UNIVERSIDAD DE GRANADA Servicio de Comedores Universitarios	Actualizado 29/10/2025 11:21:18 + Información en la web: scu.ugr.es **Menú Comedores - Menú 1 (Comedores de Fuentenueva, Aynadamar y Cartuja)**	

Información de los platos

LUNES, 27 DE OCTUBRE DE 2025

MENÚ 1

Denominación	Alérgenos
Empedrado de Lentejas Vegetariano	Frutos de cáscara Gluten Sulfitos

Familia	Técnica culinaria
Legumbres Plato: Primero	

Ingredientes
Berenjena
Calabaza
Cebolla
Judías verdes
Pimiento verde
Zanahorias
Tomate triturado
Almendras
Lentejas
Patatas
Vinagre
Colorante amarillo
Comino, molido
Laurel
Pimentón dulce
Sal
Aceite de oliva
Aceite de girasol
Arroz
Pan
Ajo blanco
Pimiento cornicabra

Denominación	Alérgenos
Lomo relleno	Apio Gluten Huevos Lácteos Sulfitos

Familia	Técnica culinaria
Carnes Plato: Segundo	Asado

Ingredientes
Limón, zumo
Ajo pelado
Zanahorias
Huevos
Ternera, carne picada
Jamón serrano
Cerdo, lomo

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

Pollo, pechuga sin hueso
Brandy
Vino blanco
Pimienta negra molida
Sal
Maíz, fécula
Pan rallado
Perejil
Fondo oscuro de carne (elaboracion propia) *

** Huesos de ternera Ternera Cebolla Puerros Ajo pelado Laurel Zanahorias Apio Tomate pera Agua Vino tinto Sal Tomillo*

Denominación	Alérgenos
Calabacín frito a la Andaluza	Gluten

Familia		Técnica culinaria
Verduras y hortalizas	Plato: Acompañamiento	Fritura

Ingredientes

Calabacín
Sal
Aceite de girasol
Harina de trigo

Denominación	Alérgenos
Mandarinas	

Familia		Técnica culinaria
Frutas	Plato: Postre	fresca

Ingredientes

Mandarinas

MENÚ 2

Denominación	Alérgenos
Empedrado de Lentejas Vegetariano	Frutos de cáscara Gluten Sulfitos

Familia		Técnica culinaria
Legumbres	Plato: Primero	

Ingredientes

Berenjena
Calabaza
Cebolla
Judías verdes
Pimiento verde
Zanahorias

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

Tomate triturado
Almendras
Lentejas
Patatas
Vinagre
Colorante amarillo
Comino, molido
Laurel
Pimentón dulce
Sal
Aceite de oliva
Aceite de girasol
Arroz
Pan
Ajo blanco
Pimiento cornicabra

Denominación	Alérgenos
Goulash De Seitán	Gluten Sulfitos

Familia		Técnica culinaria
Verduras y hortalizas	Ovolactovegetariano Plato: Segundo	

Ingredientes

Cebolla
Tomate triturado
Champiñón
Harina
Seitán
Vino blanco
Comino, molido
Cúrcuma
Laurel
Pimentón dulce
Pimentón picante
Sal
Tomillo
Aceite de girasol
Cáscara de cítricos
Jengibre

Denominación	Alérgenos
Calabacín frito a la Andaluza	Gluten

Familia		Técnica culinaria
Verduras y hortalizas	Plato: Acompañamiento	Fritura

Ingredientes

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

Calabacín

Sal

Aceite de girasol

Harina de trigo

Denominación	Alérgenos

Mandarinas

Familia		Técnica culinaria
Frutas	Plato: Postre	fresca

Ingredientes
Mandarinas

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.

