

Menú abril 2026 No carne

casaintur
SALUDABLE DESDE 1900

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
		1	2	3
		Mezclum, piña y zanahoria CREMA DE CALABAZA FOGONERO EN SANFAINA Pan integral y postre especial de pascua		
13	14	15	16	17
Lechuga, tomate, manzana y semillas NUGGUETS DE BRÉCOL Y QUESO POTAJE DE LENTEJAS ECO CON HORTALIZAS Pan integral y fruta	Lechuga, tomate, pepino y aceitunas ESPAGUETIS INTEGRAL NAPOLITANA MERLUZA EN SALSA MERY Pan integral y fruta	Mezclum, piña y zanahoria CREMA DE BRÉCOL Y BONIATO SALMÓN AL HORNO Pan integral y fruta	Lechuga, tomate, pasas y pepino POTAJE DE ALUBIAS SIN MAGRO TORTILLA FRNACESA Pan integral y fruta	Mezclum, tomate y queso QUESO FRESCO ARTESANO Y TOMATE ARROZ DEL SEYORET Pan integral, fruta y leche
20	21	22	23	24
Lechuga, tomate, manzana y semillas PLUMAS INTEGRALES CON ATÚN Y QUESO COLAS DE BACALAO EN SALSA Pan integral y fruta	ENSALADA CON HUEVO DURO ARROZ CON CHILI VEGETAL Pan integral y fruta	Mezclum, piña y zanahoria GUISO DE PATATA CON VERDURITAS ABADEJO CON TOMATE Pan integral y fruta	Lechuga, tomate, pasas y pepino CREMA DE GARROFÓN LASAÑA DE ATÚN Y VEGETALES Pan integral y fruta	Mezclum, tomate y queso POTAJE DE GARBANZOS TORTILLA DE PATATA Y CEBOLLA Pan integral, fruta y yogur artesano
27	28	29	30	
Lechuga, tomate, manzana y semillas POTAJE DE LENTEJAS ECO CON ACELGAS VENTRESCA EN TEMPURA Pan integral y fruta	Lechuga, tomate, pepino y aceitunas PASTA INTEGRAL NAPOLITANA TORTILLA DE CALABACÍN Pan integral y fruta	Mezclum, piña y zanahoria CREMA DE GUISANTE SALMÓN CON PATATA LO POBRE Pan integral y fruta	Lechuga, tomate, pasas y pepino ATÚN, TOMATE Y OLIVAS PAELLA DE VERDURAS Pan integral y fruta	

ODS 3: promovemos la salud y bienestar con elaboraciones nutritivas y saludables

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

ODS 12: fomentamos la producción y consumo responsable con productos de temporada, de proximidad, y recetas tradicionales actualizadas

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"

