

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.

o + INF. MENÚ CELIACO

Comedor Fuentenueva		
SÁBADO, 21 DE OCTUBRE DE 2017		Alérgenos
Menú 1		
Primero	Crema de calabacín	Apio Gluten Lácteos
Segundo	Saltimbocca a la romana	Apio Gluten Lácteos Soja Sulfitos
Acompañamiento	Menestra	Apio Gluten*
Postre	Biscuit de melocotón y jalea de vino tinto	Huevos Lácteos Pescado Sulfitos
Bebida	Vino tinto	Sulfitos
Consultar ingredientes		

Semana del 23 al 28 de octubre de 2017

LUNES, 23 DE OCTUBRE DE 2017		Alérgenos
Menú 1		
Entrante	Salmorejo	Gluten Sulfitos
Primero	Escudella	Gluten
Segundo	Merluza en salsa de almendra	Frutos secos Gluten Lácteos Pescado Sulfitos
Postre	Manzana	
Bebida	Vino tinto	Sulfitos
MARTES, 24 DE OCTUBRE DE 2017		Alérgenos
Menú 1		
Primero	Arroz de molusco y careta de cerdo con verduras	Apio Moluscos Sulfitos
Segundo	Jamón de cerdo agridulce	Apio Sulfitos
Acompañamiento	Patatas y verduras estofadas	Sulfitos
Postre	Mandarinas	
Bebida	Vino tinto	Sulfitos
Menú 2		
Primero	Arroz de verduras	Apio
Segundo	Habas y acelgas salteadas con huevo escalfado	Gluten Huevos
Acompañamiento	Patatas y verduras estofadas	Sulfitos
Postre	Mandarinas	
Bebida	Vino tinto	Sulfitos
MIÉRCOLES, 25 DE OCTUBRE DE 2017		Alérgenos
Menú 1		
Primero	Estofado de lentejas	Gluten*
Segundo	Pechuga de pollo a la parilla	
Acompañamiento	Berenjenas fritas	Gluten
Postre	Piña	
Bebida	Vino tinto	Sulfitos
Menú 2		

Primero	Estofado de lentejas	Gluten*
Segundo	Pimientos del piquillo rellenos de brandada de berenjena	Gluten
Acompañamiento	Patatas cocidas	Sulfitos
Postre	Piña	
Bebida	Vino tinto	Sulfitos
JUEVES, 26 DE OCTUBRE DE 2017		Alérgenos
Menú 1		
Primero	Ensalada Elizabeth	Huevos Pescado Soja Sulfitos
Segundo	Ternera a la carbonada	Apio Gluten Sulfitos
Acompañamiento	Menestra tradicional	
Postre	Surtido de fruta	
Bebida	Vino tinto	Sulfitos
VIERNES, 27 DE OCTUBRE DE 2017		Alérgenos
Menú 1		
Segundo	San Jacobo de cerdo	Gluten Huevos Lácteos
Acompañamiento	Ensalada verde	
Postre	Uva	
Bebida	Vino tinto	Sulfitos
Primero	Macarrones a la milanesa	Apio Frutos secos Gluten Huevos Lácteos Soja

Comedor Fuentenueva		
SÁBADO, 28 DE OCTUBRE DE 2017		Alérgenos
Menú 1		
Primero	Sopa de Cebolla	Apio Huevos
Segundo	Pollo salteado con salsa de tomate	Apio Sulfitos
Acompañamiento	Patatas diente de ajo	Gluten* Sulfitos
Postre	Copa de chocolate con leche y crema de limón	Huevos Lácteos Pescado
Bebida	Vino tinto	Sulfitos

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