UNIVERSIDAD DE GRANADA Servicio de Comedores Universitarios	Actualizado 29/10/2025 11:21:19 + Información en la web: scu.ugr.es **Menú Comedores - Menú 1 (Comedores de Fuentenueva, Aynadamar y Cartuja)**	scu

Información de los platos

MARTES, 28 DE OCTUBRE DE 2025

MENÚ 1

Denominación	Alérgenos
Macarrones gratinados	Gluten Lácteos

Familia		Técnica culinaria
Pasta y cereales	Plato: Primero	Cocción

Ingredientes
Ajo pelado
Calabacín
Cebolla
Zanahorias
Champiñón
Ternera
Cerdo
Aceite de girasol
Macarrones
Queso
Mozzarella
Bechamel (elaboracion propia) *

** Leche entera Mantequilla Harina Sal Nuez moscada Queso*

Denominación	Alérgenos
Escabeche extremeño de pollo	Apio Frutos de cáscara (almendra) Gluten Huevos

Familia		Técnica culinaria
Carnes	Plato: Segundo	

Ingredientes
Ajo pelado
Cebolla
Huevos
Pollo, muslos
Vinagre
Laurel
Sal
Tomillo
Aceite de girasol
Harina de trigo
Hierbas aromáticas
Jengibre
Caldo blanco (elaboracion propia) *

** Pollo, caparazones Huesos de canilla Huesos de jamón Puerros Zanahorias Cebolla Apio Ajo pelado Sal Agua*

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

Majado (elaboracion propia) *

** Aceite de oliva Ajo pelado Azafrán hebra Almendras Pan*

Denominación	Alérgenos
Menestra	

Familia	Técnica culinaria
Verduras y hortalizas Plato: Acompañamiento	

Ingredientes
Acelgas
Ajo pelado
Coliflor
Judías verdes
Zanahorias, baby
Champiñón
Aceite de oliva

Denominación	Alérgenos
Pera	

Familia	Técnica culinaria
Frutas Plato: Postre	fresca

Ingredientes
Peras

MENÚ 2

Denominación	Alérgenos
Macarrones con verduras	Gluten Lácteos

Familia	Técnica culinaria
Pasta y cereales Ovolactovegetariano Plato: Primero	

Ingredientes
Albahaca
Cebolla
Judías verdes
Tomate pera, pera
Zanahorias
Champiñón
Aceite de oliva
Macarrones
Queso, rallado
Salsa bechamel (elaboracion propia) *

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

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
Hamburguesa de berenjenas	Gluten Huevos Soja

Familia		Técnica culinaria
Verduras y hortalizas	Plato: Segundo	Plancha

Ingredientes
Ajo pelado
Berenjena
Soja
Huevos
Comino, molido
Pimienta blanca molida
Sal
Aceite de oliva
Pan rallado
Jengibre
Perejil

Denominación	Alérgenos
Menestra	

Familia		Técnica culinaria
Verduras y hortalizas	Plato: Acompañamiento	

Ingredientes
Acelgas
Ajo pelado
Coliflor
Judías verdes
Zanahorias, baby
Champiñón
Aceite de oliva

Denominación	Alérgenos
Pera	

Familia		Técnica culinaria
Frutas	Plato: Postre	fresca

Ingredientes
Peras

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.

UNIVERSIDAD DE GRANADA Servicio de Comedores Universitarios	Actualizado 29/10/2025 11:21:20 + Información en la web: scu.ugr.es **Menú Comedores - Menú 1 (Comedores de Fuentenueva, Aynadamar y Cartuja)**	

Información de los platos

MIÉRCOLES, 29 DE OCTUBRE DE 2025

MENÚ 1

Denominación	Alérgenos
Patatas a la riojana	Apio Sulfitos

Familia		Técnica culinaria
Patatas	Plato: Primero	Cocción

Ingredientes

Ajo pelado
Alcachofa
Cebolla
Judías verdes
Zanahorias
Patatas
Chorizo
Cerdo, costillas
Colorante amarillo
Aceite de oliva
Aceite de girasol
Majado (elaboracion propia) *

** Aceite de oliva Azafrán Ajo pelado Cebolla caída Pimiento seco cornicabra*

Fondo blanco de cerdo (elaboracion propia) *

** Huesos de cerdo Huesos de canilla Ternera o buey Cebolla Puerros Zanahorias Apio Agua Sal*

Denominación	Alérgenos
Filete de perca a la Inglesa	Gluten Huevos Lácteos Pescado Sulfitos

Familia		Técnica culinaria
Pescado	Plato: Segundo	Fritura

Ingredientes

Ajo pelado
Harina
Huevos
Perca
Vino blanco
Sal
Aceite de girasol
Pan rallado
Perejil
Pimienta
Zumo de limón

