

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

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
PRIMER PLATO	<p>GUISANTES CALDOSOS CON HUEVO Y PATATA</p> <p>PAELLA CON VERDURAS Y MARISCO</p>	<p>LENTEJAS CON VERDURAS</p> <p>CREMA DE CALABACIN</p>	<p>GUISO DE PATATAS CON CARNE</p> <p>MENESTRA DE VERDURAS A LA PROVENZAL</p>	<p>POTAJE DE GARBANZOS</p> <p>CREMA REINA</p>	<p>ALUBIAS BLANCAS A LA CASTELLANA</p> <p>ACELGAS CON CHAMPIÑONES</p>
PLATO COMBINADO	<p>CHULETA DE CERDO EN SALSA AL AJO</p> <p>MERLUZA ENCEBOLLADA</p>	<p>BACALADILLA EN SALSA</p> <p>HUEVOS REVUELTOS CON JAMON YORK Y QUESO</p>	<p>MAGRO DE CERDO CON TOMATE</p> <p>CAELLA EN SANFAINA</p>	<p>ALBÓNDIGAS DE POLLO A LA RIOJANA</p> <p>TORTILLA DE PATATA Y PIMIENTO</p>	<p>REDONDO DE PAVO</p> <p>FOGONERO A LA VIZCAINA</p>
BOL EXTRA GUARNICIÓN	<p>ENSALADA DE LECHUGA</p> <p>ARROZ AL CURRY</p>	<p>ENSALADA DE LECHUGA, ACEITUNA Y ZANAHORIA</p> <p>ARROZ REHOGADO</p>	<p>ENSALADA DE LECHUGA Y PIMIENTO VERDE</p> <p>ARROZ SALTEADO</p>	<p>ENSALADA DE LECHUGA Y PEPINO</p> <p>MAIZ SALTEADO</p>	<p>ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, OREGANO</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)