



UNIVERSIDAD  
DE GRANADA

Vicerrectorado de Responsabilidad  
Social, Igualdad e Inclusión

Actualizado 20/04/2018 10:33:10

+ Información en la web: scu.ugr.es

Menú Comedor (PTS)



## Información de los platos

MIÉRCOLES, 25 DE ABRIL DE 2018

### MENÚ 1

Denominación	Alérgenos
<b>Lasaña</b>	Apio Huevos Lácteos
Familia	Técnica culinaria
Pasta y cereales	Plato: Primero Cocción
Ingredientes	

Ajos

Apio

Calabacines

Cebollas

Espinacas

Pimientos verdes

Zanahorias

Ternera

Cerdo, paleta sin hueso

Laurel

Aceite de girasol

Lasaña, hojas, de huevo

Queso, rallado y mozzarella

Salsa bechamel (elaboracion propia) \*

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

Salsa de tomate (elaboracion propia) \*

\* Aceite de girasol Ajos Cebollas Puerros Zanahorias Calabaza Laurel Tomate triturado Azúcar Sal Acidulante E-330

Denominación	Alérgenos
<b>Bacalao en salsa de puerros</b>	Pescado Sulfitos
Familia	Técnica culinaria
Pescado	Plato: Segundo Cocción
Ingredientes	

Cebollas

Puerros

Bacalao

Vino blanco

Aceite de girasol

Fumet blanco de pescado (elaboracion propia) \*

\* Ajos Puerros Cebollas Pimienta negra, grano Laurel Rape espinas Vino blanco Perejil Agua 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

Denominación

Alérgenos

### Pipirrana

Sulfitos

Familia

Técnica culinaria

Verduras y hortalizas

Plato: Acompañamiento

Verduras frescas

#### Ingredientes

Aceitunas

Cebollas

Pimientos verdes

Tomate

Maíz dulce, conserva

Aderezo, aceite de oliva y vinagre

Sal

Pepinos

Denominación

Alérgenos

### Pera

Familia

Técnica culinaria

Fruta

Plato: Postre

fresca

#### Ingredientes

Peras

## MENÚ 2

Denominación

Alérgenos

### Lasaña de verduras

Apio Huevos Lácteos

Familia

Técnica culinaria

Pasta y cereales

Plato: Primero

Horno

#### Ingredientes

Ajos

Apio

Calabacines

Cebollas

Espinacas

Pimientos verdes

Tomate

Zanahorias

Salsa bechamel, mantequilla, maizena, leche, nuez moscada, pimienta blanca

Laurel

Aceite de girasol

Lasaña, hojas, de huevo

Terminación, queso rallado y mozzarella

#### 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

Denominación

Alérgenos

**Pimientos del piquillo rellenos de brandada de berenjenas** Gluten

Familia

Técnica culinaria

Verduras y hortalizas Plato: Acompañamiento Horno

### Ingredientes

Ajos  
Berenjenas  
Pimientos del piquillo  
Sal  
Aceite de oliva  
Pan, sin corteza  
Perejil  
Pimienta

Denominación

Alérgenos

**Crema de aguacate** Lácteos

Familia

Técnica culinaria

Crema Plato: Segundo Verduras frescas

### Ingredientes

Aguacates  
Limonas  
Sal  
Yogur  
Pimienta

Denominación

Alérgenos

**Pipirrana** Sulfitos

Familia

Técnica culinaria

Verduras y hortalizas Plato: Acompañamiento Verduras frescas

### Ingredientes

Aceitunas  
Cebollas  
Pimientos verdes  
Tomate  
Maíz dulce, conserva  
Aderezo, aceite de oliva y vinagre  
Sal  
Pepinos

#### 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 10:33:10

+ Información en la web: scu.ugr.es

**Menú Comedor (PTS)**



### Información de los platos

Denominación

Alérgenos

#### Pera

Familia

Técnica culinaria

Fruta

Plato: Postre fresca

Ingredientes

Peras

#### 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.