CAFETERIA UNIVERSITARIA

thehive

MENÚ COMIDA DEL 01 AL 05 DE JULIO DE 2026

			MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
PRIMEROS			Paella de pollo y verduras Judías verdes salteadas con huevo duro picado• Ensalada	Lazos de colores con nata y bacon Gazpacho•• Ensalada	Arroz a la milanesa Chana masala (garbanzos con calabaza y especias)•• Ensalada	Coditos con picadillo y tomate Lombarda a la montañesa •• Ensalada	Arroz a la cubana con huevo • Espinacas a la crema Ensalada
SEGUNDOS			Chop suey con magro y soja Salmón con bechamel ligera de cítricos *Guarnición:* Patata asada tipo *Hasselback*	Calamares a la andaluza Redondo de pavo asado con salsa de manzana *Guarnición:* Quinoa gratinada con tomate y verdura•	Alitas de pollo Merluza a la plancha *Guarnición:* Puré de patata •	Tortilla de patata • Milanesa de cerdo *Guarnición:* Piperrada de verduras ••	Merluza a la naranja Pollo macerado en salsa de soja y miel *Guarnición:* Aros de cebolla•
POSTRE			Fruta, postre variado y pan	Fruta, postre variado y pan	Fruta, postre variado y pan	Fruta, postre variado y pan	Fruta, postre variado y pan
MENÚ SALUDABLE Y SOSTENIBLE			Judías verdes salteadas con huevo duro picado • Paella de pollo y verduras Fruta de temporada y pan integral	Gazpacho •• Calamares a la andaluza con ensalada Fruta de temporada y pan integral	Ensalada de hortalizas Chana masala (garbanzos con calabaza y especias)•• Fruta de temporada y pan integral	Lombarda a la montañesa •• Tortilla de patata con piperada de verduras •• Fruta de temporada y pan integral	Ensalada de hortalizas Arroz a la cubana con huevo • Fruta de temporada y pan integral

P.V.P.: 6,70 € (I.V.A incluido)

Para la elaboración del **MENÚ SALUDABLE Y SOSTENIBLE** se emplea una ración de verduras y frutas diarias, como alimentos de origen animal se da preferencia a los huevos, quesos, pescados, carnes de ave y de conejo, y se incluye legumbre como fuente proteica al menos dos veces a la semana, entre otros. También se emplean algunos ingredientes integrales, de temporada y cercanía. • Plato vegetariano •• Plato vegano

La información sobre los ingredientes y nutrientes de las comidas, así como la declaración de alérgenos, se encuentra a disposición de los interesados, según Reglamento 1169/2011

CAFETERIA UNIVERSITARIA

thehive

MENÚ CENA DEL 01 AL 05 DE JULIO DE 2026

			MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
PRIMEROS			Menestra de verduras imperial •• Ensalada	Judías verdes a la provenzal •• Ensalada	Sopa de estrellas Ensalada	Puré de calabaza con picatostes •• Ensalada	Espirales gratinadas con queso y tomate Ensalada
SEGUNDOS			Filete de pollo a la plancha Pizza italiana de jamón *Guarnición:* Berenjenas a la romana ••	Chuleta de cerdo *Opcional*: salsa de queso azul Huevos fritos • *Guarnición:* Patatas fritas ••	Bitoques a la plancha Sándwich vegetal con atún *Guarnición:* Tomate a la provenzal ••	Caella al horno Hamburguesa completa *Guarnición:* Patatas fritas ••	Filete de lomo a la plancha Empanadillas y croquetas *Guarnición:* Verdura salteada ••
POSTRE			Fruta, postre variado y pan	Fruta, postre variado y pan	Fruta, postre variado y pan	Fruta, postre variado y pan	Fruta, postre variado y pan

P.V.P.: 6,70 € (I.V.A incluido)

• Plato vegetariano •• Plato vegano

La información sobre los ingredientes y nutrientes de las comidas, así como la declaración de alérgenos, se encuentra a disposición de los interesados, según Reglamento 1169/2011

