



Información de los platos

MARTES, 24 DE ABRIL DE 2018

MENÚ 1

| Denominación | Alérgenos |
|--------------|-----------|
|--------------|-----------|

Salmorejo

Sulfitos

| Familia | Técnica culinaria |
|---------|-------------------|
|---------|-------------------|

Verduras y hortalizas

Plato: Entrante

Ingredientes

- Ajos
- Tomate
- Vinagre
- Sal
- Aceite de oliva

| Denominación | Alérgenos |
|--------------|-----------|
|--------------|-----------|

Ensalada Elizabeth

Huevos Pescado Soja Sulfitos

| Familia | Técnica culinaria |
|---------|-------------------|
|---------|-------------------|

Verduras y hortalizas

Plato: Primero Cocción

Ingredientes

- Aceitunas
- Naranjas, postre
- Guisante
- Judías verdes
- Tomate
- Zanahorias
- Espárragos blancos
- Maíz dulce
- Pimientos del piquillo, conserva
- Champiñones
- Patatas
- Atún, conserva
- Mahonesa
- Perejil

| Denominación | Alérgenos |
|--------------|-----------|
|--------------|-----------|

Pechuga de pollo a la parrilla

| Familia | Técnica culinaria |
|---------|-------------------|
|---------|-------------------|

Carnes

Plato: Segundo Plancha

Ingredientes

- Ajos
- Pollo
- Pimienta blanca, molida
- Sal

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.



Información de los platos

Tomillo
Aceite de oliva
Aceite de girasol
Perejil

Denominación

Alérgenos

Menestra

Apio

Familia

Técnica culinaria

Verduras y hortalizas Plato: Acompañamiento

Ingredientes

Ajos
Apio
Coliflor
Habas frescas
Judías verdes
Pimientos rojos
Zanahorias, baby
Champiñones
Aceite de oliva

Denominación

Alérgenos

Naranja

Familia

Técnica culinaria

Fruta Plato: Postre fresca

Ingredientes

Naranjas, postre

MENÚ 2

Denominación

Alérgenos

Salmorejo

Sulfitos

Familia

Técnica culinaria

Verduras y hortalizas Plato: Entrante

Ingredientes

Ajos
Tomate
Vinagre
Sal
Aceite de oliva

Información adicional

(*) Trazas del alérgeno

- La información alergénica 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.



Información de los platos

Denominación

Alérgenos

Ensalada Elizabeth

Lácteos* Soja

Familia

Técnica culinaria

Verduras y hortalizas

Plato: Primero

Ingredientes

Aceitunas

Naranjas, postre

Guisante

Judías verdes

Tomate

Zanahorias

Maíz dulce

Champiñones, laminados

Patatas

Espárragos, blancos

Terminación, pimiento del piquillo, perejil picado, mahonesa

Denominación

Alérgenos

Tortilla Florentina

Huevos

Familia

Técnica culinaria

Huevos Ovolactovegetariano

Plato: Segundo

Ingredientes

Ajos

Espinacas

Huevos de gallina

Sal

Aceite de oliva

Denominación

Alérgenos

Menestra

Apio

Familia

Técnica culinaria

Verduras y hortalizas

Plato: Acompañamiento

Ingredientes

Ajos

Apio

Coliflor

Habas frescas

Judías verdes

Pimientos rojos

Zanahorias, baby

Champiñones

Aceite de oliva

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

Vicerrectorado de Responsabilidad
Social, Igualdad e Inclusión

Actualizado 20/04/2018 10:31:45

+ Información en la web: scu.ugr.es

Menú Comedor (PTS)



Información de los platos

Denominación

Alérgenos

Naranja

Familia

Técnica culinaria

Fruta

Plato: Postre fresca

Ingredientes

Naranjas, postre

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.