

Menú septiembre 2024

casaintur
SALUDABLES DESDE 1892

LUNES		MARTES		MIÉRCOLES		JUEVES		VIERNES	
9	Lechuga, tomate, aceitunas y pepino Macarrones integrales con atún Burger veggie Pan integral y fruta	10	Lechuga, pepino, tomate y zanahoria Lentejas eco con verduras de verano Merluza en tempura de garbanzo Pan integral y fruta	11	Lechuga, tomate, remolacha y olivas Sopa vegetal con estrellitas Pollo asado en su jugo con crujiente de berenjena Pan integral y fruta	12	DE LA TERRETA Ensalada completa Arroz a la cubana Pan integral y fruta	13	Lechuga, tomate, queso y semillas Crema de garrofón Lomo con patata panadera Pan integral y fruta
16	Día de la capa de ozono Ensalada de espirales integral Croquetas de zanahoria Pan integral y fruta	17	Lechuga, pepino, tomate y zanahoria Garbanzos con verduritas Tortilla de patata y cebolla Pan integral y fruta	18	CASTELLÓ Lechuga, tomate, remolacha y olivas Tosta integral de tomate y queso fresco artesano Fideos a la cazuela Fruta	19	Brotes, lechuga, tomate y manzana Crema de alubia roja eco y calabaza Pechuga de pollo con tomate y cebolla blanca Pan integral y fruta	20	Lechuga, tomate, queso y semillas Arroz horneado con verduras Pescado fresco Pan integral y fruta
23	Lechuga, tomate, aceitunas y pepino Lentejas eco con calabaza Tortilla francesa Pan integral y fruta	24	Lechuga, pepino, tomate y zanahoria Espaguetis integrales al queso Ventresca con salsa de perejil y ajo Pan integral y fruta	25	RECETAS TRADICIONALES Lechuga, tomate, remolacha y olivas Crema de judías verdes Ternera guisada con couscous Pan integral y leche merengada casera	26	Brotes, lechuga, tomate y manzana Caballa desmigada, tomate y aceitunas Arroz de rape Pan integral y fruta	27	Ensalada de verano Pollo asado a la piña Pan integral y fruta
30	Lechuga, tomate, aceitunas y pepino Hervido valenciano con lactonesa casera Tempura de gallineta con pisto casero Pan integral 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> <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>							