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
Tomate aliñado	

Familia	Técnica culinaria
Verduras y hortalizas Plato: Acompañamiento	

Ingredientes
Ajo pelado
Tomate pera
Aceite de oliva
Perejil

Denominación	Alérgenos
Plátano	

Familia	Técnica culinaria
Frutas Plato: Postre	fresca

Ingredientes
Plátano

MENÚ 2

Denominación	Alérgenos
Guisado de Campo	Frutos de cáscara Gluten

Familia	Técnica culinaria
Legumbres Plato: Primero	

Ingredientes
Acelgas
Alcachofa
Cebolla
Espinacas
Judías verdes
Zanahorias
Almendras
Patatas
Azafrán
Colorante amarillo
Pimentón dulce
Sal
Aceite de oliva
Aceite de girasol
Pan frito
Ajo blanco
Hinojo hoja
Pimienta

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.

Menú Comedores - Menú 1 (Comedores de Fuentenueva, Aynadamar y Cartuja)

Información de los platos

Caldo magro (elaboracion propia) *

** Cebolla Puerros Zanahorias Apio Tomate pera Perejil Ajo pelado Laurel Tomillo Agua*

Denominación	Alérgenos
Rollitos de primavera	Gluten

Familia		Técnica culinaria
Verduras y hortalizas	Plato: Segundo	Fritura

Ingredientes

Rollito de primavera

Denominación	Alérgenos
Ensalada de Col y Granada	

Familia		Técnica culinaria
Verduras y hortalizas	Plato: Acompañamiento	

Ingredientes

Granadas
Col china
Vinagreta

Denominación	Alérgenos
Plátano	

Familia		Técnica culinaria
Frutas	Plato: Postre	fresca

Ingredientes

Plátano

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.

UNIVERSIDAD DE GRANADA Servicio de Comedores Universitarios	Actualizado 29/10/2025 11:21:20 + Información en la web: scu.ugr.es **Menú Comedores - Menú 1 (Comedores de Fuentenueva, Aynadamar y Cartuja)**	

Información de los platos

JUEVES, 30 DE OCTUBRE DE 2025

MENÚ 1

Denominación	Alérgenos
Arroz caldoso de pescado	Crustáceos Moluscos Pescado Sulfitos

Familia		Técnica culinaria
Arroz	Plato: Primero	Cocción

Ingredientes
Cebolla
Pimiento rojo
Pimiento verde
Tomate pera
Calamar
Fogonero
Almejas
Choco
Gambas
Coñac
Azafrán, hebra
Aceite de oliva
Arroz
Fumet blanco de pescado (elaboracion propia) *

** Ajo pelado Puerros Cebolla Pimienta negra grano Laurel Rape espinas Vino blanco Perejil Agua Sal*

Denominación	Alérgenos
Tortilla paisana a la navarra	Huevos Sulfitos

Familia		Técnica culinaria
Huevos	Plato: Segundo	Cocción

Ingredientes
Calabacín
Cebolla
Pimiento rojo
Pimiento verde
Patatas
Huevos
Chorizo

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
Tomate aliñado	

Familia	Técnica culinaria
Verduras y hortalizas — Plato: Acompañamiento	

Ingredientes
Ajo pelado
Tomate pera
Aceite de oliva
Perejil

Denominación	Alérgenos
Panchineta	Frutos de cáscara Gluten Huevos Lácteos Soja Sulfitos

Familia	Técnica culinaria
Repostería — Plato: Postre	Horno

Ingredientes
Almendras
Harina
Huevos
Yema de huevo
Canela, rama
Azúcar
Azúcar glas
Fécula de maíz
Crema pastelera
Nata de cocinar
Hojaldre, masa
Bebida de almendra
Cáscara de cítricos
Leche

MENÚ 2

Denominación	Alérgenos
Arroz con setas y alcachofas	Gluten Lácteos Sulfitos

Familia	Técnica culinaria
Arroz — Plato: Primero	

Ingredientes
Alcachofa
Cebolla
Zanahorias
Harina

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

Vino blanco
Sal
Aceite de oliva
Aceite de girasol
Arroz
Queso parmesano
Queso rallado
Setas
Caldo magro (elaboracion propia) *

