

MENÚ ÁTICO COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA E.T.S.I. DEL 14 AL 18 DE OCTUBRE DE 2024

	LUNES FESTIVO	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
PRIMER PLATO	SALMOREJO CON HUEVO Y JAMON LENTEJAS CON VERDURAS	ENSALADA DE PATATAS MALAGUEÑA CON NARANJA Y ATUN CODITOS CON ATUN Y TOMATE	ARROZ CON FRITADA DE VERDURAS GARBANZOS GUIADOS CON BACON	PASTA CON SALCHICHA Y TOMATE CREMA DE ZANAHORIAS	GAZPACHO CON GUARNICIÓN ARROZ CON CALAMARES
PLATO COMBINADO	HAMBURGUESA MIXTA ENCEBOLLADA HUEVOS A LA FLAMENCA	QUICHE DE HUEVO Y BACON SALMON A LA NARANJA	FILETE DE CINTA LOMO DE CERDO A LA PLANCHA RAPE CON ACEITUNAS NEGRAS	REDONDO DE PAVO ASADO TORTILLA DE PATATA Y PIMIENTO VERDE	FILETE DE MERLUZA A LA BILBAINA POLLO GRATINADO CON CEBOLLA CAMELIZADA
BOL EXTRA GUARNICIÓN	ARROZ COCIDO REPOLLO AL AJOARRIERO	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, ESPÁRRAGO GUISANTES REHOGADOS	COLES DE BRUSELAS REHOGADAS ESPIRALES DE COLORES SALTEADAS	ENSALADA CON LECHUGA Y REMOLACHA TABULE DE COUS COUS	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y OREGANO ALCACHOFAS SALTEADAS
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)