

## MENÚ ÁTICO COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA E.T.S.I. DEL 22 AL 26 DE ABRIL DE 2024

	LUNES FESTIVO	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
PRIMER PLATO	SALMOREJO CON HUEVO Y JAMON  LENTEJAS CON VERDURAS	SOPA DE ARROZ Y GARBANZOS  ENSALADA DE PATATAS MALAGUEÑA CON NARANJA Y ATUN	ARROZ CON FRITADA DE VERDURAS  GARBANZOS GUIADOS CON BACON	PASTA CON SALCHICHA Y TOMATE  CREMA DE ZANAHORIAS	GAZPACHO CON GUARNICIÓN  ARROZ NEGRO CON CALAMARES
PLATO COMBINADO	HAMBURGUESA MIXTA  HUEVOS A LA FLAMENCA	QUICHE DE HUEVO Y BACON  PRINGA DE PUCHERO	FILETE DE CINTA LOMO DE CERDO A LA PLANCHA CON ENSALADA DE TOMATE, PEPINO, LECHUGA  RAPE CON ACEITUNAS NEGRAS	RAGOUT DE PAVO  TORTILLA DE PATATA Y PIMIENTO VERDE	FILETE DE MERLUZA A LA BILBAINA  POLLO GRATINADO CON CEBOLLA CAMELIZADA
BOL EXTRA GUARNICIÓN	PURE DE PATATAS  REPOLLO AL AJOARRIERO	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, ESPÁRRAGO Y ACEITUNAS  GUISANTES REHOGADOS	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y PEPINO  ESPIRALES DE COLORES SALTEADAS	ENSALADA CON LECHUGA Y REMOLACHA  TABULE DE COUS COUS	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y OREGANO  PATATAS FRITAS
PAN Y POSTRE	PAN BLANCO O INTEGRAL FRUTA FRESCA DE TEMPORADA O YOGUR O POSTRE LÁCTEO	PAN BLANCO O INTEGRAL FRUTA FRESCA DE TEMPORADA O YOGUR O POSTRE LÁCTEO	PAN BLANCO O INTEGRAL FRUTA FRESCA DE TEMPORADA O YOGUR O POSTRE LÁCTEO	PAN BLANCO O INTEGRAL FRUTA FRESCA DE TEMPORADA O YOGUR O POSTRE LÁCTEO	PAN BLANCO O INTEGRAL FRUTA FRESCA DE TEMPORADA O YOGUR O POSTRE LÁCTEO

- Si tienes alguna **ALERGIA O INTOLERANCIA ALIMENTARIA**, comunícalo a nuestro personal
- Los platos **coloreados en verde** son exclusivamente vegetales
- Menú planificado y revisado por María Barbero Ferrer (Diplomada en Nutrición Humana y Dietética) y María Mora López (Graduada en Nutrición Humana y Dietética)