



UNIVERSIDAD  
DE GRANADA

Servicio de Comedores  
Universitarios

Actualizado 26/11/2021 13:42:25

+ Información en la web: scu.ugr.es

Menú Comedor (PTS)



## Información de los platos

LUNES, 29 DE NOVIEMBRE DE 2021

### MENÚ 1

Denominación	Alérgenos
<b>Arroz canario</b>	Huevos
Familia	Técnica culinaria

Arroz                                      Plato: Primero      Cocción

#### Ingredientes

Plátanos

Ajos

Cebolla

Tomate

Caldo de ave

Azafrán

Aceite de oliva

Aceite de girasol

Fécula de maíz

Arroz

Cerdo

Huevos

Denominación	Alérgenos
<b>Lomo asado a la emperatriz</b>	Apio Lácteos Sulfitos
Familia	Técnica culinaria

Carnes                                      Plato: Segundo      Cocción

#### Ingredientes

Champiñones

Cerdo, lomo

Fécula de maíz

Nata de cocinar

Mantequilla

Fondo oscuro de carne (elaboración propia) \*

\* *Huesos de ternera Ternera Cebolla Puerros Ajos Laurel Zanahorias Apio Tomate Agua Vino tinto Sal Tomillo*

Información adicional

(\*) 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, por lo que, si tiene duda, solicite información al personal de comedores.



UNIVERSIDAD  
DE GRANADA

Servicio de Comedores  
Universitarios

Actualizado 26/11/2021 13:42:25

+ Información en la web: scu.ugr.es

**Menú Comedor (PTS)**



## Información de los platos

### Valor nutricional aproximado (100 g)

#### Energía y macronutrientes

Energía (Kcal)	242
Proteínas (g)	9,05
Hidratos carbono (g)	7,53
IG (g)	0
Fibra (g)	0,15
Grasas (g)	19,1
AGS (g)	8,33
AGM (g)	7,2
AGP (g)	0,95
Colesterol (mg)	49

#### Minerales

Calcio (mg)	
Hierro (mg)	
Yodo (mg)	
Magnesio (mg)	
Zinc (mg)	
Selenio (mg)	
Sodio (mg)	
Potasio (mg)	
Fósforo (mg)	

### Denominación

### Alérgenos

## Boniatos especiados

### Familia

### Técnica culinaria

Verduras y hortalizas      Plato: Acompañamiento      Asado

### Ingredientes

Boniatos  
Sal  
Tomillo  
Aceite de oliva  
Ajo en polvo  
Jengibre  
Perejil

### Denominación

### Alérgenos

## Naranja

### Familia

### Técnica culinaria

Fruta      Plato: Postre      fresca

### Ingredientes

Naranjas

### Información adicional

(\*) 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, por lo que, si tiene duda, solicite información al personal de comedores.



UNIVERSIDAD  
DE GRANADA

Servicio de Comedores  
Universitarios

Actualizado 26/11/2021 13:42:25

+ Información en la web: scu.ugr.es

**Menú Comedor (PTS)**



## Información de los platos

### Valor nutricional aproximado (100 g)

#### *Energía y macronutrientes*

Energía (Kcal)	38
Proteínas (g)	0,8
Hidratos carbono (g)	8,6
IG (g)	0
Fibra (g)	2
Grasas (g)	0
AGS (g)	0,028
AGM (g)	0,055
AGP (g)	0,076
Colesterol (mg)	0

#### *Minerales*

Calcio (mg)	
Hierro (mg)	
Yodo (mg)	
Magnesio (mg)	
Zinc (mg)	
Selenio (mg)	
Sodio (mg)	
Potasio (mg)	
Fósforo (mg)	

#### Información adicional

(\*) 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, por lo que, si tiene duda, solicite información al personal de comedores.