

Bienvenido

El Servicio de Comedores de la Universidad de Granada, único servicio de estas características en las universidades españolas que es regentado por la propia universidad, sigue siendo hoy en día uno de los mejor valorados por todos sus estudiantes, personal docente e investigador y personal de administración y servicios.

Menú Comedor

LUNES, 19 DE NOVIEMBRE DE 2018		Alérgenos
Menú 1		
Primero	Estofado de lentejas	Gluten
Acompañamiento	Tártaro de tomate	Lácteos
Segundo	Lomo braseado	Apio Sulfitos
Acompañamiento	Patatas a la española	Gluten* Sulfitos
Postre	Manzana	
Bebida	Vino tinto	Sulfitos
		Consultar ingredientes
MARTES, 20 DE NOVIEMBRE DE 2018		Alérgenos
Menú 1		
Primero	Estofado de judías	Sulfitos
Segundo	Cordón bleu	Lácteos
Acompañamiento	Ensalada Carol	Frutos secos (nueces) Gluten Lácteos Soja
Postre	Natillas	Gluten Huevos Lácteos Sésamo* Soja Sulfitos
Bebida	Vino tinto	Sulfitos
Menú 2		
Primero	Arroz meloso con acelgas	Sulfitos
Segundo	Tortilla de calabacín, queso y almendras	Frutos secos (almendra) Huevos Lácteos
Acompañamiento	Menestra	
Postre	Plátano	
Bebida	Vino tinto	Sulfitos
		Consultar ingredientes
MIÉRCOLES, 21 DE NOVIEMBRE DE 2018		Alérgenos
Menú 1		
Primero	Espaguetis con salsa siciliana	Gluten Huevos Lácteos
Segundo	Pollo en fricasada	Apio Sulfitos
Acompañamiento	Pimientos fritos (VG)	Gluten*
Postre	Manzana	
Bebida	Vino tinto	Sulfitos
Menú 2		
Primero	Espaguetis con calabaza	Gluten Lácteos
Segundo	Milhojas de verduras gratinadas en salsa romesco (OV)	Frutos secos (almendras) Gluten Lácteos Sulfitos
Postre	Manzana	
Bebida	Vino tinto	Sulfitos
		Consultar ingredientes
JUEVES, 22 DE NOVIEMBRE DE 2018		Alérgenos
Menú 1		
Primero	Sopa castellana	Apio Frutos secos (almendra) Gluten Huevos
Segundo	Jamón en salsa cazadora	Apio Frutos secos (piñones) Sulfitos
Acompañamiento	Patatas a lo pobre	Gluten* Sulfitos
Postre	Flan de queso y fruta	Frutos secos (almendra o avellana) Lácteos Pescado

Bebida	Vino tinto	Sulfitos
		Consultar ingredientes
VIERNES, 23 DE NOVIEMBRE DE 2018		Alérgenos
Menú 1		
Entrante	Duelos y quebrantos	Gluten Huevos
Primero	Pizza	Gluten Lácteos Soja Sulfitos
Segundo	Pechuga de pollo a la parrilla	
Acompañamiento	Menestra de verduras (VG)	Gluten* Sulfitos
Bebida	Vino tinto	Sulfitos
		Consultar ingredientes
SÁBADO, 24 DE NOVIEMBRE DE 2018		Alérgenos
Menú 1		
Primero	Migas de sémola	Gluten
Segundo	Bacalao en ajo arriero a la vizcaína	Pescado Sulfitos
Acompañamiento	Ensalada murciana	
Postre	Bartolos	Gluten Huevos Lácteos
Bebida	Vino tinto	Sulfitos
		Consultar ingredientes

Menú Comedor (PTS)

LUNES, 19 DE NOVIEMBRE DE 2018		Alérgenos
Menú 1		
Primero	Estofado de lentejas	Huevos Sulfitos
Acompañamiento	Tártaro de tomate	Lácteos
Segundo	Lomo braseado	Apio Sulfitos
Acompañamiento	Patatas a la española	Sulfitos
Postre	Manzana	
Bebida	Vino tinto	Sulfitos
		Consultar ingredientes
MARTES, 20 DE NOVIEMBRE DE 2018		Alérgenos
Menú 1		
Primero	Estofado de judías	Sulfitos
Segundo	Cordón bleu	Lácteos
Acompañamiento	Ensalada Carol	Frutos secos (nueces) Lácteos Soja
Postre	Natillas	Huevos Lácteos Sésamo* Soja Sulfitos
Bebida	Vino tinto	Sulfitos
		Consultar ingredientes
Menú 2		
Primero	Arroz meloso con acelgas	Sulfitos
Segundo	Tortilla de calabacín, queso y almendras	Frutos secos (almendra) Huevos Lácteos
Acompañamiento	Menestra	
Postre	Plátano	
Bebida	Vino tinto	Sulfitos
		Consultar ingredientes
MIÉRCOLES, 21 DE NOVIEMBRE DE 2018		Alérgenos
Menú 1		
Primero	Espaguetis con salsa siciliana	Lácteos Sulfitos
Segundo	Pollo en fricasada	Apio Sulfitos
Acompañamiento	Pimientos fritos (VG)	Gluten*

