

COMEDOR UNIVERSITARIO PLANTA BAJA DE LA E.T.S.I. DEL 18 AL 22 DE NOVIEMBRE DE 2024

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
PRIMER PLATO	LENTEJAS CON CALABAZA Y ZANAHORIA CREMA SAN GERMAN DE GUISANTES MACARRONES A LA PORTUGUESA	ALUBIAS PINTAS CON ARROZ BROCOLI A LA VINAGRETA LAZOS A LA CARBONARA	ARROZ CON VERDURAS LOMBARDA A LA MONTAÑESA CON MAHONESA TALLARINES CON SETAS Y SOJA	GARBANZOS CON BACALAO COLIFLOR AL AJOARRIERO ESPAGUETIS CON JAMON YORK	HABAS CON JAMON CREMA DE VERDURAS CODITOS CON CHORIZO Y SALSA DE TOMATE
	POLLO A LA CAZADORA CON ARROZ GALLO MENIER CON ENSALADA HUEVOS AL PLATO CON PATATAS	HAMBURGUESA MIXTA CON ENSALADA ABADEJO EN ESCABECHE CON ARROZ PERRITO CALIENTE CON PATATAS	ESCALOPE DE CERDO CON PATATAS FOGONERO EN SANFAINA CON COUS COUS CROQUETAS DE JAMON CON ENSALADA	REDONDO DE PAVO EN SALSA CON ARROZ MERLUZA A LA BILBAINA CON PATATAS PIZZA BARBACOA CON ENSALADA	LASAÑA BOLOÑESA CON ENSALADA LIMANDA ALICANTINA CON ARROZ HUEVOS RELLENOS CON ATUN Y MAHONESA CON PATATAS
BOL EXTRA GUARNICI	ENSALADA DE LECHUGA, MAIZ ARROZ REHOGADO PATATAS FRITAS	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE ARROZ ESPECIADO PATATAS FRITAS	ENSALADA DE LECHUGA , ACEITUNA COUS COUS DE VERDURAS PATATAS FRITAS	ENSALADA DE ESPARRAGO, TOMATE ARROZ REHOGADO PATATAS FRITAS	ENSALADA DE LECHUGA, ZANAHORIA ARROZ COCIDO PATATAS FRITAS
COMIDA PARA LLEVAR	LENTEJAS CON CALABAZA Y ZANAHORIA	ALUBIAS PINTAS CON ARROZ	ARROZ CON VERDURAS	COLIFLOR AL AJOARRIERO	CODITOS CON CHORIZO Y SALSA DE TOMATE
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)