

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

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