

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
		1 Mezclum, piña y zanahoria Crema de calabaza y pipas Jamoncitos de pollo en su jugo Pan integral y postre de pascua	2 SEMANA SANTA	3 SEMANA SANTA
6 SEMANA SANTA	7 SEMANA SANTA	8 SEMANA SANTA	9 SEMANA SANTA	10 SEMANA SANTA
13 FESTIVO	14 Nuggets de brécol y queso con ensalada variada (lechuga, tomate, manzana y semillas)☐ Potaje de lentejas eco con hortalizas Pan integral y fruta	15 Mezclum, piña y zanahoria☐ Crema de brécol Tombet de pollo Pan integral y fruta	16 Lechuga, tomate, pasas y pepino Crema de alubias Tortilla de calabacín☐ Pan integral y fruta	17 Mezclum, tomate y queso☐ Tosta de queso fresco y tomate☐ Arroz del senyoret Pan integral, fruta y leche☐
20 Lechuga, tomate, manzana y semillas Plumas integrales con atún y queso Bacalao en salsita Pan integral y fruta	21 Ensalada con huevo Arroz con chili vegetal Pan integral y fruta	22 Mezclum, piña y zanahoria Guiso de patatas con verduras Longanizas con tomate Pan integral y fruta	23 Lechuga, tomate, pasas y pepino Crema de garrofón Pollo asado con tomate y calabacín Pan integral y fruta	24 Mezclum, tomate y queso Potaje de garbanzos Tortilla de patata y cebolla Pan integral, fruta y yogur
27 Lechuga, tomate, manzana y semillas Lentejas de la huerta Ventresca en tempura Pan integral y fruta	28 Lechuga, tomate, papino y acietunas Pasta integral a la carbonara Tortilla a la francesa Pan integral y fruta	29 Mezclum, piña y zanahoria Crema de guisante Lomo con salsa de pimiento y zanahoria y patata a lo pobre Pan integral y fruta	30 Lechuga, tomate, pasas y pepino Tosta de atún y tomate Paella valenciana Pan integral y fruta	

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"



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
		1 Mezclum, piña y zanahoria Crema de calabaza y pipas Tortilla de queso Pan integral y postre de pascua	2 SEMANA SANTA	3 SEMANA SANTA
6 SEMANA SANTA	7 SEMANA SANTA	8 SEMANA SANTA	9 SEMANA SANTA	10 SEMANA SANTA
13 FESTIVO	14 Nuggets de brécol y queso con ensalada variada (lechuga, tomate, manzana y semillas)☐ Potaje de lentejas eco con hortalizas Pan integral y fruta	15 Mezclum, piña y zanahoria☐ Crema de brécol Pan pizza de atún Pan integral y fruta	16 Lechuga, tomate, pasas y pepino Crema de alubias Tortilla de calabacín☐ Pan integral y fruta	17 Mezclum, tomate y queso☐ Tosta de queso fresco y tomate☐ Arroz del senyoret Pan integral, fruta y leche☐
20 Lechuga, tomate, manzana y semillas Plumas integrales con atún y queso Bacalao en salsita Pan integral y fruta	21 Ensalada con huevo Arroz con chili vegetal Pan integral y fruta	22 Mezclum, piña y zanahoria Guiso de patatas con verduras Huevos revueltos con tomate Pan integral y fruta	23 Lechuga, tomate, pasas y pepino Crema de garrofón Merluza con tomate y calabacín Pan integral y fruta	24 Mezclum, tomate y queso Potaje de garbanzos Tortilla de patata y cebolla Pan integral, fruta y yogur
27 Lechuga, tomate, manzana y semillas Lentejas de la huerta Ventresca en tempura Pan integral y fruta	28 Lechuga, tomate, papino y acietunas Pasta integral a la carbonara Tortilla a la francesa Pan integral y fruta	29 Mezclum, piña y zanahoria Crema de guisante Bacalao con salsa de pimiento y zanahoria y patata a lo pobre Pan integral y fruta	30 Lechuga, tomate, pasas y pepino Tosta de atún y tomate Paella de verduras Pan integral y fruta	



#INTURODS
PROYECTO EDUCATIVO

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"

