

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

Semana del 11 al 16 de diciembre de 2017

VIERNES, 15 DE DICIEMBRE DE 2017		Alérgenos
Menú 1		
Primero	Cazuela malagueña	Crustáceos Gluten Moluscos Pescado Sulfitos
Segundo	Ternera en salsa italiana	Apio Lácteos Sulfitos
Acompañamiento	Fritura de verdura y fruta	Gluten
Postre	Pudín diplomático	Gluten Huevos Lácteos Sulfitos
Bebida	Vino tinto	Sulfitos
		Consultar ingredientes

Comedor Fuentenueva		
SÁBADO, 16 DE DICIEMBRE DE 2017		Alérgenos
Menú 1		
Primero	Sopa de ajo	Apio Frutos secos (almendras) Gluten Huevos
Segundo	Paleta a la portuguesa	Apio Sulfitos
Acompañamiento	Ensalada tropical	
Postre	Piña	
Bebida	Vino tinto	Sulfitos
		Consultar ingredientes

Semana del 18 al 21 de diciembre de 2017

LUNES, 18 DE DICIEMBRE DE 2017		Alérgenos
Menú 1		
Primero	Paella	Apio Crustáceos Moluscos Sulfitos
Segundo	Cazón a la bizantina	Frutos secos (piñones) Gluten* Pescado Sulfitos
Acompañamiento	Ensalada galán	Sulfitos
Postre	Plátano	
Bebida	Vino tinto	Sulfitos
		Consultar ingredientes

MARTES, 19 DE DICIEMBRE DE 2017		Alérgenos
Menú 1		
Primero	Cazuela de fideos a la granadina	Gluten Moluscos Pescado Sulfitos
Segundo	San Jacobo de cerdo	Gluten Huevos Lácteos
Acompañamiento	Ensalada Carol	Frutos secos (nueces) Gluten Lácteos Soja
Postre	Natillas	Gluten Huevos Lácteos Sésamo* Soja Sulfitos
Bebida	Refresco	
Menú 2		
Primero	Fideuá de verduras	Apio Gluten Sulfitos
Segundo	Milhojas de berenjenas y queso de burgos (OV)	Gluten Lácteos
Acompañamiento	Ensalada Carol	Frutos secos (nueces) Gluten Lácteos Soja
Postre	Natillas	Gluten Huevos Lácteos Sésamo* Soja Sulfitos
Bebida	Refresco	
		Consultar ingredientes

MIÉRCOLES, 20 DE DICIEMBRE DE 2017		Alérgenos
Menú 1		
Primero	Empedrado de lentejas	Frutos secos (almendra) Gluten Sulfitos
Segundo	Jamón de cerdo agridulce	Apio Sulfitos
Bebida	Vino tinto	Sulfitos
Acompañamiento	Patatas a lo pobre	Gluten* Sulfitos
Postre	Mandarinas	
Menú 2		
Primero	Estofado de lentejas	Gluten*
Acompañamiento	Huevo frito	Huevos
Segundo	Salchichas vegetales (OV)	Huevos Lácteos Soja
Acompañamiento	Patatas a lo pobre	Gluten* Sulfitos
Postre	Mandarinas	
Bebida	Vino tinto	Sulfitos
		Consultar ingredientes

JUEVES, 21 DE DICIEMBRE DE 2017		Alérgenos
Menú 1		
Primero	Pizza	Gluten Lácteos Soja Sulfitos
Segundo	Ternera a la carbonada	Apio Gluten Sulfitos
Acompañamiento	Menestra	
Postre	Piña	
Bebida	Vino tinto	Sulfitos
		Consultar ingredientes

Menú comedor PTS

VIERNES, 15 DE DICIEMBRE DE 2017		Alérgenos
Menú 1		
Primero	Estofado de patatas a la marinera	Crustáceos Moluscos Pescado Sulfitos
Segundo	Ternera en salsa italiana	Apio Lácteos Sulfitos
Acompañamiento	Arroz agridulce	Apio Sulfitos
Postre	Natillas	Huevos Lácteos Sésamo* Soja Sulfitos
		Consultar ingredientes

LUNES, 18 DE DICIEMBRE DE 2017		Alérgenos
Menú 1		
Primero	Paella	Apio Crustáceos Moluscos Sulfitos
Segundo	Cazón a la bizantina	Frutos secos (piñones) Pescado Sulfitos
Acompañamiento	Ensalada galán	Sulfitos
Postre	Plátano	
		Consultar ingredientes

MARTES, 19 DE DICIEMBRE DE 2017		Alérgenos
Menú 1		
Primero	Estofado de judías	
Segundo	Milhojas de berenjenas y queso de Burgos	Lácteos
Acompañamiento	Ensalada Carol	Frutos secos (nueces) Lácteos Soja
Postre	Natillas	Huevos Lácteos Sésamo* Soja Sulfitos
Bebida	Refresco	
Menú 2		
Primero	Estofado de judías	
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

MIÉRCOLES, 20 DE DICIEMBRE DE 2017		Alérgenos
Menú 1		
Primero	Empedrado de lentejas	Frutos secos (almendras) Sulfitos
Segundo	Jamón de cerdo agridulce	Apio Sulfitos
Acompañamiento	Patatas a lo pobre	Sulfitos
Postre	Mandarinas	
Bebida	Vino tinto	Sulfitos
Menú 2		
Primero	Estofado de lentejas	
Acompañamiento	Huevo frito	Huevos
Segundo	Salchichas vegetales (OV)	Huevos Lácteos Soja
Acompañamiento	Patatas a lo pobre	Sulfitos
Postre	Mandarinas	
Bebida	Vino tinto	Sulfitos
		Consultar ingredientes

JUEVES, 21 DE DICIEMBRE DE 2017		Alérgenos
Menú 1		
Primero	Arroz a la cubana	Apio Huevos Lácteos
Segundo	Ternera a la carbonada	Apio Sulfitos
Acompañamiento	Menestra	
Postre	Piña	
Bebida	Vino tinto	Sulfitos
		Consultar ingredientes

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.**

- + 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

Menú Campus universitario de Melilla

VIERNES, 15 DE DICIEMBRE DE 2017		Alérgenos
Menú 1		
Primero	Ensaladilla rusa	Gluten Huevos Pescado
Segundo	Flamenquines de pavo y queso	Gluten
Acompañamiento	Patatas	Sulfitos
Postre	Fruta del día	

LUNES, 18 DE DICIEMBRE DE 2017		Alérgenos
Menú 1		
Primero	Arroz a la cubana	Apio Huevos Lácteos
Segundo	Albóndigas en salsa	Frutos secos Gluten
Acompañamiento	Patatas panadera	Gluten* Sulfitos
Postre	Fruta del día	

MARTES, 19 DE DICIEMBRE DE 2017		Alérgenos
Menú 1		
Primero	Estofado de habichuelas blancas	Gluten
Segundo	Aguja a la parrilla	Pescado
Acompañamiento	Ensalada verde	
Postre	Yogurt de frutas	Lácteos

MIÉRCOLES, 20 DE DICIEMBRE DE 2017		Alérgenos
Menú 1		
Primero	Ensalada de arroz	
Segundo	Pechuga de pollo a la parilla	
Acompañamiento	Patatas fritas (VG)	Gluten* Sulfitos
Postre	Fruta del día	

JUEVES, 21 DE DICIEMBRE DE 2017		Alérgenos
Menú 1		
Primero	Ensalada mixta	Soja Sulfitos
Segundo	Boquerones fritos al limón	Gluten Pescado
Postre	Fruta del día	

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

Periodos de cierre SCU | **Carta de servicios**