

MENÚ ÁTICO COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA E.T.S.I. DEL 18 AL 25 DE NOVIEMBRE DE 2024

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
PRIMER PLATO	<p>LENTEJAS CON CALABAZA Y ZANAHORIA</p> <p>CREMA SAN GERMAN DE GUISANTES</p>	<p>ALUBIAS PINTAS CON ARROZ</p> <p>BROCOLI A LA VINAGRETA</p>	<p>ARROZ CON VERDURAS</p> <p>TALLARINES CON SETAS Y SOJA</p>	<p>GARBANZOS CON BACALAO</p> <p>COLIFLOR AL AJOARRIERO</p>	<p>HABAS CON JAMON</p> <p>CREMA DE VERDURAS</p>
PLATO COMBINADO	<p>POLLO A LA CAZADORA</p> <p>GALLO MENIER</p>	<p>HAMBURGUESA MIXTA</p> <p>ABADEJO EN ESCABECHE</p>	<p>ESCALOPE DE CERDO</p> <p>FOGONERO EN SANFAINA</p>	<p>REDONDO DE PAVO EN SALSA</p> <p>MERLUZA A LA BILBAINA</p>	<p>LASAÑA BOLOÑESA CON ENSALADA</p> <p>LIMANDA ALICANTINA CON ARROZ</p>
BOL EXTRA GUARNICIÓN	<p>ENSALADA DE LECHUGA, MAIZ</p> <p>ARROZ REHOGADO</p>	<p>ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE</p> <p>ARROZ ESPECIADO</p>	<p>ENSALADA DE LECHUGA , ACEITUNA</p> <p>COUS COUS DE VERDURAS</p>	<p>ENSALADA DE ESPARRAGO, TOMATE</p> <p>ARROZ REHOGADO</p>	<p>ENSALADA DE LECHUGA, ZANAHORIA</p> <p>PATATAS FRITAS</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>	<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)