



UNIVERSIDAD  
DE GRANADA

Vicerrectorado de Responsabilidad  
Social, Igualdad e Inclusión

Actualizado 16/02/2018 11:43:10

+ Información en la web: scu.ugr.es

Menú Comedor



## Información de los platos

MIÉRCOLES, 21 DE FEBRERO DE 2018

### MENÚ 1

Denominación	Alérgenos
<b>Tortellini a los cuatro quesos</b>	Apio Gluten Huevos Lácteos Sulfitos
Familia	Técnica culinaria

Pasta y cereales

Plato: Primero

#### Ingredientes

Tortellinis

Queso, 10 g cremoso, 10 g parmesano, 10 g azul

Salsa bechamel (elaboracion propia) \*

\* *Mantequilla Harina de trigo Leche entera Vino moscatel Nuez moscada Pimienta blanca, molida*

Denominación	Alérgenos
<b>Pollo asado</b>	Apio Sulfitos
Familia	Técnica culinaria

Carnes

Plato: Segundo Asado

#### Ingredientes

Ajos

Pimiento seco, cornicabra

Pollo

Vino blanco

Laurel

Sal perfumada, sal, tomillo, pimienta blanca, jengibre, pimenton dulce

Aceite de girasol

Fécula de maíz

Caldo blanco de ave (elaboracion propia) \*

\* *Pollo, caparzones Huesos de canilla Huesos de jamón Puerros Zanahorias Cebollas Apio Ajos Sal Agua*

Denominación	Alérgenos
<b>Panaché de verduras</b>	Sulfitos
Familia	Técnica culinaria

Verduras y hortalizas

Plato: Acompañamiento

#### Ingredientes

Col, repollo

Coliflor

Judías verdes

Zanahorias, baby

Champiñones

Patatas, parisina

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

Sal

Aceite de oliva

Denominación

Alérgenos

### Naranja

Familia

Técnica culinaria

Fruta

Plato: Postre fresca

#### Ingredientes

Naranjas, postre

Denominación

Alérgenos

### Vino tinto

Sulfitos

Familia

Técnica culinaria

Bebidas

Plato: Bebida

#### Ingredientes

Vino tinto

## MENÚ 2

Denominación

Alérgenos

### Macarrones a la meridional

Gluten Huevos Lácteos

Familia

Técnica culinaria

Pasta y cereales

Plato: Primero

#### Ingredientes

Albahaca

Berenjenas

Macarrones

Harina de trigo

Queso, 50 g mozzarella, 50 g parmesano, 50 g rallado

Salsa de tomate (elaboracion propia) \*

\* Aceite de girasol Laurel Cebollas Zanahorias Calabaza Pimientos verdes Tomate triturado

Denominación

Alérgenos

### Tofu a la parrilla

Soja

Familia

Técnica culinaria

Legumbres

Plato: Segundo

#### Ingredientes

Soja, agricultura ecológica

Agua

#### 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 16/02/2018 11:43:10

+ Información en la web: scu.ugr.es

Menú Comedor



## Información de los platos

, gelificante nigari

Denominación

Alérgenos

**Panaché de verduras**

Sulfitos

Familia

Técnica culinaria

Verduras y hortalizas

Plato: Acompañamiento

### Ingredientes

Col, repollo

Coliflor

Judías verdes

Zanahorias, baby

Champiñones

Patatas, parisina

Sal

Aceite de oliva

Denominación

Alérgenos

**Naranja**

Familia

Técnica culinaria

Fruta

Plato: Postre fresca

### Ingredientes

Naranjas, postre

Denominación

Alérgenos

**Vino tinto**

Sulfitos

Familia

Técnica culinaria

Bebidas

Plato: Bebida

### Ingredientes

Vino tinto

#### 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.