


Menú diciembre 2025 - halal

casaintur
SALUDABLES DESDE 1992

LUNES		MARTES		MIÉRCOLES		JUEVES		VIERNES	
1	Lechuga, zanahoria, remolacha y semillas Pasta eco con tomate Tortilla de calabaza y cebolla Pan integral y fruta	2	Lechuga, zanahoria, col lomibarda y vinagreta Potaje de garbanzos eco con espinacas Nuggets de brécol y queso con salsa ketchup Pan integral y fruta	3	Lechuga, pipas, col lombarda y zanahoria Sopa vegetal con estrellitas Filete de pollo halal Pan integral y fruta	4	Lechuga, tomate, manzana y semillas Arroz con tomate Ventresca en salsa mery Pan integral y fruta	5	Mezclum, olivas, calabaza y queso Crema de alubias eco Pollo halal asado con patata al romero Pan integral, yogur y fruta
		9	Lechuga, zanahoria, col lomibarda y vinagreta Lentejas eco estofadas con boniato Buñuelos de bacalao Pan integral y fruta	10	Lechuga, pipas, col lombarda y zanahoria Arroz caldoso (s/carne) Huevo revuelto con tomate Pan integral y fruta	11	Lechuga, tomate, manzana y semillas Puré de legumbres eco Alitas de pollo halal a la miel Pan integral y fruta	12	Mezclum, olivas, calabaza y queso Tomate natural con queso fresco artesano Fideuá de vegetales Pan integral y fruta
15	Lechuga, zanahoria, remolacha y semillas Guiso de patata jardinera Filete de pescadilla rebozado natural Pan integral y fruta	16	Lechuga, zanahoria, col lomibarda y vinagreta Cocido valenciano (s/carne) Tortilla de patata y cebolla Pan integral y fruta	17	Lechuga, pipas, col lombarda y zanahoria Crema de guisante y zanahoria Pollo halal asado con brócoli y zanahoria Pan integral y fruta	18	Lechuga, tomate, manzana y semillas Caballa desmigada con tomate rallado y aceitunas Paella de rape Pan integral y fruta	19	Mezclum, olivas, calabaza y queso Sopa de hortalizas Burger vegetal Pan integral y postre navideño
22	Lechuga, zanahoria, remolacha y semillas Arroz con tomate Tortilla francesa Pan integral y fruta								



#INTURODS
PROYECTO EDUCATIVO

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"