Postre	Manzana	
Bebida	Vino tinto	Sulfitos
Menú 2		
Primero	Lasaña de verduras	Apio Huevos Lácteos
Segundo	Milhojas de verduras gratinadas en salsa romesco	Frutos secos (almendra) Lácteos Sulfitos
Acompañamiento	Pimientos fritos	
Postre	Manzana	
Bebida	Vino tinto	Sulfitos
		Consultar ingredientes
JUEVES, 22 DE NOVIEMBRE DE 2018		Alérgenos
Menú 1		
Primero	Sopa castellana	Apio Frutos secos (almendra) Huevos
Segundo	Jamón en salsa cazadora	Apio Frutos secos (piñones) Sulfitos
Acompañamiento	Patatas a lo pobre	Sulfitos
Postre	Flan de queso y fruta	Frutos secos (almendra o avellana) Lácteos Pescado
Bebida	Vino tinto	Sulfitos
		Consultar ingredientes
VIERNES, 23 DE NOVIEMBRE DE 2018		Alérgenos
Menú 1		
Entrante	Duelos y quebrantos	Huevos
Primero	Paella	Apio Crustáceos Moluscos Sulfitos
Segundo	Pechuga de pollo a la parrilla	
Acompañamiento	Menestra de verduras	Sulfitos
Postre	Piña	
Bebida	Vino tinto	Sulfitos
		Consultar ingredientes

Menú Campus universitario de Melilla

LUNES, 19 DE NOVIEMBRE DE 2018		Alérgenos
Menú 1		
Primero	Arroz a la cubana	Gluten Huevos
Segundo	Filete de ternera empanado	Gluten Huevos
Acompañamiento	Patatas a lo pobre	Gluten* Sulfitos
Postre	Fruta del día	
MARTES, 20 DE NOVIEMBRE DE 2018		Alérgenos
Menú 1		
Primero	Estofado de lentejas	Gluten Huevos Lácteos
Segundo	Aguja a la parrilla	Pescado
Acompañamiento	Salteado de verduras (VG)	
Postre	Yogur	Lácteos
MIÉRCOLES, 21 DE NOVIEMBRE DE 2018		Alérgenos
Menú 1		
Primero	Ensalada mixta (VG)	
Segundo	Cordón bleu de pechuga de pollo	Gluten
Acompañamiento	Patatas fritas (VG)	
Postre	Fruta del día	
JUEVES, 22 DE NOVIEMBRE DE 2018		Alérgenos

Menú 1		
Primero	Espaguetis boloñesa	Gluten Huevos Lácteos Sulfitos
Segundo	Fritura de Pescado	Gluten Pescado
Acompañamiento	Ensalada verde	Apio
Postre	Yogur	Lácteos
VIERNES, 23 DE NOVIEMBRE DE 2018		
		Alérgenos
Menú 1		
Primero	Callos	Gluten
Segundo	Revuelto de morcilla (Melilla)	Huevos
Acompañamiento	Ensalada verde	Apio
Postre	Yogur	Lácteos

- **Horario del comedor** 13:00 a 15:30 horas
- **Precio por menú** 3,5 €

Menú para llevar

El Servicio de Comedores Universitarios amplía su oferta a los miembros de la comunidad universitaria con un servicio de recogida de comida de lunes a viernes previa solicitud. El servicio de menú para llevar consta de cuatro menús: Almuerzo, Celiaco, Cena, Ovolactovegetariano, Vegano, **para recoger y ser consumidos fuera del comedor.**

- **Horario retirada** 13:00 a 15:30 horas
- **Precio por menú** 4 €
- + INF. MENÚ PARA LLEVAR



Inicio de la página

Menú celiaco

Desde el Servicio de comedores universitarios (SCU) se elabora una selección de platos sin gluten para que la comunidad universitaria con intolerancia al gluten puedan disfrutar de este servicio. Las buenas prácticas en la cocina del SCU, como son la higiene alimentaria, el manejo de ingredientes sin gluten, la preparación y cocinado de estos menús en unas instalaciones libres de gluten, permiten que este colectivo pueda acudir de manera segura al comedor del PTS o retirarlo en otros comedores.

- + INF. MENÚ CELIACO



Inicio de la página

Información complementaria

INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA

(INF) Solo se abre en sábado el comedor de Fuentenueva.

(*): Trazas del alérgeno

La información alérgica se basa en los datos facilitados por nuestros proveedores, debido a los procesos de elaboración esta puede ser alterada, en caso de duda, solicite información al personal de comedores.

(OV): Ovolacteovegetariano

(VG): Vegano

1.-Cualquier modificación, que por motivo de fuerza mayor, tenga que realizarse en la relación de menús señalados, se hará por sustitución de otro de similares características.

2.-Este comedor se reserva el derecho de repetir los platos, según la elaboración y la disponibilidad de los mismos.

3.-Existe un libro de reclamaciones a disposición de los usuarios de estos comedores.

◦ Información alérgica Alérgenos

Periodos de cierre SCU	Carta de servicios
--	------------------------------------