

Menú septiembre 2026 - HUEVO, PESCADO, LENTEJA Y FRUTOS SECOS

casaintur
SALUDABLES DESDE 1992

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
7	8	9	10	11
		Brotes, lechuga, tomate y manzana <i>Espaguetis s/huevo napolitana</i> <i>Pechuga de pollo</i> Pan integral y fruta	Lechuga, tomate, remolacha y olivas Crema de judías verdes Pollo asado con tomate y calabacín Pan integral y fruta	<i>Lechuga, tomate y queso (s/semillas)</i> Queso fresco <i>Arroz de verduras</i> Pan integral y fruta
14	15	16	17	18
<i>Ensalada de verano (con queso)</i> <i>Pechuga de pollo con pisto casero</i> Pan integral y fruta	Lechuga, tomate, pepino y aceitunas Arroz con tomate <i>Tosta con queso fresco</i> Pan integral y fruta	Brotes, lechuga, tomate y manzana Alubias de colores Pollo asado con piña Pan integral y fruta	Lechuga, tomate, remolacha y olivas Crema de calabacín <i>Pasta s/huevo con tomate y queso</i> Pan integral y fruta	<i>Lechuga, tomate y queso (s/semillas)</i> <i>Sopa de verduras con fideo s/huevo</i> Albóndigas con tomate Pan integral y leche
21	22	23	24	25
Lechuga, tomate, pepino y zanahoria <i>Garbanzos eco con verduras de verano</i> <i>Pollo en su jugo</i> Pan integral y fruta	Ensalada griega <i>Espaguetis s/huevo con tomate y queso</i> Pan integral y fruta	Brotes, lechuga, tomate y manzana <i>Sopa de lluvia s/huevo</i> Chuletas de pavo con ketchup casero Pan integral y fruta	Lechuga, tomate, remolacha y olivas <i>Queso fresco, tomate y olivas</i> Paella valenciana Pan integral y fruta	<i>Lechuga, tomate y queso (s/semillas)</i> Crema estival de verduras <i>Pollo asado y patatas a lo pobre</i> Pan integral y yogur
28	29	30		
<i>Ensalada de pasta s/huevo</i> <i>Pollo con patatas</i> Pan integral y fruta	Lechuga, tomate, pepino y aceitunas <i>Queso fresco, tomate y olivas</i> Arroz con garbanzo, tomate y patata Pan integral y fruta	Brotes, lechuga, tomate y manzana Hervido con lactonesa Jamoncitos de pollo al ajillo Pan integral y fruta		

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"