CAFETERIA UNIVERSITARIA

thehive

MENÚ COMIDA DEL 06 AL 12 DE JULIO DE 2026

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
PRIMEROS	Cous cous con verduras y curry ●● Lentejas egipcias con calabaza y zanahoria ●● Ensalada	Tallarines con chorizo y salsa de tomate Menestra de verduras imperial ●● Ensalada	Paella de pollo y judías verdes Salmorejo cordobés●● Ensalada	Macarrones con calabacín, tomate natural y aceitunas ●● Guisantes caldosos con huevo duro ● Ensalada	Garbanzos con calabaza●● Gazpacho●● Ensalada	Patatas a la importancia ● Wok de verduras con salsa de soja ●● Ensalada	Arroz de pollo con setas Judías verdes a la provenzal ●● Ensalada
SEGUNDOS	Quiche de salmón con salsa tártara Pollo gratinado con queso y cebolla caramelizada *Guarnición:* Patatas fritas ●●	Merluza a la plancha Albóndigas a la jardinera *Guarnición:* Papas con mojo ●●	Taco de pollo adobado con hortalizas y salsa tzatziki Tortilla de patata y atún *Guarnición:* Tomate con mozzarella ●	San Jacobo casero Merluza a la napolitana *Guarnición*: Arroz basmati●●	Pollo asado al limón Pizza italiana casera *Guarnición:* Pimiento●●	Rodaja de caella a la plancha Carcamusas de magro de cerdo Guarnición: Patata asada ●●	Chop suey de ternera Empanada gallega horneada *Guarnición:* Verduras al curry ●●
POSTRE	Fruta, postre variado y pan	Fruta, postre variado y pan	Fruta, postre variado y pan	Fruta, postre variado y pan	Fruta, postre variado y pan	Fruta, postre variado y pan	Fruta, postre variado y pan
MENÚ SALUDABLE Y SOSTENIBLE	Cous cous con verduras y curry ●● Lentejas egipcias con calabaza y zanahoria ●● Fruta de temporada y pan integral	Menestra de verduras imperial ●● Merluza a la plancha con ensalada Fruta de temporada y pan integral	Ensalada de hortalizas Tortilla de patata y atún con tomate y mozzarella Fruta de temporada y pan integral	Macarrones con calabacín, tomate natural y aceitunas ●● Guisantes caldosos con huevo duro ● Fruta de temporada y pan integral	Garbanzos con calabaza ●● Pollo asado al limón con ensalada de lechuga, tomate y cebolla Fruta de temporada y pan integral	Wok de verduras con salsa de soja ●● Rodaja de caella a la plancha con patata asada Fruta de temporada y pan integral	Arroz de pollo con setas Chop suey de ternera con ensalada de lechuga, tomate y cebolla Fruta de temporada y pan integral

P.V.P.: 6,70 € (I.V.A incluido)

Para la elaboración del **MENÚ SALUDABLE Y SOSTENIBLE** se emplea una ración de verduras y frutas diarias, como alimentos de origen animal se da preferencia a los huevos, quesos, pescados, carnes de ave y de conejo, y se incluye legumbre como fuente proteica al menos dos veces a la semana, entre otros. También se emplean algunos ingredientes integrales, de temporada y cercanía. ● Plato vegetariano ●● Plato vegano

La información sobre los ingredientes y nutrientes de las comidas, así como la declaración de alérgenos, se encuentra a disposición de los interesados, según Reglamento 1169/2011

