

MENÚ



ABRIL 2025

*** Aportamos el valor nutricional de todas las elaboraciones.**

Cumpliendo con el Reglamento 1169/2011, la empresa tiene a su disposición los alérgenos que contiene cada plato. Pueden solicitarlo en colectividades@intur.com | Descárgate mensualmente los menús en www.casaintur.com o en nuestra APP "Intur APP"

No cocinamos con potenciadores del sabor ni colorantes artificiales. Incluimos lácteos de proximidad con reducción de azúcar frente a ediciones anteriores. Nuestro menú incluye vegetales frescos y frutas de temporada.

Menú recomendado y validado nutricionalmente por la dietista - nutricionista colegiada nº CV00639



casa intur

SALUDABLES DESDE 1992

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

VALORACIÓN NUTRICIONAL



1

Lechuga, tomate, remolacha y olivas
Tomate rallado y queso fresco artesano [2]
Arroz con costra [3] [6]
Pan integral y fruta [1]

2

Lechuga, piña, zanahoria y maíz
Crema castellana con legumbre eco [6]
Buñuelos de bacalao [3] [4]
Pisto [6]
Pan integral, fruta y leche [1] [2]

3

Mezclum, aceitunas y zanahoria
Hervido valenciano [6]
Jamoncitos de pollo con manzana y puerro [6]
Pan integral y fruta [1]

4

Lechuga, tomate, queso y pasas [2] [8] [14]
Espirales con queso [1] [2] [3] [6]
Salmón con salsa mery [4] [6]
Pan integral y fruta [1]

7

Mix de lechuga, manzana y semillas [6] [7] [8] [9] [12] [14]
Guisado de patata con pavo [6]
Nuggets vegetales [1] [2] [3]
Pan integral y fruta [1]

8

Lechuga, tomate, remolacha y olivas
Crema bretona eco [6]
Lasaña boloñesa [1] [2] [6] [12]
Pan integral y fruta [1]

9

Lechuga, piña, zanahoria y maíz
Garbanzos eco con espinacas [6]
Tortilla de puerro y queso [2] [3]
Pan integral, fruta y yogur artesano [1] [2]

10

Mezclum, aceitunas y zanahoria
Arroz con salsa de tomate [6]
"Suquet de peix" [4] [5] [6] [8] [13] [14]
Pan integral y fruta [1]

11

Lechuga, tomate, queso y pasas [2] [8] [14]
Sopa de gallina con fideo eco [1] [6]
Pollo con tomate y cebolla [6]
Pan integral y fruta [1]

14

Mix de lechuga, manzana y semillas [6] [7] [8] [9] [12] [14]
Potaje de lentejas eco [1] [6]
Tortilla de patata y cebolla [3] [6]
Pan integral y fruta [1]

15

Lechuga, tomate, remolacha y olivas
Crema de garrofón [6]
Pizza casera de atún y tomate [1] [2] [3] [4] [6] [7] [10] [11] [12] [14]
Fruta

16

Lechuga, piña, zanahoria y maíz
Sopa cubierta con fideo eco [1] [3] [6]
Longanizas con tomate [6]
Pan integral y postre de Pascua [1]



29

Lechuga, tomate, remolacha y olivas
Lentejas eco con calabaza [1] [6]
Tortilla francesa [3]
Pan integral y fruta [1]

30

Buffet de ensalada con vinagreta dulce [1] [2] [6] [8] [14]
Paella valenciana [6]
Pan integral, fruta y leche [1] [2]



<p>Energía - 3005 Kj / 719 Kcal LIP - 25.9 g AGS - 7.1 g HC - 86.1 g Azúcar - 24.8 g Proteínas - 29.7 g Sal - 2.4 g</p>
<p>Energía - 2781 Kj / 665 Kcal LIP - 24.5 g AGS - 5.6 g HC - 80.7 g Azúcar - 24.2 g Proteínas - 28.3 g Sal - 2.3 g</p>
<p>Energía - 2555 Kj / 611 Kcal LIP - 26.2 g AGS - 7.1 g HC - 62.1 g Azúcar - 18.8 g Proteínas - 28.8 g Sal - 2.9 g</p>
<p>Energía - 3053 Kj / 730 Kcal LIP - 26.9 g AGS - 7.4 g HC - 86.4 g Azúcar - 19.4 g Proteínas - 31.5 g Sal - 2.2 g</p>

MENÚ



ABRIL 2025

* Oferim el valor nutricional de totes les elaboracions, complint el Reglament 1169/2011, l'empresa té a la seua disposició els al·lèrgens que conté cada plat. Poden sol·licitar-ho a colectividades@intur.com | Descarrega't mensualment els menús a www.casaintur.com o en la nostra APP "Intur APP"

No cuinem amb potenciadors del sabor ni colorants artificials. Inclouem lactis de proximitat amb reducció de sucre enfront d'edicions anteriors. El nostre menú inclou vegetals i fruites frescos de temporada.

