

MENÚ ÁTICO COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA E.T.S.I. DEL 20 AL 25 DE ENERO DE 2025

	LUNES FESTIVO	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
PRIMER PLATO	<p>LENTEJAS CON ARROZ</p> <p>COLES DE BRUSELAS CON PATATAS</p>	<p>CASCOTE DE ALUBIAS Y GARBANZOS</p> <p>ENSALADILLA RUSA</p>	<p>COLIFLOR CON BECHAMEL</p> <p>MACARRONES CON ATUN Y HUEVO</p>	<p>HUMMUS DE GARBANZOS CON DIPS DE HORTALIZAS, PEPINO, ZANAHORÍA</p> <p>PATATAS CON VERDURAS</p>	<p>ARROZ NEGRO DE MARISCO</p> <p>PISTO MANCHEGO</p>
PLATO COMBINADO	<p>CHULETA DE CERDO A LA PLANCHA CON MOJO PICON CON PATATAS</p> <p>CABALLA AL HORNO CON ENSALADA DE LECHUGA Y MAIZ</p>	<p>POLLO ASADO AL LIMON</p> <p>HUEVOS COCIDOS CON PISTO Y PATATAS</p>	<p>HAMBURGUESA DE POLLO</p> <p>HUEVOS REVUELTOS CON CHAMPIÑONES Y BACON</p>	<p>ALBONDIGAS CON TOMATE</p> <p>BACALAO A LA NARANJA</p>	<p>JAMON YORK A LA GALLEGA</p> <p>QUICHE DE SALMON</p>
BOL EXTRA GUARNICIÓN	<p>ENSALADA DE LECHUGA Y MAIZ</p> <p>ARROZ REHOGADO</p>	<p>ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA</p> <p>ARROZ CON CURRY</p>	<p>ENSALADA DE LECHUGA Y REMOLACHA</p> <p>ARROZ COCIDO</p>	<p>ENSALADA DE LECHUGA Y ACEITUNA</p> <p>COUS COUS CON VERDURAS</p>	<p>ARROZ SALTEADO</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)