** Cebolla Puerros Zanahorias Apio Tomate pera Perejil Ajo pelado Laurel Tomillo Agua*

Denominación	Alérgenos
Tortilla paisana a la navarra	Huevos Sulfitos

Familia		Técnica culinaria
Huevos	Plato: Segundo	Cocción

Ingredientes

Calabacín
Cebolla
Pimiento rojo
Pimiento verde
Patatas
Huevos
Chorizo

Denominación	Alérgenos
Tomate aliñado	

Familia		Técnica culinaria
Verduras y hortalizas	Plato: Acompañamiento	

Ingredientes

Ajo pelado
Tomate pera
Aceite de oliva
Perejil

Denominación	Alérgenos
Panchineta	Frutos de cáscara Gluten Huevos Lácteos Soja Sulfitos

Familia		Técnica culinaria
Repostería	Plato: Postre	Horno

Ingredientes

Almendras

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

Harina
Huevos
Yema de huevo
Canela, rama
Azúcar
Azúcar glas
Fécula de maíz
Crema pastelera
Nata de cocinar
Hojaldre, masa
Bebida de almendra
Cáscara de cítricos
Leche

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

VIERNES, 31 DE OCTUBRE DE 2025

MENÚ 1

Denominación	Alérgenos
Sopa minestrone	Apio Gluten

Familia	Técnica culinaria
Sopas	Plato: Cremas y sopas

Ingredientes

Apio
Calabacín
Cebolla
Col lombarda
Puerros
Tomate pera
Zanahorias
Champiñón
Ternera, asada
Pollo
Gurullos
Caldo blanco de ave (elaboracion propia) *

** Pollo, caparazones Huesos de canilla Huesos de jamón Puerros Zanahorias Cebolla Apio Ajo pelado Sal Agua*

Denominación	Alérgenos
Ensalada de garbanzos	Lácteos Soja Sulfitos

Familia	Técnica culinaria
Legumbres	Plato: Primero

Ingredientes

Naranjas
Pasas de corinto
Tomate pera
Zanahorias
Maíz
Garbanzos
Jamón cocido
Vinagre, balsámico
Orégano
Aceite de oliva
Queso, de Burgos

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
Ternera asada en salsa bordelesa	Apio Lácteos Sulfitos

Familia		Técnica culinaria
Carnes	Plato: Segundo	Asado

Ingredientes

Cebolla, escalonia
Ternera, de asar
Vino tinto, reducción
Mantequilla
Tocino, veteado
Salsa (elaboracion propia) *

** Huesos de ternera Ternera Cebolla Puerros Ajo pelado Laurel Zanahorias Apio Tomate pera Agua Vino tinto Sal Tomillo*

Denominación	Alérgenos
Guisantes y Patatas A la Menta	Sulfitos

Familia		Técnica culinaria
Legumbres	Plato: Acompañamiento	

Ingredientes

Cebolla
Guisantes
Patatas
Vino blanco
Sal
Aceite de girasol
Ajo blanco
Hierbabuena
Menta
Pimienta
Caldo magro (elaboracion propia) *

** Cebolla Puerros Zanahorias Apio Tomate pera Perejil Ajo pelado Laurel Tomillo Agua*

Denominación	Alérgenos
Manzana	

Familia		Técnica culinaria
Frutas	Plato: Postre	fresca

Ingredientes

Manzana

MENÚ 2

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.

UNIVERSIDAD DE GRANADA Servicio de Comedores Universitarios	Actualizado 29/10/2025 11:21:21 + Información en la web: scu.ugr.es **Menú Comedores - Menú 1 (Comedores de Fuentenueva, Aynadamar y Cartuja)**	scu

Información de los platos

Denominación	Alérgenos
Sopa minestrone	Apio Gluten

Familia		Técnica culinaria
Sopas	Plato: Cremas y sopas	Cocción

Ingredientes

Apio
Calabacín
Cebolla
Col lombarda
Puerros
Zanahorias
Tomate triturado
Champiñón
Fideos
Caldo magro (elaboracion propia) *

