten</p> <p>Pollo asado con tomate y cebolla</p> <p>Pan s/gluten y fruta</p> | | | |
| 14 | | 15 | | 16 | | | | | | | |
| <p>Mix de lechuga, manzana y zanahoria</p> <p>Arroz con verduritas</p> <p>Tortilla de patata y cebolla</p> <p>Pan s/gluten y fruta</p> | | <p>Lechuga, tomate, remolacha y aceituna</p> <p>Crema de garrofón</p> <p>Panini s/gluten de atún</p> <p>Fruta</p> | | <p>Lechuga, piña, zanahoria y maíz</p> <p>Sopa cubierta (s/gluten)</p> <p>Longanizas con tomate</p> <p>Pan s/gluten y postre de Pascua</p> | | | | | | | |
| | | 29 | | 30 | | <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> | | | | | |
| | | <p>Lechuga, tomate, remolacha y aceituna</p> <p>Pasta s/gluten con tomate</p> <p>Tortilla francesa</p> <p>Pan s/gluten y fruta</p> | | <p>Buffet de ensalada (s/gluten)</p> <p>Paella valenciana</p> <p>Pan integral, fruta y leche</p> | |     | | | | | |



Menú abril 2025 - gluten

| 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 Suquet de peix 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 | 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 - frutos secos

| LUNES | | MARTES | | MIÉRCOLES | | JUEVES | | VIERNES | | |
|--|--|--|--|--------------------------------------|----|---|--|----------------------------------|--|--|
| | | 1 | | | 2 | | | 3 | | |
| Cumpliendo con el Reglamento 1169/2011, la empresa tiene a su disposición los alérgenos que contiene cada plato. Pueden solicitártelo 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" | | Lechuga, tomate, remolacha y aceituna | | Lechuga, piña, zanahoria y maíz | | Mezclum, aceitunas y zanahoria | | Lechuga, tomate y queso | | |
| | | Tomate natural y queso fresco artesano | | Crema castellana con legumbre eco | | Hervido valenciano | | Espirales con queso | | |
| | | 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 leche | | Pan integral y fruta | | Pan integral y fruta | | |
| 7 | | 8 | | | 9 | | | 10 | | |
| Mix de lechuga, manzana y zanahoria | | Lechuga, tomate, remolacha y aceituna | | Lechuga, piña, zanahoria y maíz | | Mezclum, aceitunas y zanahoria | | Lechuga, tomate y queso | | |
| 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 | | Lasaña boloñesa | | Tortilla de queso y puerro | | Pescado a la plancha con aceite de oliva | | Pollo asado con tomate y cebolla | | |
| Pan integral y fruta | | Pan integral y fruta | | Pan integral, fruta y yogur artesano | | 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/frutos secos) | | Longanizas con tomate | | | | | | |
| Pan integral y fruta | | Fruta | | Pan integral y postre de Pascua | | | | | | |
| | | 29 | | | 30 | | | | | |
| | | Lechuga, tomate, remolacha y aceituna | | Buffet de ensalada (s/fr. secos) | | ODS 3: promovemos la salud y bienestar con elaboraciones nutritivas y saludables | | | | |
| | | Lentejas eco con calabaza | | | | ODS 12: fomentamos la producción y consumo responsable con productos de temporada, de proximidad y recetas tradicionales actualizadas | | | | |
| | | Tortilla francesa | | Paella valenciana | | 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 | | | | |
| | | Pan integral y fruta | | Pan integral, fruta y leche | | | | | | |



