

## 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

<b>SÁBADO, 17 DE MARZO DE 2018</b>		<b>Alérgenos</b>
Menú 1		
Entrante	<b>Tomate provenzal</b>	Gluten Lácteos
Primero	<b>Sopa sevillana</b>	Crustáceos Huevos Moluscos Pescado Soja Sulfitos
Segundo	<b>Jamón de cerdo agri dulce</b>	Apio Sulfitos
Acompañamiento	<b>Pimientos fritos (VG)</b>	Gluten*
Postre	<b>Surtido (Buñuelos, leche frita y roscos fritos)</b>	Gluten Huevos Lácteos
		<b>Consultar ingredientes</b>

## Semana del 19 al 23 de marzo

<b>LUNES, 19 DE MARZO DE 2018</b>		<b>Alérgenos</b>
Menú 1		
Entrante	<b>Huevos rotos con bacalao, cebolla caramelizada y patatas cerilla</b>	Huevos Pescado Sulfitos
Primero	<b>Estofado de lentejas</b>	
Segundo	<b>Lomo relleno</b>	Apio Lácteos Sulfitos
Acompañamiento	<b>Fritura de verduras mixta</b>	Gluten
Postre	<b>Mandarinas</b>	
Bebida	<b>Vino tinto</b>	Sulfitos
		<b>Consultar ingredientes</b>

<b>MARTES, 20 DE MARZO DE 2018</b>		<b>Alérgenos</b>
Menú 1		
Entrante	<b>Salpición de pescado con salsa rosa</b>	Crustáceos Huevos Lácteos Mostaza Pescado Soja Sulfitos
Primero	<b>Sopa menestra</b>	Apio Gluten Huevos Lácteos
Segundo	<b>Pollo asado</b>	Apio Sulfitos
Acompañamiento	<b>Menestra</b>	
Postre	<b>Manzana</b>	
Bebida	<b>Vino tinto</b>	Sulfitos
Menú 2		
Entrante	<b>Queso fresco con pipirrana, miso y jengibre</b>	Lácteos Soja Sulfitos
Primero	<b>Sopa menestra</b>	Apio Gluten Huevos Lácteos
Segundo	<b>Tortilla de patatas y espinacas</b>	Gluten* Huevos Sulfitos
Acompañamiento	<b>Menestra</b>	
Postre	<b>Manzana</b>	
Bebida	<b>Vino tinto</b>	Sulfitos
		<b>Consultar ingredientes</b>

<b>MIÉRCOLES, 21 DE MARZO DE 2018</b>		<b>Alérgenos</b>
Menú 1		
Entrante	<b>Estofado de habas baby</b>	
Primero	<b>Paella</b>	Apio Crustáceos Moluscos Sulfitos
Segundo	<b>Merluza a la marinera</b>	Crustáceos Gluten Moluscos Pescado Sulfitos
Postre	<b>Naranja</b>	
Bebida	<b>Vino tinto</b>	Sulfitos
Menú 2		
Entrante	<b>Habas en colorado</b>	Gluten Sulfitos
Primero	<b>Arroz a la cubana</b>	Apio Huevos Lácteos
Segundo	<b>Berenjenas a la parmesana (OV)</b>	Lácteos Soja
Postre	<b>Naranja</b>	
Bebida	<b>Vino tinto</b>	Sulfitos
		<b>Consultar ingredientes</b>

<b>JUEVES, 22 DE MARZO DE 2018</b>		<b>Alérgenos</b>
Menú 1		
Primero	<b>Sopa normanda</b>	Apio Lácteos
Segundo	<b>Plato alpujarreño</b>	Gluten* Huevos
Postre	<b>Piña</b>	
Bebida	<b>Vino tinto</b>	Sulfitos
		<b>Consultar ingredientes</b>

<b>VIERNES, 23 DE MARZO DE 2018</b>		<b>Alérgenos</b>
Menú 1		
Primero	<b>Pizza</b>	Gluten Lácteos Soja Sulfitos
Segundo	<b>Ternera a la carbonada</b>	Apio Gluten Sulfitos
Acompañamiento	<b>Judías, zanahorias y patatas</b>	Sulfitos
Postre	<b>Manzana</b>	
Bebida	<b>Vino tinto</b>	Sulfitos
Menú 2		
Primero	<b>Pizza</b>	Gluten Lácteos
Segundo	<b>Bacalao en salsa de coliflor</b>	Lácteos Moluscos Pescado
Acompañamiento	<b>Judías, zanahorias y patatas</b>	Sulfitos
Postre	<b>Manzana</b>	
Bebida	<b>Vino tinto</b>	Sulfitos
		<b>Consultar ingredientes</b>

## Menú Comedor (PTS)

<b>VIERNES, 16 DE MARZO DE 2018</b>		<b>Alérgenos</b>
Menú 1		
Primero	<b>Caldereta de judias con sepia y gambas</b>	Crustáceos Moluscos Pescado Sulfitos
Segundo	<b>Ternera a la carbonada</b>	Apio Sulfitos
Acompañamiento	<b>Patatas a lo pobre</b>	Sulfitos
Postre	<b>Pera</b>	
Bebida	<b>Vino tinto</b>	Sulfitos
Menú 2		
Primero	<b>Estofado de judías</b>	Sulfitos
Segundo	<b>Pincho de espinacas con queso sobre salsa almoraima</b>	Huevos Lácteos Sulfitos
Acompañamiento	<b>Patatas a lo pobre</b>	Sulfitos
Postre	<b>Pera</b>	
Bebida	<b>Vino tinto</b>	Sulfitos
		<b>Consultar ingredientes</b>

