

COMEDOR UNIVERSITARIO PLANTA BAJA 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>ESPAGUETIS CON CALABACÍN, TOMATE</p>	<p>LENTEJAS CON VERDURAS</p> <p>CREMA DE CALABACIN</p> <p>CODITOS A LA PORTUGUESA</p>	<p>GUISO DE PATATAS CON CARNE</p> <p>MENESTRA DE VERDURAS A LA PROVENZAL</p> <p>ESPIRALES CON CHORIZO Y SALSA DE TOMATE</p>	<p>POTAJE DE GARBANZOS</p> <p>CREMA REINA</p> <p>LAZOS AL PEPERONCINO</p>	<p>ALUBIAS BLANCAS A LA CASTELLANA</p> <p>ACELGAS CON CHAMPIÑONES</p> <p>MACARRONES A LA BOLOÑESA</p>
	<p>CHULETA DE CERDO EN SALSA AL AJO CON PATATAS FRITAS</p> <p>MERLUZA ENCEBOLLADA CON ARROZ AL CURRY</p> <p>EMPANADILLAS DE ATUN CON ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE</p>	<p>HAMBURGUESA MIXTA CON PATATAS FRITAS</p> <p>BACALADILLA EN SALSA DE TOMATE CON ARROZ REHOGADO</p> <p>HUEVOS REVUELTOS CON JAMÓN YORK Y QUESO PATATAS FRITAS</p>	<p>MAGRO DE CERDO CON TOMATE CON PATATAS FRITAS</p> <p>CAELLA EN SANFAINA CON ARROZ REHOGADO</p> <p>PIZZA BARBACOA CON ENSALADA DE LECHUGA Y PIMIENTO VERDE</p>	<p>ALBÓNDIGAS DE POLLO A LA RIOJANA Y COUS COUS DE VERDURAS</p> <p>BUÑUELOS DE BACALAO CON MAIZ SALTEADO</p> <p>TORTILLA DE PATATA Y PIMIENTO CON ENSALADA DE LECHUGA Y PEPINO</p>	<p>REDONDO DE PAVO CON ARROZ AL VAPOR</p> <p>FOGONERO A LA VIZCAINA CON PATATAS FRITAS</p> <p>CROQUETAS DE JAMON CON ENSALADA DE LECHUGA</p>
PLATO COMBINADO	<p>ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE</p> <p>ARROZ AL CURRY</p> <p>PATATAS FRITAS</p>	<p>ENSALADA DE LECHUGA, ACEITUNA Y ZANAHORIA</p> <p>ARROZ REHOGADO</p> <p>PATATAS FRITAS</p>	<p>ENSALADA DE LECHUGA Y PIMIENTO VERDE</p> <p>ARROZ SALTEADO</p> <p>PATATAS FRITAS</p>	<p>ENSALADA DE LECHUGA Y PEPINO</p> <p>MAIZ SALTEADO</p> <p>PATATAS FRITAS</p>	<p>ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, OREGANO</p> <p>ARROZ AL VAPOR</p> <p>PATATAS FRITAS</p>
	<p>ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE</p> <p>ARROZ AL CURRY</p> <p>PATATAS FRITAS</p>	<p>ENSALADA DE LECHUGA, ACEITUNA Y ZANAHORIA</p> <p>ARROZ REHOGADO</p> <p>PATATAS FRITAS</p>	<p>ENSALADA DE LECHUGA Y PIMIENTO VERDE</p> <p>ARROZ SALTEADO</p> <p>PATATAS FRITAS</p>	<p>ENSALADA DE LECHUGA Y PEPINO</p> <p>MAIZ SALTEADO</p> <p>PATATAS FRITAS</p>	<p>ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, OREGANO</p> <p>ARROZ AL VAPOR</p> <p>PATATAS FRITAS</p>
BOLE EXTRA GUARNICIÓN	<p>ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE</p> <p>ARROZ AL CURRY</p> <p>PATATAS FRITAS</p>	<p>ENSALADA DE LECHUGA, ACEITUNA Y ZANAHORIA</p> <p>ARROZ REHOGADO</p> <p>PATATAS FRITAS</p>	<p>ENSALADA DE LECHUGA Y PIMIENTO VERDE</p> <p>ARROZ SALTEADO</p> <p>PATATAS FRITAS</p>	<p>ENSALADA DE LECHUGA Y PEPINO</p> <p>MAIZ SALTEADO</p> <p>PATATAS FRITAS</p>	<p>ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, OREGANO</p> <p>ARROZ AL VAPOR</p> <p>PATATAS FRITAS</p>
COMIDA PARA LLEVAR	<p>ESPAGUETIS CON CALABACÍN, TOMATE</p>	<p>LENTEJAS GUISADAS CON VERDURAS</p>	<p>GUISO DE PATATAS CON CARNE</p>	<p>POTAJE DE GARBANZOS</p>	<p>ALUBIAS BLANCAS A LA CASTELLANA</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)