

# Menú junio 2026 - REI EN JAUME- cerdo

**casaintur**  
MACARRONES INTEGRAL 100%

LUNES		MARTES		MIÉRCOLES		JUEVES		VIERNES	
<b>1</b>	Lechuga, tomate, manzana y semillas Potaje de lentejas Merluza en tempura de garbanzo Pan integral y fruta	<b>2</b>	Lechuga, tomate, papino y acietunas Macarrones integrales con atún Tortilla de zanahoria y queso Pan integral y fruta	<b>3</b>	Mezclum, piña y zanahoria Sopa de verduras con estrellitas Pollo en su jugo Pan integral y fruta	<b>4</b>	Ensalada completa con huevo duro Arroz con chili vegetal Pan integral y fruta	<b>5</b>	Mezclum, tomate y queso Crema castellana <b>Tortilla de patata</b> Pan integral, fruta y leche
<b>8</b>	Ensalada de espirales con piña Buñuelos de bacalao Pan integral y fruta	<b>9</b>	Lechuga, tomate, papino y acietunas Pinchitos de tortilla con ensalada de la huerta Potaje de garbanzos con vegetales y arroz integral Pan integral y fruta	<b>10</b>	Mezclum, piña y zanahoria Sopa de ave con fideo integral Goulash de pavo Pan integral y fruta	<b>11</b>	Lechuga, tomate, pasas y pepino Crema de garrofón Alitas de pollo con barbacoa casera Pan integral y fruta	<b>12</b>	Mezclum, tomate y queso Caballa, tomate y aceitunas Arroz marinero Pan integral, fruta y yogur
<b>15</b>	Ensalada de cortesía Lentejas eco de la huerta y arroz integral Tortilla francesa Pan integral y fruta	<b>16</b>	Ensalada de verano Tempura de pescado Pan integral y fruta	<b>17</b>	Ensalada de cortesía Crema de calabacín Lasaña de legumbres Pan integral y fruta	<b>18</b>	Ensalada de cortesía Tomate y queso fresco Fideuá de pollo y vegetales Pan integral y fruta	<b>19</b>	terminamos con nuestro plato estrella Ensalada de cortesía Arroz con tomate <b>Hamburguesa veggie</b> Pan integral, fruta y helado

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 soliciarlo en [colectividades@intur.com](mailto:colectividades@intur.com) | Menú recomendado y validado nutricionalmente por la dietista- nutricionista colegiada nº CV00639 | Descárgate mensualmente los menús en [www.inturcolectividades.com](http://www.inturcolectividades.com) o en nuestra APP "Intur APP"

