

MENÚ ÁTICO COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA E.T.S.I. DEL 27 AL 31 DE MAYO DE 2024

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES FESTIVO	VIERNES
PRIMER PLATO	<p>MENESTRA DE VERDURAS</p> <p>ESPAGUETIS CON QUESO Y SALSA DE TOMATE</p>	<p>JUDÍAS VERDES REHOGADAS</p> <p>CODITOS (PASTA) CON VERDURAS</p>	<p>PATATAS ALIÑADAS CON ATÚN Y HUEVO</p> <p>LENTEJAS CON CHORIZO</p>		<p>ESPINACAS A LA CREMA</p> <p>ARROZ CON MAGRO Y CHAMPIÑONES</p>
PLATO COMBINADO	<p>ALITAS DE POLLO AL AJILLO</p> <p>TORTILLA DE PATATA Y CEBOLLA</p>	<p>ALBÓNDIGAS ENCEBOLLADAS</p> <p>CALAMARES A LA MARINERA</p>	<p>MERLUZA A LA PLANCHA EN SANFAINA</p> <p>ALITAS DE POLLO</p>		<p>ESCALOPINES DE CERDO EN SALSA</p> <p>GALLO A LA MENIER</p>
BOL EXTRA GUARNICIÓN	<p>ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, Y ACEITUNA</p> <p>GUISANTES COCIDOS</p>	<p>TOMATE NATURAL CON ALBAHACA</p> <p>ARROZ REHOGADO</p>	<p>LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA</p> <p>BRÓCOLI REHOGADO</p>		<p>ENSALADA CON TOMATE Y MOZZARELLA</p> <p>VINAGRETA DE GARBANZOS</p>
PAN Y POSTRE	<p>PAN BLANCO O INTEGRAL</p> <p>FRUTA FRESCA DE TEMPORADA O YOGUR O POSTRE LÁCTEO</p>	<p>PAN BLANCO O INTEGRAL</p> <p>FRUTA FRESCA DE TEMPORADA O YOGUR O POSTRE LÁCTEO</p>	<p>PAN BLANCO O INTEGRAL</p> <p>FRUTA FRESCA DE TEMPORADA O YOGUR O POSTRE LÁCTEO</p>		<p>PAN BLANCO O INTEGRAL</p> <p>FRUTA FRESCA DE TEMPORADA O YOGUR O POSTRE LÁCTEO</p>

- 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)