#INTURODS
PROYECTO EDUCATIVO

Menú abril 2025 - cerdo

| LUNES | | MARTES | | MIÉRCOLES | | JUEVES | | VIERNES | | | |
|--|--|--|--|--------------------------------------|----|---|--|----------------------------------|--|--|--|
| | | 1 | | | 2 | | | 3 | | | |
| Cumpliendo con el Reglamento 1169/2011, la empresa tiene a su disposición los alérgenos que contiene cada plato. Pueden solicitártelo 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" | | Lechuga, tomate, remolacha y aceituna | | Lechuga, piña, zanahoria y maíz | | Mezclum, aceitunas y zanahoria | | Lechuga, tomate, queso y pasas | | | |
| | | Tomate natural y queso fresco artesano | | Crema castellana con legumbre eco | | Hervido valenciano | | Espirales con queso | | | |
| | | Arroz a la jardinera | | Buñuelos de bacalao con pisto | | Jamoncitos de pollo con manzana y puerro | | Salmón en salsa mery | | | |
| | | Pan integral y fruta | | Pan integral, fruta y leche | | Pan integral y fruta | | Pan integral y fruta | | | |
| 7 | | 8 | | | 9 | | | 10 | | | |
| Mix de lechuga, manzana y semillas | | Lechuga, tomate, remolacha y aceituna | | Lechuga, piña, zanahoria y maíz | | Mezclum, aceitunas y zanahoria | | Lechuga, tomate, queso y pasas | | | |
| Guiso de patata con pavo | | Crema de alubias eco | | Garbanzos eco con espinacas | | Arroz con tomate | | Sopa de verduras con fideo eco | | | |
| Nuggets de brécol horneados | | Merluza al horno | | Tortilla de queso y puerro | | Suquet de peix | | Pollo asado con tomate y cebolla | | | |
| Pan integral y fruta | | Pan integral y fruta | | Pan integral, fruta y yogur artesano | | Pan integral y fruta | | Pan integral y fruta | | | |
| 14 | | 15 | | | 16 | | | | | | |
| Mix de lechuga, manzana y semillas | | Lechuga, tomate, remolacha y aceituna | | Lechuga, piña, zanahoria y maíz | | | | | | | |
| Potaje de lentejas eco | | Crema de garrofón | | Sopa de hortalizas | | | | | | | |
| Tortilla de patata y cebolla | | Pizza casera de atún | | Merluza con tomate | | | | | | | |
| Pan integral y fruta | | Fruta | | Pan integral y postre de Pascua | | | | | | | |
| | | 29 | | | 30 | | | | | | |
| | | Lechuga, tomate, remolacha y aceituna | | Buffet de ensalada | | ODS 3: promovemos la salud y bienestar con elaboraciones nutritivas y saludables | | | | | |
| | | Lentejas eco con calabaza | | Paella de verdura | | ODS 12: fomentamos la producción y consumo responsable con productos de temporada, de proximidad y recetas tradicionales actualizadas | | | | | |
| | | Tortilla francesa | | Pan integral, fruta y leche | | 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 | | | | | |
| | | Pan integral y fruta | | | | | | | | | |



Menú abril 2025 - cacahuete

| LUNES | | MARTES | | MIÉRCOLES | | JUEVES | | VIERNES | | | |
|--|--|--|--|--------------------------------------|----|---|--|----------------------------------|--|--|--|
| | | 1 | | | 2 | | | 3 | | | |
| 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" | | Lechuga, tomate, remolacha y aceituna | | Lechuga, piña, zanahoria y maíz | | Mezclum, aceitunas y zanahoria | | Lechuga, tomate y queso | | | |
| | | Tomate natural y queso fresco artesano | | Crema castellana con legumbre eco | | Hervido valenciano | | Espirales con queso | | | |
| | | 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 leche | | Pan integral y fruta | | Pan integral y fruta | | | |
| 7 | | 8 | | | 9 | | | 10 | | | |
| Mix de lechuga, manzana y zanahoria | | Lechuga, tomate, remolacha y aceituna | | Lechuga, piña, zanahoria y maíz | | Mezclum, aceitunas y zanahoria | | Lechuga, tomate y queso | | | |
| 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 | | Lasaña boloñesa | | Tortilla de queso y puerro | | Suquet de peix | | Pollo asado con tomate y cebolla | | | |
| Pan integral y fruta | | Pan integral y fruta | | Pan integral, fruta y yogur artesano | | 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/frutos secos) | | Longanizas con tomate | | | | | | | |
| Pan integral y fruta | | Fruta | | Pan integral y postre de Pascua | | | | | | | |
| | | 29 | | | 30 | | | | | | |
| | | Lechuga, tomate, remolacha y aceituna | | Buffet de ensalada (s/nueces) | | ODS 3: promovemos la salud y bienestar con elaboraciones nutritivas y saludables | | | | | |
| | | Lentejas eco con calabaza | | Paella valenciana | | ODS 12: fomentamos la producción y consumo responsable con productos de temporada, de proximidad y recetas tradicionales actualizadas | | | | | |
| | | Tortilla francesa | | Pan integral, fruta y leche | | 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 | | | | | |
| | | Pan integral y fruta | | | | | | | | | |



