

Menú mayo 2026 -fiesta 1 y 4

casaintur
MACARRONES INTEGRAL 100%

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
4	5	6	7	8
	Lechuga, tomate, papino y acietunas Arroz de puchero Tortilla de brécol y queso Pan integral y fruta	Mezclum, piña y zanahoria Caballa desmigada, tomate y aceituna Fideua de rape Pan integral y fruta	Lechuga, tomate, pasas y pepino Sopa de ave con fideo integral Pollo asado con tomate y calabacin Pan integral y fruta	Mezclum, tomate y queso Crema de calabaza Pastel de patata con boloñesa de lenteja roja Pan integral, fruta y leche
11	12	13	14	15
Lechuga, tomate, manzana y semillas Guiso de patata con vegetales y pollo Tortilla de queso Pan integral y fruta	Lechuga, tomate, papino y acietunas Crema de verduras ecológicas Macarrones integrales al gratén (soja text) Pan integral y fruta	Mezclum, piña y zanahoria Sopa de gallina con maravilla Albóndigas a la jardinera Pan integral y fruta	Lechuga, tomate, pasas y pepino Olla de garbanzos Alitas de pollo al ajillo Pan integral y fruta	Mezclum, tomate y queso Arroz con tomate Pescado fresco Pan integral, fruta y yogur
18	19	20	21	22
Lechuga, tomate, manzana y semillas Lentejas eco de la huerta Tortilla de patata y cebolla Pan integral y fruta	Lechuga, tomate, papino y acietunas Sopa de verduras con fideo integral Contramuslo de pollo a la piña Pan integral y fruta	Mezclum, piña y zanahoria Arroz con verduras primaverales Bocaditos caseros de rape Pan integral y fruta	Lechuga, tomate, pasas y pepino Crema de garbanzo eco y calabaza Chuletas de pavo Pan integral y fruta	Mezclum, tomate y queso Rossejat de fideos con sepia Tosta integral con hummus y queso fresco Pan integral, fruta y leche
25	26	27	28	29
Lechuga, tomate, manzana y semillas Crema de legumbres (lenteja roja) Salmón en salsa y vegetales Pan integral y fruta	Lechuga, tomate, papino y acietunas Guiso de verduritas con magro Tortilla francesa Pan integral y fruta	Mezclum, piña y zanahoria Olla de la plana (VIUDA) Pizza casera vegetal (tofu rallado) Pan integral y fruta	Lechuga, tomate, pasas y pepino Tomate y queso fresco artesano Paella valenciana Pan integral y fruta	Mezclum, tomate y queso Sopa de gallina con fideo integral Pechuga empanada con patata horneada al pimentón Pan integral, 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 soliciarlo 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"