Menú ABRIL 2026 - 9 OCTUBRE gluten

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
		1 Mezclum, piña y zanahoria Crema de calabaza y pipas Jamoncitos de pollo en su jugo Pan integral y postre de pascua	2 SEMANA SANTA	3 SEMANA SANTA
6 SEMANA SANTA	7 SEMANA SANTA	8 SEMANA SANTA	9 SEMANA SANTA	10 SEMANA SANTA
13 FESTIVO	14 Huevos hervidos con ensalada variada (lechuga, tomate, manzana y semillas) Potaje de garbanzos eco con hortalizas Pan s/gluten y fruta	15 Mezclum, piña y zanahoria Crema de brécol Tombet de pollo Pan s/gluten y fruta	16 Lechuga, tomate, pasas y pepino Crema de garrofón Tortilla de calabacín Pan s/gluten y fruta	17 Mezclum, tomate y queso Tosta s/gluten de queso fresco y tomate Arroz del senyoret Pan s/gluten, fruta y leche
20 Lechuga, tomate, manzana y semillas Plumas s/gluten con atún y queso Bacalao en salsita Pan s/gluten y fruta	21 Ensalada con huevo Arroz con verduras Pan s/gluten y fruta	22 Mezclum, piña y zanahoria Guiso de patatas con verduras Longanizas con tomate Pan s/gluten y fruta	23 Lechuga, tomate, pasas y pepino Crema de garrofón Pollo asado con tomate y calabacín Pan s/gluten y fruta	24 Mezclum, tomate y queso Potaje de garbanzos eco Tortilla de patata y cebolla Pan s/gluten, fruta y yogur
27 Lechuga, tomate, manzana y semillas Garbanzos eco de la huerta Ventresca en rebozado natural Pan s/gluten y fruta	28 Lechuga, tomate, pepino y acietunas Pasta s/gluten a la carbonara Tortilla a la francesa Pan s/gluten y fruta	29 Mezclum, piña y zanahoria Crema de guisante Lomo con salsa de pimiento y zanahoria y patata a lo pobre Pan s/gluten y fruta	30 Lechuga, tomate, pasas y pepino Tosta s/gluten de atún y tomate Paella valenciana Pan s/gluten y fruta	

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"



Menú ABRIL 2026 - 9 OCTUBRE legumbres y lactosa

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
		1 Mezclum, piña y zanahoria Crema de calabaza y s/pipas Jamoncitos de pollo en su jugo Pan integral y postre de pascua	2 SEMANA SANTA	3 SEMANA SANTA
6 SEMANA SANTA	7 SEMANA SANTA	8 SEMANA SANTA	9 SEMANA SANTA	10 SEMANA SANTA
13 FESTIVO	14 Huevo duro con ensalada variada (lechuga, tomate, manzana y s/semillas) Hervido de patata y zanahoria Pan integral y fruta	15 Mezclum, piña y zanahoria Crema de brécol Tombet de pollo Pan integral y fruta	16 Lechuga, tomate, s/pasas y pepino Crema de patata y calabacín Tortilla de calabacín Pan integral y fruta	17 Mezclum, tomate y atún Tosta de caballa y tomate Arroz del senyoret Pan integral, fruta y postre vegetal
20 Lechuga, tomate, manzana y s/semillas Plumas integrales con atún s/queso Bacalao en salsita Pan integral y fruta	21 Ensalada con huevo Arroz con con verduras Pan integral y fruta	22 Mezclum, piña y zanahoria Guiso de patatas con verduritas Longanizas con tomate Pan integral y fruta	23 Lechuga, tomate, s/pasas y pepino Crema de zanahoria Pollo asado con tomate y calabacín Pan integral y fruta	24 Mezclum, tomate y atún Potaje de patatas y verduras Tortilla de patata y cebolla Pan integral, fruta y postre vegetal
27 Lechuga, tomate, manzana y s/semillas Guiso de patata a la huerta Ventresca en tempura Pan integral y fruta	28 Lechuga, tomate, pepino y acietunas Pasta integral con tomate Tortilla a la francesa Pan integral y fruta	29 Mezclum, piña y zanahoria Crema de coliflor Lomo con salsa de pimiento y zanahoria y patata a lo pobre Pan integral y fruta	30 Lechuga, tomate, s/pasas y pepino Tosta de atún y tomate Paella valenciana Pan integral y fruta	

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"



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
		1 Mezclum, piña y zanahoria Crema de calabaza y pipas Jamoncitos de pollo en su jugo Pan integral y postre de pascua	2 SEMANA SANTA	3 SEMANA SANTA
6 SEMANA SANTA	7 SEMANA SANTA	8 SEMANA SANTA	9 SEMANA SANTA	10 SEMANA SANTA
13 FESTIVO	14 Huevo duro con ensalada variada (lechuga, tomate, manzana y semillas) □ Potaje de lentejas eco con hortalizas Pan integral y fruta	15 Mezclum, piña y zanahoria □ Crema de brécol Tombet de pollo Pan integral y fruta	16 Lechuga, tomate, pasas y pepino Crema de alubias Tortilla de calabacín □ Pan integral y fruta	17 Mezclum, tomate y atún Tosta de caballa y tomate □ Arroz del senyoret Pan integral, fruta y postre vegetal
20 Lechuga, tomate, manzana y semillas Plumas integrales con atún s/queso Bacalao en salsita Pan integral y fruta	21 Ensalada con huevo Arroz con chili vegetal Pan integral y fruta	22 Mezclum, piña y zanahoria Guiso de patatas con verduras Longanizas con tomate Pan integral y fruta	23 Lechuga, tomate, pasas y pepino Crema de garrofón Pollo asado con tomate y calabacín Pan integral y fruta	24 Mezclum, tomate y atún Potaje de garbanzos Tortilla de patata y cebolla Pan integral, fruta y postre vegetal
27 Lechuga, tomate, manzana y semillas Lentejas de la huerta Ventresca en tempura Pan integral y fruta	28 Lechuga, tomate, papino y acietunas Pasta integral con tomate Tortilla a la francesa Pan integral y fruta	29 Mezclum, piña y zanahoria Crema de guisante Lomo con salsa de pimiento y zanahoria y patata a lo pobre Pan integral y fruta	30 Lechuga, tomate, pasas y pepino Tosta de atún y tomate Paella valenciana Pan integral y fruta	

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"

