

MENÚ ÁTICO COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA E.T.S.I. DEL 1 AL 5 DE ABRIL DE 2024

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
PRIMER PLATO	ENSALADA DE LECHUGA, HOJA DE ROBLE, TOMATE, PEPINO Y MANZANA ALUBIAS PINTAS CON VERDURAS	ESPINACAS CON GARBANZOS ARROZ CON MAGRO Y CHAMPIÑONES	ENSALADA DE PATATAS CAMPERA CON ATÚN Y HUEVO CREMA DE VERDURAS	ESCALIVADA DE BERENJENAS CON PATATAS AL HORNO LENTEJAS CON VERDURAS	ENSALADA OLIVIER DE PATATAS Y POLLO CREMA DE PUERROS
PLATO COMBINADO	ALBONDIGAS A LA RIOJANA TORTILLA DE JAMON Y QUESO	CHULETAS DE CERDO AL AJO A LA PLANCHA CAELLA EN ADOBO	MERLUZA A LA GALLEGA MAGRO CON TOMATE	MUSLITOS DE POLLO AL CURRY QUICHE DE HUEVO Y BACON	RAGOUT DE PAVO CON VERDURAS LOMO ADOBADO DE CERDO
BOL EXTRA GUARNICIÓN	TABULE DE COUS COUS BRÓCOLI REHOGADO	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, ESPÁRRAGO Y ACEITUNAS JUDÍAS VERDES CON PATATAS	PURE DE PATATAS MENESTRA DE VERDURAS AL CURRY	ESPIRALES COCIDOS COLIFLOR A LA VINAGRETA	TOMATE ALIÑADO ZANAHORIA COCIDA CON COMINO
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)