

# Menú mayo 2026 - 9 OCTUBRE - gluten

**casaintur**  
INTEGRALMENTE SIN GLUTEN

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<b>4</b> Lechuga, tomate y manzana Potaje de patatas primaveral Buñuelos de bacalao Pan s/gluten y fruta	<b>5</b> Lechuga, tomate, papino y acietunas Arroz de puchero Tortilla de brécol y queso Pan s/gluten y fruta	<b>6</b> Mezclum, piña y zanahoria Caballa desmigada, tomate y aceituna Fideua s/gluten de rape Pan s/gluten y fruta	<b>7</b> Lechuga, tomate y pepino Crema de calabaza Pollo asado con tomate y calabacin Pan s/gluten y fruta	<b>8</b> Mezclum, tomate y queso Sopa de ave con fideo s/gluten Tortilla de patata Pan s/gluten, fruta y leche
<b>11</b> Lechuga, tomate y manzana Guiso de patata con vegetales y pollo Tortilla de queso Pan s/gluten y fruta	<b>12</b> Lechuga, tomate, papino y acietunas Crema de verduras ecológicas Macarrones s/gluten al gratén (s/soja text) Pan s/gluten y fruta	<b>13</b> Mezclum, piña y zanahoria Sopa de gallina con maravilla s/gluten Albóndigas a la jardinera Pan s/gluten y fruta	<b>14</b> Lechuga, tomate y pepino Potage de garbanzos Jamoncitos de pollo al ajillo Pan s/gluten y fruta	<b>15</b> Mezclum, tomate y queso Arroz con tomate Pescado fresco Pan s/gluten, fruta y leche
<b>18</b> Lechuga, tomate y manzana Guiso de patatas a la huerta Tortilla de patata y cebolla Pan s/gluten y fruta	<b>19</b> Lechuga, tomate, papino y acietunas Sopa de verduras con fideo s/gluten Contramuslo de pollo a la piña Pan s/gluten y fruta	<b>20</b> Mezclum, piña y zanahoria Arroz con verduras primaverales Bocaditos caseros de rape Pan s/gluten y fruta	<b>21</b> Lechuga, tomate y pepino Crema de hortalizas primaverales Pollo asado en su jugo Pan s/gluten y fruta	<b>22</b> Mezclum, tomate y queso Rossejat de fideos s/gluten con sepia Tosta s/gluten con hummus y queso fresco Pan s/gluten, fruta y leche
<b>25</b> Lechuga, tomate y manzana Ensalada de pasta s/gluten Salmón en salsa y vegetales Pan s/gluten y fruta	<b>26</b> Lechuga, tomate, papino y acietunas Guiso de verduritas con magro Tortilla francesa Pan s/gluten y fruta	<b>27</b> Mezclum, piña y zanahoria Crema de legumbres (lenteja roja) Pan pizza s/gluten de atún Pan s/gluten y fruta	<b>28</b> Lechuga, tomate y pepino Tomate y queso fresco artesano Paella valenciana Pan s/gluten y fruta	<b>29</b> Mezclum, tomate y queso Sopa de gallina con fideo s/gluten Pechuga con patata horneada al pimentón Pan s/gluten, 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](http://www.inturcolectividades.com) o en nuestra APP "Intur APP"