Menú abril 2025 - proteína de la vaca y soja

| LUNES | | MARTES | | MIÉRCOLES | | JUEVES | | VIERNES | | |
|-------|--|--------|--|-----------|---|--------|--|---------|--|--|
| | | | | | | | | | | |
| | | 1 | | | 2 | | | 3 | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |

Menú abril 2025 - marisco

| LUNES | | MARTES | | MIÉRCOLES | | JUEVES | | VIERNES | | | | |
|--|--|--|--|--------------------------------------|----|---|--|----------------------------------|--|--|--|--|
| | | 1 | | | 2 | | | 3 | | | | |
| Cumpliendo con el Reglamento 1169/2011, la empresa tiene a su disposición los alérgenos que contiene cada plato. Pueden solicitártelo 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" | | Lechuga, tomate, remolacha y aceituna | | Lechuga, piña, zanahoria y maíz | | Mezclum, aceitunas y zanahoria | | Lechuga, tomate, queso y pasas | | | | |
| | | Tomate natural y queso fresco artesano | | Crema castellana con legumbre eco | | Hervido valenciano | | Espirales con queso | | | | |
| | | 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 leche | | Pan integral y fruta | | Pan integral y fruta | | | | |
| 7 | | 8 | | | 9 | | | 10 | | | | |
| Mix de lechuga, manzana y semillas | | Lechuga, tomate, remolacha y aceituna | | Lechuga, piña, zanahoria y maíz | | Mezclum, aceitunas y zanahoria | | Lechuga, tomate, queso y pasas | | | | |
| Guiso de patata con pavo | | Crema de alubias eco | | Garbanzos eco con espinacas | | Arroz con tomate | | Sopa de gallina con fideo eco | | | | |
| Nuggets de brécol horneados | | Lasaña boloñesa | | Tortilla de queso y puerro | | Pescado a la plancha con aceite de oliva | | Pollo asado con tomate y cebolla | | | | |
| Pan integral y fruta | | Pan integral y fruta | | Pan integral, fruta y yogur artesano | | Pan integral y fruta | | Pan integral y fruta | | | | |
| 14 | | 15 | | | 16 | | | | | | | |
| Mix de lechuga, manzana y semillas | | 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 | | Longanizas con tomate | | | | | | | | |
| Pan integral y fruta | | Fruta | | Pan integral y postre de Pascua | | | | | | | | |
| | | 29 | | | 30 | | | | | | | |
| | | Lechuga, tomate, remolacha y aceituna | | Buffet de ensalada | | ODS 3: promovemos la salud y bienestar con elaboraciones nutritivas y saludables | | | | | | |
| | | Lentejas eco con calabaza | | Paella valenciana | | ODS 12: fomentamos la producción y consumo responsable con productos de temporada, de proximidad y recetas tradicionales actualizadas | | | | | | |
| | | Tortilla francesa | | Pan integral, fruta y leche | | 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 | | | | | | |
| | | Pan integral y fruta | | | | | | | | | | |



#INTURODS
PROYECTO EDUCATIVO

Menú abril 2025 - leguminosas

| 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 | 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 |     |



Cumpliendo con el Reglamento 1169/2011, la empresa tiene a su disposición los alérgenos que contiene cada plato. Pueden solicitártelo 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

| 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 Suquet de peix 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 potre vegetal | 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 |     |

