

Menú junio 2024

casaintur
SALUDABLES DESDE 1892

LUNES		MARTES		MIÉRCOLES		JUEVES		VIERNES	
3	Lechuga, manzana, tomate y pipas Pasta integral a la boloñesa Tortilla a la francesa Pan integral y fruta	4	Lechuga, tomate, pepino y aceitunas Lentejas eco con verduras Buñuelos de bacalao Pan integral y fruta	5	Ensalada de patata Goulash de pavo Pan integral y yogur artesano	6	Lechuga, zanahoria, pasas y pepino Ratatouille Paella valenciana Fajita y fruta	7	Mezclum, tomate y queso Crema de guisante y puerro Pescado Pan integral y fruta
10	Lechuga, tomate, pepino y aceitunas Crema de calabacín y cebolla Croquetas de zanahoria con tiras de boniato Pan integral y fruta	11	Lechuga, manzana, tomate y pipas Queso fresco artesano con tomate y aceite de oliva Arroz del <i>senyoret</i> Pan integral y fruta	12	Taller descubre tu legumbre favorita Ternera guisada con cuscús Pan integral y leche	13	Vasito de gazpacho de sandía Sopa de pollo con fideo eco Jamoncitos en su jugo con calabacín y tomate Pan integral y fruta	14	Mezclum, tomate y queso Garbanzos eco con acelgas Tortilla de patata y cebolla Pan integral y fruta
17	Ensalada de cortesía Lentejas eco con espinacas Nuggets vegetales con salsa barbacoa Pan integral y fruta	18	Ensalada de cortesía Pasta integral a la napolitana Tortilla de queso Pan integral y fruta	19	Ensalada de cortesía Crema bretona eco Albóndigas con tomate Pan integral y fruta	20	Ensalada de cortesía Caballa desmigada con tomate y olivas Arroz a la cubana Pan integral y fruta	21	Ensalada de cortesía Nachos con salsa de queso Pechuga de pollo empanada con puré de patata Pan integral y helado

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 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"

