

# Menú mayo 2026 - huevo y marisco

**casaintur**  
REALIZADOS DESDE 1992

LUNES		MARTES		MIÉRCOLES		JUEVES		VIERNES	
4	Lechuga, tomate, manzana y semillas Potaje de lentejas primavera Pescado s/trazas con rebozado natural Pan integral y fruta	5	Lechuga, tomate, papino y acietunas Arroz de puchero Brécol salteado con queso Pan integral y fruta	6	Mezclum, piña y zanahoria Caballa desmigada, tomate y aceituna Fideua s/huevo de rape s/trazas Pan integral y fruta	7	Lechuga, tomate, pasas y pepino Sopa de ave con fideo s/huevo Pollo asado con tomate y calabacin Pan integral y fruta	8	Mezclum, tomate y queso Crema de calabaza Pastel de patata con boloñesa de lenteja roja Pan integral, fruta y leche
11	Lechuga, tomate, manzana y semillas Guiso de patata con vegetales y pollo Pescado en tempura Pan integral y fruta	12	Lechuga, tomate, papino y acietunas Crema de verduras ecológicas Macarrones s/huevo gratinados (soja text) Pan integral y fruta	13	Mezclum, piña y zanahoria Sopa de gallina con maravilla s/huevo Albóndigas a la jardinera Pan integral y fruta	14	Lechuga, tomate, pasas y pepino Olla de garbanzos Alitas de pollo al ajillo Pan integral y fruta	15	Mezclum, tomate y queso Arroz con tomate Pescado fresco s/trazas Pan integral, fruta y yogur
18	Lechuga, tomate, manzana y semillas Lentejas eco de la huerta Salteado de patata y cebolla Pan integral y fruta	19	Lechuga, tomate, papino y acietunas Sopa de verduras con fideo s/huevo Contramuslo de pollo a la piña Pan integral y fruta	20	Mezclum, piña y zanahoria Arroz con verduras primaverales Bocaditos caseros de rape s/trazas Pan integral y fruta	21	Lechuga, tomate, pasas y pepino Crema de garbanzo eco y calabaza Chuletas de pavo Pan integral y fruta	22	Mezclum, tomate y queso Rossejat de fideos s/huevo con verduras Tosta integral con hummus Pan integral, fruta y leche
25	Lechuga, tomate, manzana y semillas Crema de legumbres (lenteja roja) Salmón s/trazas en salsa y vegetales Pan integral y fruta	26	Lechuga, tomate, papino y acietunas Guiso de verduritas con magro Pechuga de pollo Pan integral y fruta	27	Mezclum, piña y zanahoria Olla de la plana (VIUDA) Pan pizza de atún Pan integral y fruta	28	Lechuga, tomate, pasas y pepino Tomate y queso fresco artesano Paella valenciana Pan integral y fruta	29	Mezclum, tomate y queso Sopa de gallina con fideo s/huevo Pechuga con patata horneada al pimentón 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](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"