** Cebolla Puerros Zanahorias Apio Tomate pera Perejil Ajo pelado Laurel Tomillo Agua*

Denominación	Alérgenos
Ensalada de garbanzos	Lácteos Sulfitos

Familia		Técnica culinaria
Legumbres	Plato: Primero	

Ingredientes

Naranjas
Pasas de corinto
Tomate pera
Zanahorias
Maíz
Garbanzos
Vinagre, balsámico
Orégano
Aceite de oliva
Queso, de Burgos
Tempe

Denominación	Alérgenos
Tofu gratinado con piña y ali-oli	Lácteos Soja Sulfitos

Familia		Técnica culinaria
Verduras y hortalizas	Plato: Segundo	Horno

Ingredientes

Limón

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

Ajo pelado
Vinagre
Sal
Aceite de girasol
Azúcar
Leche entera
Pimienta
Piña en almíbar
Tofu

Denominación	Alérgenos
Guisantes y Patatas A la Menta	Sulfitos

Familia		Técnica culinaria
Legumbres	Plato: Acompañamiento	

Ingredientes

Cebolla
Guisantes
Patatas
Vino blanco
Sal
Aceite de girasol
Ajo blanco
Hierbabuena
Menta
Pimienta
Caldo magro (elaboracion propia) *

** Cebolla Puerros Zanahorias Apio Tomate pera Perejil Ajo pelado Laurel Tomillo Agua*

Denominación	Alérgenos
Manzana	

Familia		Técnica culinaria
Frutas	Plato: Postre	fresca

Ingredientes

Manzana

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

LUNES, 27 DE OCTUBRE DE 2025

MENÚ 1

Denominación	Alérgenos
Judías a la catalana	Apio Sulfitos

Familia		Técnica culinaria
Legumbres	Plato: Primero	Cocción

Ingredientes
Ajo pelado
Apio
Cebolla
Tomate pera
Zanahorias
Alubias
Patatas
Chorizo
Cerdo, paleta sin hueso
Cerdo, panceta
Laurel
Nuez moscada
Pimentón dulce
Aceite de oliva
Perejil

Denominación	Alérgenos
Lomo relleno	Apio Huevos Lácteos Sulfitos

Familia		Técnica culinaria
Carnes	Plato: Segundo	Cocción

Ingredientes
Limón, zumo
Ajo pelado
Zanahorias
Huevos
Ternera, picada
Jamón serrano
Cerdo, lomo
Pollo, pechuga sin hueso
Brandy
Vino, manzanilla
Pimienta blanca molida
Sal
Fécula de maíz
Nata de cocinar, opcional

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

Perejil
Fondo oscuro de carne (elaboracion propia) *

** Huesos de ternera Ternera Cebolla Puerros Ajo pelado Laurel Zanahorias Apio Tomate pera Agua Vino tinto Sal Tomillo*

Denominación	Alérgenos
Coliflor ajo arriero	Sulfitos

Familia	Técnica culinaria
Verduras y hortalizas	Plato: Acompañamiento

Ingredientes
Ajo pelado
Coliflor
Vinagre
Pimentón dulce
Aceite de oliva

Denominación	Alérgenos
Fruta del día	

Familia	Técnica culinaria
Frutas	Plato: Postre

Ingredientes

MENÚ 2

Denominación	Alérgenos
Judias a la Catalana	

Familia	Técnica culinaria
Verduras y hortalizas	Ovolactovegetariano Plato: Primero

Ingredientes
Tomate
Apio
Cebolla
Zanahorias
Patatas
Laurel
Nuez moscada
Pimentón dulce
Aceite de oliva
Judías
Perejil

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 de crujiente de Quinoa	Soja

Familia	Técnica culinaria
Verduras y hortalizas	Plato: Segundo

Ingredientes
Limón
Alcaparras
Rábano
Zanahorias
Seitán
Agua
Salsa de soja
Cúrcuma
Sal
Aceite de sésamo
Aceite de girasol
Quinoa
Espárragos
Pepinos
Pimienta
Semillas de Calabaza
Zumo de limón

Denominación	Alérgenos
Fricandó de alcachofas	Frutos de cáscara (almendras o avellanas) Sulfitos