CAFETERIA UNIVERSITARIA

thehive

MENÚ CENA DEL 06 AL 12 DE JULIO DE 2026

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
PRIMEROS	Puré de calabacín •• Ensalada	Patatas con bechamel • Ensalada	Parrillada de verduras •• Ensalada	Crema reina Ensalada	Sopa de estrellas Ensalada	Espaguetis con crema de salmón y eneldo Ensalada	Tián de calabacín, berenjena y tomate gratinado • Ensalada
SEGUNDOS	Bitoques de ternera/cerdo a la plancha Dados de bacalao y rollito de primavera *Guarnición:* Tomate a la provenzal ••	Huevos a la plancha • Ragout de pavo con setas *Guarnición:* Pisto de verduras ••	Escalope de cerdo a la plancha. *Opcional*: salsa de mostaza y miel Panini capresse• *Guarnición:* Patata asada ••	Quesadillas de lomo de cerdo con pico de gallo Tortilla de queso • *Guarnición:*Calabacín rebozado ••	Salchichas alemanas. *Opcional*: kétchup y mostaza Fritura de boquerones *Guarnición:* Patata cocida ••	Filete de pollo a la plancha Pastel de carne picada con puré de patata *Guarnición:* Tomate al horno ••	Merluza al horno Sándwich de combate con huevo y bacon *Guarnición:* Patatas dado ••
POSTRE	Fruta, postre variado y pan	Fruta, postre variado y pan	Fruta, postre variado y pan	Fruta, postre variado y pan	Fruta, postre variado y pan	Fruta, postre variado y pan	Fruta, postre variado y pan

P.V.P.: 6,70 € (I.V.A incluido)

• Plato vegetariano •• Plato vegano

La información sobre los ingredientes y nutrientes de las comidas, así como la declaración de alérgenos, se encuentra a disposición de los interesados, según Reglamento 1169/2011

CAFETERIA UNIVERSITARIA

thehive

MENÚ COMIDA DEL 13 AL 19 DE JULIO DE 2026

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
PRIMEROS	Garbanzos rehogados con hierbabuena ●● Escalivada de verduras con bacalao Ensalada	Tallarines con setas y soja ● Salmorejo ●● Ensalada	Menestra de verduras ●● Lentejas con verduras ●● Ensalada	Patatas guisadas con costillas Parrillada de verduras ●● Ensalada	Gazpacho andaluz●● Fideuá de marisco Ensalada	Espinacas a la crema Alubias pintas a la castellana Ensalada	Arroz a la cubana con huevo ● Brócoli rehogado con patatas ●● Ensalada
SEGUNDOS	Salmón con salsa teriyaki Hamburguesa con cebolla caramelizada y salsa barbacoa Guarnición: Patata fritas ●●	Brocheta de butifarra con verdura Tajine de pollo Guarnición: Patata asada ●●	Arroz a la zamorana con longaniza y chorizo Quiche de calabacín y albahaca ● *Guarnición:* Trigueros y setas●●	Caella en adobo Pollo al curry *Guarnición:* Cous cous con verdura ●●	Guiso de salchichas frescas Filete de merluza encebollada *Guarnición:* Puré de patata y manzana ●	Quesadillas de cerdo agridulce Calamares en su tinta *Guarnición:* Arroz ●●	Conejo al ajillo Empanadillas y dados de pescado rebozados *Guarnición:* Pimiento ●●
POSTRE	Fruta, postre variado y pan	Fruta, postre variado y pan	Fruta, postre variado y pan	Fruta, postre variado y pan	Fruta, postre variado y pan	Fruta, postre variado y pan	Fruta, postre variado y pan
MENÚ SALUDABLE Y SOSTENIBLE	Escalivada de verduras con bacalao Garbanzos rehogados con hierbabuena ●● Fruta de temporada y pan integral	Tallarines con setas y soja ● Tajine de pollo Fruta de temporada y pan integral	Lentejas con verduras ●● Quiche de calabacín y albahaca con trigueros y setas● Fruta de temporada y pan integral	Parrillada de verduras ●● Pollo al curry y cous cous con verdura Fruta de temporada y pan integral	Ensalada de hortalizas Filete de merluza a la plancha con puré de patata y manzana Fruta de temporada y pan integral	Ensalada de hortalizas Calamares en su tinta con arroz Fruta de temporada y pan integral	Brócoli rehogado con patatas ●● Conejillo al horno con pimientos Fruta de temporada y pan integral

