

## MENÚ ÁTICO COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA E.T.S.I. DEL 13 AL 17 DE ENERO DE 2025

|                      | 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>LOMBARDA A LA MONTAÑESA CON MAHONESA</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>JAMONCITO DE 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</p> <p>LIMANDA ALICANTINA</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)