## Semana del 19 al 23 de marzo

<b>LUNES, 19 DE MARZO DE 2018</b>		<b>Alérgenos</b>
Menú 1		
Entrante	<b>Huevos rotos con bacalao, cebolla caramelizada y patatas cerilla</b>	Huevos Pescado Sulfitos
Primero	<b>Estofado de lentejas</b>	
Segundo	<b>Lomo relleno</b>	Apio Lácteos Sulfitos
Acompañamiento	<b>Judías salteadas</b>	Sulfitos
Postre	<b>Mandarinas</b>	
Bebida	<b>Vino tinto</b>	Sulfitos
		<b>Consultar ingredientes</b>

<b>MARTES, 20 DE MARZO DE 2018</b>		<b>Alérgenos</b>
Menú 1		
Entrante	<b>Salpicón de pescado con salsa rosa</b>	Crustáceos Huevos Lácteos Mostaza Pescado Soja Sulfitos
Primero	<b>Sopa menestra</b>	Apio Huevos Lácteos Sulfitos
Segundo	<b>Pollo asado</b>	Apio Sulfitos
Acompañamiento	<b>Patatas a la española</b>	Sulfitos
Postre	<b>Manzana</b>	
Bebida	<b>Vino tinto</b>	Sulfitos
Menú 2		
Entrante	<b>Queso fresco con pipirrana, miso y jengibre</b>	Lácteos Soja Sulfitos
Primero	<b>Sopa menestra</b>	Apio Huevos Lácteos Sulfitos
Segundo	<b>Tortilla de patatas y espinacas</b>	Huevos Sulfitos
Acompañamiento	<b>Menestra de verduras</b>	Sulfitos
Postre	<b>Manzana</b>	
Bebida	<b>Vino tinto</b>	Sulfitos
		<b>Consultar ingredientes</b>

<b>MIÉRCOLES, 21 DE MARZO DE 2018</b>		<b>Alérgenos</b>
Menú 1		
Entrante	<b>Estofado de habas baby</b>	
Primero	<b>Paella</b>	Apio Crustáceos Moluscos Sulfitos
Segundo	<b>Merluza a la marinera</b>	Crustáceos Moluscos Pescado Sulfitos
Postre	<b>Naranja</b>	
Bebida	<b>Vino tinto</b>	Sulfitos
Menú 2		
Entrante	<b>Habas en colorado</b>	Sulfitos
Primero	<b>Arroz a la cubana</b>	Apio Huevos Lácteos
Segundo	<b>Berenjenas a la parmesana (OV)</b>	Lácteos Soja
Postre	<b>Naranja</b>	
Bebida	<b>Vino tinto</b>	Sulfitos
		<b>Consultar ingredientes</b>

<b>JUEVES, 22 DE MARZO DE 2018</b>		<b>Alérgenos</b>
Menú 1		
Primero	<b>Sopa normanda</b>	Apio Lácteos
Segundo	<b>Plato alpujarreño</b>	Huevos
Postre	<b>Piña</b>	
Bebida	<b>Vino tinto</b>	Sulfitos
		<b>Consultar ingredientes</b>

<b>VIERNES, 23 DE MARZO DE 2018</b>		<b>Alérgenos</b>
Menú 1		
Primero	<b>Estofado de judías</b>	Sulfitos
Segundo	<b>Ternera a la carbonada</b>	Apio Sulfitos
Acompañamiento	<b>Judías, zanahorias y patatas</b>	Sulfitos
Postre	<b>Manzana</b>	
Bebida	<b>Vino tinto</b>	Sulfitos
Menú 2		
Primero	<b>Estofado de judías</b>	Sulfitos
Segundo	<b>Bacalao en salsa de coliflor</b>	Lácteos Moluscos Pescado
Acompañamiento	<b>Judías, zanahorias y patatas</b>	Sulfitos
Postre	<b>Manzana</b>	
Bebida	<b>Vino tinto</b>	Sulfitos
		<b>Consultar ingredientes</b>

## Menú Campus universitario de Melilla

LUNES, 12 DE MARZO DE 2018		Alérgenos
Menú 1		
Primero	Arroz a la cubana	Gluten Huevos
Segundo	Aguja a la parrilla	Pescado
Acompañamiento	Salteado de verduras (VG)	
Postre	Fruta del día	

MARTES, 13 DE MARZO DE 2018		Alérgenos
Menú 1		
Primero	Pollo a la moruna	Gluten
Segundo	Flamenquines	Gluten
Acompañamiento	Patatas panadera	Apio
Postre	Fruta del día	

MIÉRCOLES, 14 DE MARZO DE 2018		Alérgenos
Menú 1		
Primero	Espaguetis a la carbonara	Gluten Huevos Lácteos Soja
Segundo	Carne en salsa	Gluten
Postre	Fruta del día	

JUEVES, 15 DE MARZO DE 2018		Alérgenos
Menú 1		
Primero	Ensalada mixta (VG)	
Segundo	Lagrimitas de pollo	Gluten
Acompañamiento	Patatas fritas (VG)	
Postre	Fruta del día	

VIERNES, 16 DE MARZO DE 2018		Alérgenos
Menú 1		
Primero	Ensaladilla rusa	Gluten Huevos
Segundo	Revuelto de jamón	Huevos
Postre	Fruta del día	

- **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

Fuente: <http://scu.ugr.es/pages/index>

## 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): Ovolactovegetariano (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

<a href="#">Periodos de cierre SCU</a>	<a href="#">Carta de servicios</a>
--	------------------------------------