P.V.P.: 6,70 € (I.V.A incluido)

Para la elaboración del **MENÚ SALUDABLE Y SOSTENIBLE** se emplea una ración de verduras y frutas diarias, como alimentos de origen animal se da preferencia a los huevos, quesos, pescados, carnes de ave y de conejo, y se incluye legumbre como fuente proteica al menos dos veces a la semana, entre otros. También se emplean algunos ingredientes integrales, de temporada y cercanía. ● Plato vegetariano ●● Plato vegano

La información sobre los ingredientes y nutrientes de las comidas, así como la declaración de alérgenos, se encuentra a disposición de los interesados, según Reglamento 1169/2011

CAFETERIA UNIVERSITARIA

thehive

MENÚ CENA DEL 13 AL 19 DE JULIO DE 2026

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
PRIMEROS	Arroz con salsa de tomate •• Ensalada	Puré de calabaza •• Ensalada	Sopa de fideos Ensalada	Arroz tres delicias Ensalada	Verduras asadas Ensalada	Puré de zanahoria, judía verde y calabacín •• Ensalada	Coditos con atún y cebollino Ensalada
SEGUNDOS	Tortilla de jamón Fingers de pollo caseros *Guarnición:* Verdura salteada ••	Chuleta de cerdo a la plancha *Opcional:* salsa de pimienta Bacalao rebozado *Guarnición:* Puré de patatas •	Merluza a la plancha Tacos mexicanos *Guarnición:* Batata al horno ••	Lomo de cerdo adobado a la plancha Huevos fritos • *Guarnición:* Fritada de verduras ••	Filete ruso a la plancha Ragout de pavo a la mostaza *Guarnición:* Patatas dado ••	Filete de pollo a la plancha Pizza italiana casera *Guarnición:* Tomate asado••	Bacalao al ajoarriero Serranito de cinta de cerdo con pimiento *Guarnición:* Patatas fritas ••
POSTRE	Fruta, postre variado y pan	Fruta, postre variado y pan	Fruta, postre variado y pan	Fruta, postre variado y pan	Fruta, postre variado y pan	Fruta, postre variado y pan	Fruta, postre variado y pan

P.V.P.: 6,70 € (I.V.A incluido)

• Plato vegetariano •• Plato vegano

La información sobre los ingredientes y nutrientes de las comidas, así como la declaración de alérgenos, se encuentra a disposición de los interesados, según Reglamento 1169/2011

CAFETERIA UNIVERSITARIA

thehive

MENÚ COMIDA DEL 20 AL 26 DE JULIO DE 2026

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
PRIMEROS	Lentejas a la castellana Salmorejo cordobés •• Ensalada	Espaguetis al peperoncino• Pisto de verduras con huevo • Ensalada	Paella de pollo y alcachofas Acelgas esparragadas con garbanzos •• Ensalada	Patatas guisadas con calamares Gazpacho•• Ensalada	Lazos de colores con queso y tomate• Fasolada de alubias blancas con berenjena •• Ensalada	Arroz a banda con pescado y marisco Wok de verduras con salsa de soja •• Ensalada	Pytt i panna (patatas, huevo y remolacha) • Judías verdes a la provenzal •• Ensalada
SEGUNDOS	Tortilla de patata • Musaka de carne con berenjena *Guarnición:* Tomate a la provenzal••	Muslos de pollo con ras al hanout Salmón con salsa de mostaza, eneldo y pepinillos *Guarnición:* Verdura salteada con soja ••	Ternera guisada estilo manchego Bacaladitos rebozados *Guarnición:* Patatas fritas ••	Pizza italiana casera Merluza en salsa de pimiento rojo *Guarnición:* Taboule de cous cous ••	Huevos cocidos con bechamel • Lardones de pollo especiado *Guarnición*: Patatas dado salteadas con pimentón••	Contramuslo de pollo a las finas hierbas Chili de carne con alubias pintas *Guarnición:* Pimiento asado ••	Chuleta de cerdo a la plancha Lasaña de verduras casera • *Guarnición:* Tomate con albahaca fresca ••
POSTRE	Fruta, postre variado y pan	Fruta, postre variado y pan	Fruta, postre variado y pan	Fruta, postre variado y pan	Fruta, postre variado y pan	Fruta, postre variado y pan	Fruta, postre variado y pan
MENÚ SALUDABLE Y SOSTENIBLE	Salmorejo cordobés •• Tortilla de patata con ensalada de lechuga, tomate y cebolla • Fruta de temporada y pan integral	Espaguetis al peperoncino• Muslos de pollo con ras al hanout y verdura salteada con soja Fruta de temporada y pan integral	Acelgas esparragadas con garbanzos •• Ensalada Fruta de temporada y pan integral	Gazpacho•• Taboule de cous cous con ensalada•• Fruta de temporada y pan integral	Fasolada de alubias blancas con berenjena •• Ensalada Fruta de temporada y pan integral	Arroz a banda con pescado y marisco Wok de verduras con salsa de soja •• Fruta de temporada y pan integral	Pytt i panna (patatas, huevo y remolacha) • Judías verdes a la provenzal •• Fruta de temporada y pan integral

