

**MENÚ ÁTICO COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA E.T.S.I.**  
**DEL 1 AL 5 DE DICIEMBRE DE 2025**

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
PRIMER PLATO	LENTEJAS CON ARROZ	CASCOTE DE ALUBIAS Y GARBANZOS	ARROZ CON VERDURAS	ALUBIAS A LA ASTURIANA	ARROZ NEGRO DE MARISCO
	COLES DE BRUSELAS CON PATATAS	CREMA DE PUERROS	COLIFLOR AJOARRIERO	CODITOS CON BACON Y TOMATE	PISTO MANCHEGO
PLATO COMBINADO	ALBONDIGAS CON TOMATE	POLLO ASADO AL LIMON	HAMBURGUESA DE POLLO	CHULETA AL MOJO PICON	JAMON YORK A LA GALLEG A Y CACHELOS
	SALMON AL HORNO	HUEVOS COCIDOS CON PISTO Y TOMATE	HUEVOS REVUELTOS	BACALAO A LA NARANJA	QUICHE DE SALMON
BOL EXTRA GUARNICIÓN	ENSALADA DE LECHUGA, MAIZ Y TOMATE	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA	ENSALADA DE LECHUGA, REMOLACHA Y TOMATE	ENSALADA DE LECHUGA, ACEITUNA Y TOMATE	ENSALADA DE LECHUGA, ZANAHORÍA Y TOMATE
	ARROZ REHOGADO	ARROZ CON CURRY	ARROZ COCIDO	COUS COUS CON VERDURAS	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)