

COMEDOR UNIVERSITARIO PLANTA BAJA DE LA E.T.S.I. DEL 17 AL 21 DE FEBRERO 2025

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
PRIMER PLATO	CALLOS A LA MADRILEÑA CON PATATAS	GARBANZOS CON CALABAZA	COLES DE BRUSELAS CON PATATAS SALTEADAS	LENTEJAS CON CURRY	ALUBIAS A LA MARINERA
	JUDIAS VERDES A LA MEXICANA CON HUEVO	MENESTRA DE VERDURAS	CREMA DE CALABACIN	ACELGAS Y ZANAHORIAS REHOGADAS	PATATAS HUERTANAS
	ESPIRALES CON QUESO Y SALSA DE TOMATE	ARROZ CON TOMATE A LA CUBANA	ESPAGUETIS A LA NAPOLITANA	RISSOTO DE SETAS	FETUCCINI CON QUESO AZUL
PLATO COMBINADO	TACO DE POLLO CON VERDURAS CON PATATAS	SALCHICHAS FRESCAS ENCEBOLLADAS CON ENSALADA	COSTILLAS A LA MIEL CON PURE DE PATATAS	TORTELINI DE CARNE CON TOMATE CON ENSALADA	PITTY PANNA DE CERDO CON ARROZ
	NUGGETS DE PESCADO Y ARROZ	TRUCHA A LA NAVARRA CON CODITOS	TORITLLA DE BACALAO CON ARROZ	WOK DE VERDURAS CON ATUN Y SOJA CON ARROZ	CANELONES DE ATUN CON PATATAS
	TORTILLA DE AJETES CON ENSALADA	HUEVOS FRITOS 2 CON PATATAS	PIZZA CARBONARA CON ENSALADA	QUICHE DE BACON CON COUS COUS	PAN TUMACA CON ENSALADA
BOL EXTRA GUARNICIÓN	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE	ENSALADA DE LECHUGA, MAIZ Y TOMATE	ENSALADA DE LECHUGA, ACEITUNAS Y ZANAHORIA	ENSALADA DE LECHUGA, ZANAHORIA Y TOMATE	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE
	ARROZ	CODITOS	PURE DE PATATAS	COUS COUS CON VERDURAS	PATATAS FRITAS
	PATATAS FRITAS	PATATAS FRITAS	PATATAS FRITAS	PATATAS FRITAS	ARROZ
ESPECIAL PARA	ESPIRALES CON QUESO Y SALSA DE TOMATE	ARROZ CON TOMATE A LA CUBANA	ESPAGUETIS CON QUESO	LENTEJAS CON CURRY	ALUBIAS A LA MARINERA
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
- Pueden pedir cualquier plato o menú para llevar
- 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)