P.V.P.: 6,70 € (I.V.A incluido)

Para la elaboración del **MENÚ SALUDABLE Y SOSTENIBLE** se emplea una ración de verduras y frutas diarias, como alimentos de origen animal se da preferencia a los huevos, quesos, pescados, carnes de ave y de conejo, y se incluye legumbre como fuente proteica al menos dos veces a la semana, entre otros. También se emplean algunos ingredientes integrales, de temporada y cercanía. • Plato vegetariano •• Plato vegano

La información sobre los ingredientes y nutrientes de las comidas, así como la declaración de alérgenos, se encuentra a disposición de los interesados, según Reglamento 1169/2011

CAFETERIA UNIVERSITARIA

thehive

MENÚ CENA DEL 20 AL 26 DE JULIO DE 2026

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
PRIMEROS	Patatas aliñadas •• Ensalada	Crema de calabacín• Ensalada	Judías verdes rehogadas Ensalada	Sopa de fideos Ensalada	Puré de zanahoria •• Ensalada	Sopa de picadillo Ensalada	Tallarines con crema de champiñones• Ensalada
SEGUNDOS	Escalopines de cerdo en salsa Caella en adobo *Guarnición:* Arroz basmati••	Merluza a la plancha Hamburguesa completa *Guarnición:* Patata asada••	Pollo asado Huevos rellenos con mahonesa sobre lechuga juliana • *Guarnición:* Puré de patata•	Butifarra a la plancha Poke de arroz, pollo, hortalizas, edamame y soja *Guarnición:* Tomate a la provenzal	Lomo de cerdo a la parrilla *Opcional:* salsa chimichurri Perrito caliente con cebolla frita y queso Guarnición: Patatas cocidas ••	Salmón en salsa de soja Huevos fritos con patatas • Guarnición: Pisto de verduras••	Filete de pollo a la plancha Fritura de boquerones Guarnición: Calabacín salteado ••
POSTRE	Fruta, postre variado y pan	Fruta, postre variado y pan	Fruta, postre variado y pan	Fruta, postre variado y pan	Fruta, postre variado y pan	Fruta, postre variado y pan	Fruta, postre variado y pan

P.V.P.: 6,70 € (I.V.A incluido)

• Plato vegetariano •• Plato vegano

La información sobre los ingredientes y nutrientes de las comidas, así como la declaración de alérgenos, se encuentra a disposición de los interesados, según Reglamento 1169/2011

