

Menú septiembre 2026 - cerdo



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
7	8	9 Brotes, lechuga, tomate y manzana Espaguetis integrales napolitana Buñuelos de bacalao Pan integral y fruta	10 Lechuga, tomate, remolacha y olivas Crema de judías verdes Pollo asado con tomate y calabacín Pan integral y fruta	11 Lechuga, tomate, queso y semillas Queso fresco Arroz del senyoret Pan integral y fruta
14 Ensalada de verano Merluza en tempura con pisto casero Pan integral y fruta	15 Lechuga, tomate, pepino y aceitunas Arroz con tomate Tortilla de queso Pan integral y fruta	16 Brotes, lechuga, tomate y manzana Alubias de colores Pollo asado con piña Pan integral y fruta	17 Lechuga, tomate, remolacha y olivas Crema de calabacín Lasaña de legumbres Pan integral y fruta	18 Lechuga, tomate, queso y semillas Sopa de verduras con fideo integral <i>Huevo con tomate</i> Pan integral y leche
21 Lechuga, tomate, pepino y zanahoria Lentejas eco con verduras de verano Tortilla francesa Pan integral y fruta	22 Ensalada griega Espaguetis con boloñesa vegetal Pan integral y fruta	23 Brotes, lechuga, tomate y manzana Sopa de lluvia Chuletas de pavo con ketchup casero Pan integral y fruta	24 Lechuga, tomate, remolacha y olivas Caballa desmigada, tomate y olivas <i>Paella de verduras</i> Pan integral y fruta	25 Lechuga, tomate, queso y semillas Crema estival de verduras Filete de merluza rebozado natural y patatas a lo pobre Pan integral y yogur
28 Ensalada de pasta integral Huevo roto con patatas Pan integral y fruta	29 Lechuga, tomate, pepino y aceitunas Atún desmigado, tomate y olivas Arroz con garbanzo, tomate y patata Pan integral y fruta	30 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