Familia	Técnica culinaria
Verduras y hortalizas Vegano	Plato: Acompañamiento

Ingredientes
Ajo pelado
Alcachofa
Cebolla
Tomate pera
Zanahorias
Setas cultivadas
Almendras, o avellanas
Brandy
Clavo entero
Laurel
Pimienta blanca molida
Sal
Aceite de oliva
Fécula de maíz

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
Fruta del día	

Familia	Técnica culinaria
Frutas	Plato: Postre

Ingredientes

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

MARTES, 28 DE OCTUBRE DE 2025

MENÚ 1

Denominación	Alérgenos
Macarrones gratinados	Lácteos

Familia		Técnica culinaria
Pasta y cereales	Plato: Primero	Cocción

Ingredientes

Ajo pelado
Calabacín
Cebolla
Zanahorias
Champiñón
Ternera
Cerdo
Bechamel
Queso mozzarella
Aceite de girasol
Macarrones, sin gluten
Queso

Denominación	Alérgenos
Escabeche extremeño de pollo	Apio Frutos de cáscara (almendras) Huevos Sulfitos

Familia		Técnica culinaria
Aves y caza	Plato: Segundo	Cocción

Ingredientes

Denominación	Alérgenos
Menestra	

Familia		Técnica culinaria
Verduras y hortalizas	Plato: Acompañamiento	

Ingredientes

Acelgas
Ajo pelado
Coliflor
Judías verdes
Zanahorias, baby
Champiñón
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
Fruta del día	

Familia	Técnica culinaria
Frutas Plato: Postre	

Ingredientes

MENÚ 2

Denominación	Alérgenos
Macarrones gratinados	Lácteos

Familia	Técnica culinaria
Pasta y cereales Plato: Primero	Cocción

Ingredientes

- Ajo pelado
- Calabacín
- Cebolla
- Zanahorias
- Champiñón
- Bechamel, sin gluten
- Aceite de girasol
- Macarrones, sin gluten

Denominación	Alérgenos
Hamburguesa de berenjenas	Huevos Soja

Familia	Técnica culinaria
Verduras y hortalizas Plato: Segundo	Plancha

Ingredientes

- Ajo pelado
- Berenjena
- Soja
- Huevos
- Comino, molido
- Pimienta blanca molida
- Sal
- Aceite de oliva
- Harina de garbanzo
- Jengibre
- Perejil

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
Menestra	

Familia	Técnica culinaria
Verduras y hortalizas	Plato: Acompañamiento

Ingredientes
Acelgas
Ajo pelado
Coliflor
Judías verdes
Zanahorias, baby
Champiñón
Aceite de oliva

Denominación	Alérgenos
Fruta del día	

Familia	Técnica culinaria
Frutas	Plato: Postre

Ingredientes

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

MIÉRCOLES, 29 DE OCTUBRE DE 2025

MENÚ 1

Denominación	Alérgenos
Patatas a la riojana	Apio Sulfitos

Familia		Técnica culinaria
Patatas	Plato: Primero	Cocción

Ingredientes

Ajo pelado
Alcachofa
Cebolla
Judías verdes
Zanahorias
Patatas
Chorizo
Cerdo, costillas
Colorante amarillo
Aceite de oliva
Aceite de girasol
Majado (elaboracion propia) *

** Aceite de oliva Azafrán Ajo pelado Cebolla caída Pimiento seco cornicabra*

Fondo blanco de cerdo (elaboracion propia) *

** Huesos de cerdo Huesos de canilla Ternera o buey Cebolla Puerros Zanahorias Apio Agua Sal*

Denominación	Alérgenos
Ensalada de Col y Granada	

Familia		Técnica culinaria
Verduras y hortalizas	Plato: Segundo (a elegir)	

Ingredientes

Granadas
Col china
Vinagreta

Denominación	Alérgenos
Fogonero Mare Nostrum	Crustáceos Frutos de cáscara (almendra) Pescado Sulfitos

Familia		Técnica culinaria
Pescado	Plato: Segundo	Horno

Ingredientes

Almendras, laminadas y tostadas

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

Fogonero
Gambas
Jamón serrano
Aceite de oliva
Aceite de girasol
Fécula de maíz
Zumo de cítrico, naranja y limón
Fumet blanco de pescado (elaboracion propia) *