Menú recomanat i validat nutricionalment per la dietista - nutricionista col·legiada núm. CV00639.



casaintur

SALUDABLES DESDE 1992

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

VALORACIÓ NUTRICIONAL



1

Encisam, tomata, remolatxa i olives
Tomata ratllada i formatge fresc artesà [2]
Arròs amb costra [3] [6]
Pa integral i fruita [1]

2

Encisam, pinya, carlota i dacs
Crema castellana amb llegum eco [6]
Bunyols de bacallà [3] [4]
Samfaina [6]
Pa integral, fruita i llet [1] [2]

3

Mezclum, olives i carlota
Bullit valencià [6]
Pernilets de pollastre amb poma i porro [6]
Pa integral i fruita [1]

4

Encisam, tomaca, formatge i passes [2] [8] [14]
Espirals amb formatge [1] [2] [3] [6]
Salmó amb salsa mery [4] [6]
Pa integral i fruita [1]

7

Mix d'encisam, poma i semelles [6] [7] [8] [9] [12] [14]
Guisat de creïlla amb titot [6]
Nuggets vegetals [1] [2] [3]
Pa integral i fruita [1]

8

Encisam, tomata, remolatxa i olives
Crema bretona eco [6]
Lasanya bolonyesa [1] [2] [6] [12]
Pa integral i fruita [1]

9

Encisam, pinya, carlota i dacs
Cigrons eco amb espinacs [6]
Trita de porro i formatge [2] [3]
Pa integral, fruita i iogurt artesà [1] [2]

10

Mezclum, olives i carlota
Arròs amb salsa de tomata [6]
Suquet de peix [4] [5] [6] [8] [13] [14]
Pa integral i fruita [1]

11

Encisam, tomaca, formatge i passes [2] [8] [14]
Sopa de pollastre amb fideu eco [1] [6]
Pollastre amb tomata i ceba [6]
Pa integral i fruita [1]

14

Mix d'encisam, poma i semelles [6] [7] [8] [9] [12] [14]
Potatge de llentilles eco [1] [6]
Trita de creïlla i ceba [3] [6]
Pa integral i fruita [1]

15

Encisam, tomata, remolatxa i olives
Crema de garrofó [6]
Piza casolana de tonyina i tomata [1] [2] [3] [4] [6] [7] [10] [11] [12] [14]
Fruita

16

Encisam, pinya, carlota i dacs
Sopa coberta amb fideu eco [1] [3] [6]
Llonganisses amb tomata [6]
Pa integral i postre de Pascua [1]



29

Encisam, tomata, remolatxa i olives
Llentilles eco amb carabassa [1] [6]
Trita francesa [3]
Pa integral i fruita [1]

30

Buffet d'amanida amb vinagreta dolça [1] [2] [6] [8] [14]
Paella valenciana [6]
Pa integral, fruita i llet [1] [2]



<p>Energia - 3005 KJ / 719 Kcal LIP - 25.9 g AGS - 7.1 g HC - 86.1 g Sucre - 24.8 g Proteïnes - 29.7 g Sal - 2.4 g</p>
<p>Energia - 2781 KJ / 665 Kcal LIP - 24.5 g AGS - 5.6 g HC - 80.7 g Sucre - 24.2 g Proteïnes - 28.3 g Sal - 2.3 g</p>
<p>Energia - 2555 KJ / 611 Kcal LIP - 26.2 g AGS - 7.1 g HC - 62.1 g Sucre - 18.8 g Proteïnes - 28.8 g Sal - 2.9 g</p>
<p>Energia - 3053 KJ / 730 Kcal LIP - 26.9 g AGS - 7.4 g HC - 86.4 g Sucre - 19.4 g Proteïnes - 31.5 g Sal - 2.2 g</p>



[1] Gluten



[2] Lactis



[3] Ou



[4] Peix



[5] Mol·luscs



[6] SO2, sulfits



[7] Sèsam



[8] Cacauets



[9] Tramussos



[10] Mostassa



[11] Api



[12] Soia



[13] Crustacis



[14] Fruits de closca