

Menú mayo 2026 - SAGRADO CORAZÓN - triturado

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
4 Triturado de potaje de lentejas primaveral Fruta triturada	5 Triturado de arroz de puchero Fruta triturada	6 Triturado de fideua de rape Yogur	7 Triturado de pollo asado con tomate y calabacín Fruta triturada	8 Triturado de crema de calabaza y lentejas Fruta triturada
11 Triturado de patata con vegetales y pollo Fruta triturada	12 Triturado de crema de verduras con huevo Fruta triturada	13 Triturado de albóndigas a la jardinera Yogur	14 Triturado de olla de garbanzos y pollo Fruta triturada	15 Triturado de arroz con tomate y pescado Fruta triturada
18 Triturado de lentejas eco, patata y huevo Fruta triturada	19 Triturado de contramuslo de pollo a la piña Fruta triturada	20 Triturado de arroz con verduras primaverales y rape Yogur	21 Triturado de crema de garbanzo eco y calabaza Fruta triturada	22 Triturado de rossejat de fideos con sepia Fruta triturada
25 Triturado de salmón en salsa, vegetales y lentejas Fruta triturada	26 Triturado de guiso de verduritas con magro Fruta triturada	27 Triturado de olla de la plana con tofu Yogur	28 Triturado de paella valenciana Fruta triturada	29 Triturado de pechuga con patata horneada al pimentón Fruta triturada

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"