** Ajo pelado Puerros Cebolla Pimienta negra grano Laurel Rape espinas Vino blanco Perejil Agua Sal*

Denominación	Alérgenos
Fruta del día	

Familia	Técnica culinaria
Frutas	Plato: Postre

Ingredientes

MENÚ 2

Denominación	Alérgenos
Guisado de Campo	Frutos de cáscara

Familia	Técnica culinaria
Verduras y hortalizas	Plato: Primero

Ingredientes
Acelgas
Alcachofa
Cebolla
Espinacas
Judías verdes
Zanahorias
Almendras
Patatas
Caldo magro
Azafrán
Colorante amarillo
Pimentón dulce
Sal
Aceite de oliva
Aceite de girasol
Ajo blanco
Hinojo hoja
Pan sin gluten
Pimienta

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
Albóndigas de verdura en salsa lionesa	Apio Huevos Sulfitos

Familia	Técnica culinaria
Verduras y hortalizas	Plato: Segundo

Ingredientes
Pimienta verde, cornicabra
Ajo pelado
Berenjena
Calabaza
Cebolla
Espinacas
Guisantes
Puerros
Pimiento morrón
Champiñón
Patatas
Huevos
Caldo magro
Vino blanco
Azafrán, ´
Canela, molida
Tomillo
Aceite de oliva
Fécula de maíz
Hierbabuena
Miel
Pimienta
Setas

Denominación	Alérgenos
Ensalada de Col y Granada	

Familia	Técnica culinaria
Verduras y hortalizas	Plato: Acompañamiento

Ingredientes
Granadas
Col china
Vinagreta

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
Fruta del día	

Familia	Técnica culinaria
Frutas	Plato: Postre

Ingredientes

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

JUEVES, 30 DE OCTUBRE DE 2025

MENÚ 1

Denominación	Alérgenos
Arroz caldoso de pescado	Crustáceos Moluscos Pescado Sulfitos

Familia		Técnica culinaria
Arroz	Plato: Primero	Cocción

Ingredientes
Cebolla
Pimiento rojo
Pimiento verde
Tomate pera
Calamar
Fogonero
Almejas
Choco
Gambas
Coñac
Azafrán, hebra
Aceite de oliva
Arroz
Fumet blanco de pescado (elaboracion propia) *

** Ajo pelado Puerros Cebolla Pimienta negra grano Laurel Rape espinas Vino blanco Perejil Agua Sal*

Denominación	Alérgenos
Tortilla paisana a la navarra	Huevos Sulfitos

Familia		Técnica culinaria
Huevos	Plato: Segundo	Cocción

Ingredientes
Calabacín
Cebolla
Pimiento rojo
Pimiento verde
Patatas
Huevos
Chorizo

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
Tomate aliñado	

Familia	Técnica culinaria
Verduras y hortalizas	Plato: Acompañamiento

Ingredientes
Ajo pelado
Tomate pera
Aceite de oliva
Perejil

Denominación	Alérgenos
Fruta del día	

Familia	Técnica culinaria
Frutas	Plato: Postre

Ingredientes

MENÚ 2

Denominación	Alérgenos
Arroz con setas y alchachofas	Lácteos Sulfitos

Familia	Técnica culinaria
Arroz	Plato: Primero

Ingredientes
Alcachofa
Cebolla
Zanahorias
Caldo magro
Vino blanco
Sal
Aceite de oliva
Aceite de girasol
Harina de arroz
Arroz
Queso parmesano
Queso rallado
Setas

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
Tortilla paisana a la Navarra	Huevos

