

Menú septiembre 2026 - HUEVO, F SECOS Y PIEL DE POLLO					casaintur BAUZAÑALES DESDE 1991	
LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES		
7	8	9	10	11		
		Brotes, lechuga, tomate y manzana <i>Espaguetis s/huevo napolitana</i> <i>Ventresca con salsa verde</i> Pan integral y fruta	Lechuga, tomate, remolacha y olivas Crema de judías verdes <i>Pechuga a la plancha con tomate y calabacín</i> Pan integral y fruta	<i>Lechuga, tomate y queso (s/semillas)</i> Queso fresco Arroz del senyoret Pan integral y fruta		
14	15	16	17	18		
<i>Ensalada de verano (s/huevo)</i> Merluza en tempura con pisto casero Pan integral y fruta	Lechuga, tomate, pepino y aceitunas Arroz con tomate <i>Pechuga a la plancha</i> Pan integral y fruta	Brotes, lechuga, tomate y manzana Alubias de colores <i>Pollo a la plancha con piña</i> Pan integral y fruta	Lechuga, tomate, remolacha y olivas Crema de calabacín Lasaña de legumbres Pan integral y fruta	<i>Lechuga, tomate y queso (s/semillas)</i> Sopa de verduras con fideo s/huevo Albóndigas con tomate Pan integral y leche		
21	22	23	24	25		
Lechuga, tomate, pepino y zanahoria Lentejas eco con verduras de verano <i>Pollo en su jugo</i> Pan integral y fruta	 Ensalada griega <i>Espaguetis s/huevo con tomate y atún</i> Pan integral y fruta	Brotes, lechuga, tomate y manzana Sopa de lluvia s/huevo Chuletas de pavo con ketchup casero Pan integral y fruta	Lechuga, tomate, remolacha y olivas Caballa desmigada, tomate y olivas Paella valenciana Pan integral y fruta	<i>Lechuga, tomate y queso (s/semillas)</i> Crema estival de verduras <i>Filete de merluza a la plancha 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 Atún desmigado, tomate y olivas Arroz con garbanzo, tomate y patata Pan integral y fruta	Brotes, lechuga, tomate y manzana Hervido con lactonesa Pollo a la plancha 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