



MENÚ SEMANAL CAMPUS SUR

MES: FEBRERO

DEL DIA: 11

AL DIA: 15



MENU

	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
1° Plato	ARROZ A LA CUBANA 358 Kcal P: 13G; HC: 36G; G: 18G	ENSALADA DE PASTA 183 Kcal P: 30G HC: 18G; G: 19G	CODITOS CON ATÚN 477 Kcal P: 18G; HC: 45G; G: 25G	PAELLA MIXTA 428 Kcal P: 22G; HC: 40G; G: 20G	TALLARINES AL PESTO 323 Kcal P: 22G HC: 56G G: 26G
	CREMA DEL CHEF 296 Kcal P: 10G HC: 53G G: 5G	COLIFLOR AL AJOARRIERO 150 Kcal P: 5G; HC: 10G; G: 10G	PASTEL DE VERDURAS 321 Kcal P: 25G HC: 4G G: 30G	SOPA JULIANA DE VERDURAS FRESCAS 199 Kcal P: 3G; HC: 15G; G: 15G	BERENJENA ORLY 289 Kcal P: 6G; HC: 28G; G: 17G
	ENSALADA DE CANGREJO 258 Kcal P: 15G; HC: 18G; G: 14G	JUDÍAS PINTAS 427 Kcal P: 17G; HC: 59G; G: 13G	SOPA DE COCIDO 139 Kcal P: 7G; HC: 21G; G: 3G	ENSALADILLA RUSA CASERA 357 Kcal P: 9G; HC: 15G; G: 29G	PATATAS MARINERA 227 Kcal P: 18G; HC: 23G; G: 7G
2° Plato	RAGOUT DE TERNERA 390 Kcal P: 29G HC: 21G G: 20G	FILETE POLLO PLANCHA CON PATATA PANADERA 294 Kcal P: 44G HC: 0G G: 2G	COCIDO COMPLETO 552 Kcal P: 22G; HC: 26G; G: 40G	ALITAS DE POLLO CON SALSA BBQ 320 Kcal P: 31G; HC: 13G; G: 16G	LOMO ASADO A LA NARANJA 243 Kcal P: 35G HC: 28G G: 11G
	PESCADO	PESCADO	PESCADO	PESCADO	PESCADO
	CROQUETAS Y EMPANADILLAS 532 Kcal P: 24G HC: 25G G: 37G	FILETES RUSOS EN SALSA ESPAÑOLA 352 Kcal P: 15G HC: 5G G: 19G	TORTILLA DE PATATA CON PIMIENTO VERDE 360 Kcal P: 19G HC: 25G G: 20G	ESCALOPE CERDO MILANESA 321 Kcal P: 36G; HC: 6G; G: 28G	TORTILLA FRANCESA DE QUESO 348 Kcal P: 19G; HC: 37G; G: 36G
LOS MENÚS PUEDEN ESTAR SUJETOS A POSIBLES MODIFICACIONES					
Postres	VARIADOS	VARIADOS	VARIADOS	VARIADOS	VARIADOS