



Información de los platos

MIÉRCOLES, 21 DE FEBRERO DE 2018

MENÚ 1

Denominación	Alérgenos
Macarrones a los cuatro quesos	Huevos Lácteos Sulfitos
Familia	Técnica culinaria

Pasta y cereales Plato: Primero Cocción

Ingredientes

Macarrones

Queso, variado

Leche entera

Salsa bechamel (elaboracion propia) *

* Mantequilla Leche entera Maizena Vino otros moscatel Nuez moscada Pimienta blanca, molida

Denominación	Alérgenos
Pollo asado	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
Panaché de verduras	Sulfitos
Familia	Técnica culinaria

Verduras y hortalizas Plato: Acompañamiento

Ingredientes

Col, repollo

Coliflor

Judías verdes

Zanahorias, baby

Champiñones

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

Patatas, parisina

Sal

Aceite de oliva

Denominación

Alérgenos

Naranja

Familia

Técnica culinaria

Fruta

Plato: Postre fresca

Ingredientes

Naranjas, postre

MENÚ 2

Denominación

Alérgenos

Macarrones a la meridional

Huevos Lácteos

Familia

Técnica culinaria

Pasta y cereales

Plato: Primero Cocción

Ingredientes

Albahaca

Berenjenas

Macarrones

Harina de garbanzo

Queso, mozzarella, parmesano y 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

, gelificante nigari

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 11:47:57

+ Información en la web: scu.ugr.es

Menú Comedor (PTS)



Información de los platos

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

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.