Familia	Técnica culinaria
Huevos Vegano	Plato: Segundo

Ingredientes
Calabacín
Cebolla
Pimiento rojo
Pimiento verde
Patatas
Huevos

Denominación	Alérgenos
Tomate aliñado	

Familia	Técnica culinaria
Verduras y hortalizas	Plato: Acompañamiento

Ingredientes
Ajo pelado
Tomate pera
Aceite de oliva
Perejil

Denominación	Alérgenos
Fruta del día	

Familia	Técnica culinaria
Frutas	Plato: Postre

Ingredientes

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

VIERNES, 31 DE OCTUBRE DE 2025

MENÚ 1

Denominación	Alérgenos
Sopa minestrone	Apio

Familia		Técnica culinaria
Sopas	Plato: Cremas y sopas	Cocción

Ingredientes

Apio
Calabacín
Cebolla
Col lombarda
Puerros
Tomate pera
Zanahorias
Champiñón
Ternera, asada
Pollo
Arroz, opcional
Caldo blanco (elaboracion propia) *

** Pollo, caparazones Huesos de canilla Huesos de jamón Puerros Zanahorias Cebolla Apio Ajo pelado Sal Agua*

Denominación	Alérgenos
Ensalada de garbanzos	Lácteos Soja Sulfitos

Familia		Técnica culinaria
Legumbres	Plato: Primero	

Ingredientes

Naranjas
Pasas de corinto
Tomate pera
Zanahorias
Maíz
Garbanzos
Jamón cocido
Vinagre, balsámico
Orégano
Aceite de oliva
Queso, de Burgos

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
Ternera asada en salsa bordelesa	Apio Lácteos Sulfitos

Familia	Técnica culinaria
Carnes Plato: Segundo	Asado

Ingredientes

Cebolla, escalonia
Ternera, de asar
Vino tinto, reducción
Mantequilla
Tocino, veteado
Salsa (elaboracion propia) *

** Huesos de ternera Ternera Cebolla Puerros Ajo pelado Laurel Zanahorias Apio Tomate pera Agua Vino tinto Sal Tomillo*

Denominación	Alérgenos
Guisantes y Patatas A la Menta	Sulfitos

Familia	Técnica culinaria
Legumbres Plato: Acompañamiento	

Ingredientes

Cebolla
Guisantes
Patatas
Vino blanco
Sal
Aceite de girasol
Ajo blanco
Hierbabuena
Menta
Pimienta
Caldo magro (elaboracion propia) *

** Cebolla Puerros Zanahorias Apio Tomate pera Perejil Ajo pelado Laurel Tomillo Agua*

Denominación	Alérgenos
Fruta del día	

Familia	Técnica culinaria
Frutas Plato: Postre	

Ingredientes

MENÚ 2

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
Sopa minestrone	Apio

Familia		Técnica culinaria
Sopas	Plato: Cremas y sopas	Cocción

Ingredientes

Apio
Calabacín
Cebolla
Col lombarda
Puerros
Zanahorias
Tomate triturado
Champiñón
Fideos, (sin gluten)
Caldo magro (elaboracion propia) *

** Cebolla Puerros Zanahorias Apio Tomate pera Perejil Ajo pelado Laurel Tomillo Agua*

Denominación	Alérgenos
Ensalada de garbanzos	Lácteos Sulfitos

Familia		Técnica culinaria
Legumbres	Plato: Primero	

Ingredientes

Naranjas
Pasas de corinto
Tomate pera
Zanahorias
Maíz
Garbanzos
Vinagre, balsámico
Orégano
Aceite de oliva
Queso, de Burgos
Tempe

Denominación	Alérgenos
Tofu gratinado con piña y ali-oli	Lácteos Soja Sulfitos

Familia		Técnica culinaria
Verduras y hortalizas	Plato: Segundo	Horno

Ingredientes

Limón

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

Ajo pelado
Vinagre
Sal
Aceite de girasol
Azúcar
Leche entera
Pimienta
Piña en almíbar
Tofu

Denominación	Alérgenos
Guisantes y Patatas A la Menta	Sulfitos

Familia	Técnica culinaria
Legumbres	Plato: Acompañamiento

Ingredientes

Cebolla
Guisantes
Patatas
Vino blanco
Sal
Aceite de girasol
Ajo blanco
Hierbabuena
Menta
Pimienta
Caldo magro (elaboracion propia) *

** Cebolla Puerros Zanahorias Apio Tomate pera Perejil Ajo pelado Laurel Tomillo Agua*

Denominación	Alérgenos
Fruta del día	

Familia	Técnica culinaria
Frutas	Plato: Postre

Ingredientes

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.