



Menú elaborado por: MABEL OTERO | Seguridad alimentaria a cargo de: LOGIC ALIMENTARIA | MENÚ ETIQUETADO SEGÚN NORMATIVA UE 1169/2011

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
	1 Guisantes con jamón Tortilla de patata con lechuga, canónigos, espinacas y atún P, G, Sv Manzana LI 25g PR 26g HC 91 KCAL 693	2 Arroz tres delicias (jamón, tortilla, maíz) H, L Salchichas frescas con lechuga, rúcula, brotes tiernos y maíz Sv Yogur L LI 26g PR 23g HC 79 KCAL 642	3 Crema de verduras (calabacín, acelgas, puerro...) Su Albóndigas con verduras (calabacín, zanahoria, pimiento rojo, verde...) Sandia LI 23g PR 24g HC 94 KCAL 679	Ensalada de garbanzos (aguacate, huevo, tomate...) H, Sv Filete de pollo con patatas G, Sv Yogur L LI 23g PR 24g HC 97 KCAL 691
7 Macarrones con atún G, H Tortilla francesa con lechuga, escarola, rúcula y tomate H, Sv Manzana LI 22g PR 23g HC 93 KCAL 662	8 Crema de calabaza y zanahoria Su Cinta de lomo con patatas G, Su Sandía LI 23g PR 24g HC 95 KCAL 683	9 Ensalada de patata (huevo, tomate, pepino, atún...) P, H, Sv Filete de merluza (para koalas) /Boquerones con lechuga, escarola, rúcula y queso G, P, L, Sv Yogur L LI 24g PR 22g HC 93 KCAL 676	10 Arroz con tomate Pollo en salsa con verduras (calabacín, calabaza, pimiento rojo, zanahoria...) G, P, Sv Pera LI 22g PR 23g HC 96 KCAL 674	11 Judías verdes rehogadas Croquetas de jamón con lechuga, escarola, canónigos y tomate Su Yogur L LI 21g PR 24g HC 97 KCAL 673
14 Arroz tres delicias (jamón, tortilla, maíz) H, L Lomo de salmón con lechuga, hoja de roble, rúcula y tomate P, G, Sv Pera LI 22g PR 22g HC 96 KCAL 670	15 Brocoli rehogado Tortilla de patata con lechuga, escarola, hoja de roble y atún P, H, Sv Manzana LI 23g PR 22g HC 93 KCAL 667	16 Ensalada de coliflor (huevo, patata, zanahoria...) H, Sv Hamburguesas con tomate Sv Yogur L LI 24g PR 23g HC 94 KCAL 684	17 Crema de calabacín Su Pollo asado con arroz blanco G, P, Sv Manzana LI 23g PR 24g HC 96 KCAL 687	18 Lentejas con verduras (calabacín, zanahoria, pimiento rojo...) Filete de merluza con lechuga, escarola, brotes tiernos y tomate G, P, Sv Yogur L LI 24g PR 25g HC 97 KCAL 704
21 Crema de verduras (calabacín, acelgas, zanahoria...) Su Albóndigas con verduras (zanahoria, calabaza, tomate...) G Sandía LI 22g PR 24g HC 96 KCAL 678	22 Judías verdes rehogadas Filetes de pollo con lechuga, escarola, canónigos y maíz G, Sv Plátano LI 24g PR 25g HC 95 KCAL 696	23 Arroz con tomate Filetes de merluza con lechuga, escarola, canónigos y maíz G, Sv Yogur L LI 26g PR 27g HC 80 KCAL 685	24 MENÚ ESPECIAL FINAL DE CAMPUS LI 23g PR 24g HC 94 KCAL 679	

ALÉRGENOS INDICADOS EN ROJO