CAFETERIA UNIVERSITARIA

thehive

MENÚ COMIDA DEL 27 AL 31 DE JULIO DE 2026

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES		
PRIMEROS	Arroz frito con cerdo y verduras Alubias pintas estofadas con verduras ●● Ensalada	Gazpacho andaluz ●● Macarrones a la portuguesa con aceituna y huevo ● Ensalada	Lentejas con chorizo Parrillada de verduras ●● Ensalada	Espirales con butifarra y tomate Porra antequerana●● Ensalada	Ñoquis a la carbonara Coliflor rehogada ●● Ensalada		
SEGUNDOS	Pollo macerado en salsa de soja y miel Quiche de huevo y bacon *Guarnición:* Puré de batata●	Gumbo de ternera guisada Merluza gratinada con muselina de ajo *Guarnición:* Tomate aliñado ●●	Paella de magro y marisco Atún con salsa de tomate *Guarnición:* Mini pizzas de berenjena●	Tortilla de patata ● Carcamusas de cerdo con guisantes *Guarnición:* Piperrada de verduras ●	Bacalao encebollado Cachopo de pollo con piquillos *Guarnición:* Arroz basmati ●●		
POSTRE	Fruta, postre variado y pan	Fruta, postre variado y pan	Fruta, postre variado y pan	Fruta, postre variado y pan	Fruta, postre variado y pan		
MENÚ SALUDABLE Y SOSTENIBLE	Ensalada de hortalizas Alubias pintas estofadas con verduras ●● Fruta de temporada y pan integral	Macarrones a la portuguesa con aceituna y huevo ● Merluza gratinada con muselina de ajo y tomate aliñado Fruta de temporada y pan integral	Parrillada de verduras ●● Paella de magro y marisco Fruta de temporada y pan integral	Porra antequerana ● Tortilla de patata con piperrada de verduras ● Fruta de temporada y pan integral	Coliflor rehogada ●● Bacalao encebollado con arroz Fruta de temporada y pan integral		

P.V.P.: 6,70 € (I.V.A incluido)

Para la elaboración del **MENÚ SALUDABLE Y SOSTENIBLE** se emplea una ración de verduras y frutas diarias, como alimentos de origen animal se da preferencia a los huevos, quesos, pescados, carnes de ave y de conejo, y se incluye legumbre como fuente proteica al menos dos veces a la semana, entre otros. También se emplean algunos ingredientes integrales, de temporada y cercanía. ● Plato vegetariano ●● Plato vegano

La información sobre los ingredientes y nutrientes de las comidas, así como la declaración de alérgenos, se encuentra a disposición de los interesados, según Reglamento 1169/2011

CAFETERIA UNIVERSITARIA

thehive

MENÚ CENA DEL 27 AL 31 DE JULIO DE 2026

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES JORNADA GASTRONÓMICA	VIERNES		
PRIMEROS	Menestra de verduras imperial •• Ensalada	Crema de calabaza • Ensalada	Brócoli al ajoarriero •• Ensalada	Tián de calabacín, berenjena y tomate gratinado• Ensalada	Sopa de fideos •• Ensalada		
SEGUNDOS	Bitoques de ternera/cerdo a la plancha Quesadillas de jamón y queso con picadillo de hortalizas *Guarnición:* Tabulé de cous cous ••	Filete de pollo *Opcional*: salsa de mostaza Pizza italiana casera *Guarnición:* Patatas fritas ••	Pavo asado *Opcional:* salsa de pimienta Sándwich de combate con huevo y bacon *Guarnición:* Batata al horno ••	Fish and chips Roast beef de ternera con salsa de mostaza *Guarnición:* Patatas fritas ••	Escalopines de cerdo a la plancha Empanada gallega al horno *Guarnición:* Verduras a la plancha ••		
POSTRE	Fruta, postre variado y pan	Fruta, postre variado y pan	Fruta, postre variado y pan	Fruta, postre variado y pan	Fruta, postre variado y pan		

P.V.P.: 6,70 € (I.V.A incluido)

• Plato vegetariano •• Plato vegano

La información sobre los ingredientes y nutrientes de las comidas, así como la declaración de alérgenos, se encuentra a disposición de los interesados, según Reglamento 1169/2011