

## MENÚ ÁTICO COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA E.T.S.I. DEL 17 AL 21 DE FEBRERO DE 2025

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
PRIMER PLATO	CALLOS A LA MADRILEÑA CON PATATAS  JUDIAS VERDES A LA MEXICANA CON HUEVO	GARBANZOS CON CALABAZA  MENESTRA DE VERDURAS	COLES DE BRUSELAS CON PATATAS SALTEADAS  CREMA DE CALABACIN	LENTEJAS CON CURRY  ACELGAS Y ZANAHORIAS REHOGADAS	ALUBIAS A LA MARINERA  PATATAS HUERTANAS
PLATO COMBINADO	TACO DE POLLO  TORTILLA DE AJETES	SALCHICHAS FRESCAS ENCEBOLLADAS  TRUCHA A LA NAVARRA	COSTILLAS A LA MIEL  TORITLLA DE BACALAO	CARRILLEDA EN SALSA  QUICHE DE SALMON	PITTY PANNA DE CERDO  CANELONES DE ATUN
BOL EXTRA GUARNICIÓN	ENSALADA DE LECHUGA, MAIZ  ARROZ REHOGADO	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE  CODITOS	ENSALADA DE LECHUGA, ACEITUNA  PURE DE PATATAS	ENSALADA DE ESPARRAGO, TOMATE  COUS COUS	ENSALADA DE LECHUGA, ZANAHORIA  PATATAS FRITAS
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)