

Menú junio 2026 - REI EN JAUME - huevo, pescado y lentejas

casaintur
INICIADA EN 1991

LUNES		MARTES		MIÉRCOLES		JUEVES		VIERNES	
1	Lechuga, tomate, manzana y semillas Potaje de alubias Tempura de verduras Pan integral y fruta	2	Lechuga, tomate, papino y acietunas Macarrones con tomate Pollo con zanahoria Pan integral y fruta	3	Mezclum, piña y zanahoria Sopa de verduras con estrellitas s/huevo Pollo en su jugo Pan integral y fruta	4	Ensalada completa s/huevo duro Arroz con chili vegetal Pan integral y fruta	5	Mezclum, tomate y queso Crema castellana Lomo asado con patata a lo pobre Pan integral, fruta y leche
8	Ensalada de espirales s/huevo con piña Croquetas de zanahoria Pan integral y fruta	9	Lechuga, tomate, papino y acietunas Queso fresco con ensalada de la huerta Potaje de garbanzos con vegetales y arroz integral Pan integral y fruta	10	Mezclum, piña y zanahoria Sopa de ave con fideo s/huevo Goulash de pavo Pan integral y fruta	11	Lechuga, tomate, pasas y pepino Crema de garrofón Alitas de pollo con barbacoa casera Pan integral y fruta	12	Mezclum, tomate y queso Queso fresco , tomate y aceitunas Arroz de verduras Pan integral, fruta y yogur
15	Ensalada de cortesía Garbanzos de la huerta y arroz integral Pollo a la plancha Pan integral y fruta	16	Ensalada de verano (s/huevo y atún) Lomo asado Pan integral y fruta	17	Ensalada completa de cortesía Lasaña s/huevo de verduras Pan integral y fruta	18	Ensalada de cortesía Tomate y queso fresco Fideuá s/huevo de pollo y vegetales Pan integral y fruta	19	terminamos con nuestro plato estrella Ensalada de cortesía Arroz con tomate Albóndigas INTUR 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 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"

