

Bienvenido

- El Servicio de Comedores Universitarios, permanecerá cerrado el día 1 y 2 de marzo de 2019, debido al calendario laboral.

El Servicio de Comedores de la Universidad de Granada, único servicio de estas características en las universidades españolas que es regentado por la propia universidad, sigue siendo hoy en día uno de los mejor valorados por todos sus estudiantes, personal docente e investigador y personal de administración y servicios.

Menú Comedor

VIERNES, 22 DE MARZO DE 2019		Alérgenos
Menú 1		
Primero	Estofado de lentejas	Gluten*
Acompañamiento	Filete de cerdo a la parrilla	
Segundo	Huevos chimay	Gluten Huevos Lácteos Soja
Acompañamiento	Patatas a la española	Gluten* Sulfitos
Postre	Fresas	
Bebida	Vino tinto	Sulfitos
Menú 2		
Primero	Estofado de lentejas	Gluten*
Acompañamiento	Bacalao con tomate	Gluten Pescado Sulfitos
Segundo	Pimientos del piquillo rellenos de atún	Huevos Sulfitos Pescado
Acompañamiento	Judías verdes a la inglesa	Lácteos
Postre	Fresas	
		Consultar ingredientes
SÁBADO, 23 DE MARZO DE 2019		Alérgenos
Menú 1		
Primero	Ensalada tropical	
Segundo	Carrilleras de cerdo en salsa de manzana y vainilla	Apio Sulfitos
Acompañamiento	Patatas a lo pobre	Gluten* Sulfitos
Postre	Strudel de manzana	Frutos secos (nueces) Gluten Huevos Lácteos Sulfitos
Bebida	Vino tinto	Sulfitos
		Consultar ingredientes

LUNES, 25 DE MARZO DE 2019		Alérgenos
Menú 1		
Primero	Arroz a la cubana	Apio Huevos Lácteos
Segundo	Medallón de lomo gratinado con ali-oli de jamón	Apio Lácteos Soja Sulfitos
Acompañamiento	Berenjenas fritas (VG)	Gluten
Postre	Fruta variada	
Bebida	Vino tinto	Sulfitos
		Consultar ingredientes
MARTES, 26 DE MARZO DE 2019		Alérgenos
Menú 1		
Primero	Estofado de lentejas	Gluten*
Segundo	Pollo en salsa de piña	Apio Lácteos Soja
Acompañamiento	Arroz agridulce	Apio Sulfitos
Postre	Manzana	
Bebida	Vino tinto	Sulfitos
Menú 2		

Primero	Estofado de lentejas	Gluten*
Segundo	Canelones con brandada de coliflor y salsa de pimientos	Apio Gluten Lácteos
Acompañamiento	Pipirrana	Sulfitos
Postre	Manzana	
Bebida	Vino tinto	Sulfitos
		Consultar ingredientes
MIÉRCOLES, 27 DE MARZO DE 2019		Alérgenos
Menú 1		
Primero	Lasaña	Apio Gluten Huevos Lácteos
Segundo	Fritura de pescado	Gluten Pescado
Acompañamiento	Ensalada de hoja	
Postre	Pera	
Bebida	Vino tinto	Sulfitos
Menú 2		
Primero	Lasaña de verduras (OV)	Apio Gluten Huevos Lácteos
Segundo	Tortilla de berenjenas	Gluten Huevos
Acompañamiento	Ensalada de hoja	
Postre	Pera	
Bebida	Vino tinto	Sulfitos
		Consultar ingredientes
JUEVES, 28 DE MARZO DE 2019		Alérgenos
Menú 1		
Primero	Crema de bacalao	Gluten Lácteos Pescado Sulfitos
Segundo	Plato alpujarreño	Gluten* Huevos
Postre	Plátano	
Bebida	Vino tinto	Sulfitos
		Consultar ingredientes
VIERNES, 29 DE MARZO DE 2019		Alérgenos
Menú 1		
Primero	Estofado de judías	Sulfitos
Segundo	Jamón asado en salsa de stroganoff	Apio Lácteos Mostaza Sulfitos
Acompañamiento	Patatas risoladas	Gluten*
Postre	Fresas	
Bebida	Vino tinto	Sulfitos
Menú 2		
Primero	Estofado de judías	Sulfitos
Segundo	Lomo de bacalao de cuaresma	Frutos secos (piñones) Gluten Huevos Pescado Sulfitos
Acompañamiento	Patatas cocidas	Sulfitos
Postre	Fresas	
Bebida	Vino tinto	Sulfitos
		Consultar ingredientes
SÁBADO, 30 DE MARZO DE 2019		Alérgenos
Menú 1		
Primero	Sopa cuarto de hora	Crustáceos Moluscos Pescado Sulfitos
Segundo	Ternera a la carbonada	Apio Gluten Sulfitos
Acompañamiento	Patatas a la española	Gluten* Sulfitos
Postre	Tiramisú con manzana	Gluten Huevos Lácteos Pescado Sulfitos
Bebida	Vino tinto	Sulfitos
		Consultar ingredientes

Menú Comedor (PTS)

VIERNES, 22 DE MARZO DE 2019		Alérgenos
Menú 1		
Primero	Estofado de lentejas	Sulfitos
Acompañamiento	Filete de cerdo a la parrilla	
Segundo	Huevos chimay	Huevos Lácteos Soja
Acompañamiento	Patatas a la española	Sulfitos
Postre	Fresas	
Bebida	Vino tinto	Sulfitos
Menú 2		
Primero	Estofado de lentejas	Huevos Sulfitos
Acompañamiento	Bacalao con tomate	Pescado Sulfitos
Segundo	Pimientos del piquillo rellenos de atún	Huevos Sulfitos
Acompañamiento	Judías verdes a la inglesa	Lácteos
Postre	Fresas	
		Consultar ingredientes

LUNES, 25 DE MARZO DE 2019		Alérgenos
Menú 1		
Primero	Arroz a la cubana	Apio Huevos Lácteos
Segundo	Medallón de lomo gratinado con ali-oli de jamón	Apio Lácteos Soja Sulfitos
Acompañamiento	Menestra tradicional	
Postre	Fruta variada	
Bebida	Vino tinto	Sulfitos
		Consultar ingredientes
MARTES, 26 DE MARZO DE 2019		Alérgenos
Menú 1		
Primero	Estofado de lentejas	Sulfitos
Segundo	Pollo en salsa de piña	Apio Lácteos Soja
Acompañamiento	Arroz agridulce	Apio Sulfitos
Postre	Manzana	
Bebida	Vino tinto	Sulfitos
Menú 2		
Primero	Estofado de lentejas	Sulfitos
Segundo	Salteado agridulce de verduras con tofu (VG)	Soja Sulfitos
Acompañamiento	Pipirrana	Sulfitos
Postre	Manzana	
Bebida	Vino tinto	Sulfitos
		Consultar ingredientes
MIÉRCOLES, 27 DE MARZO DE 2019		Alérgenos
Menú 1		
Primero	Lasaña	Apio Huevos Lácteos
Segundo	Aguja a la parrilla	Pescado
Acompañamiento	Ensalada de hoja	
Postre	Pera	
Bebida	Vino tinto	Sulfitos
Menú 2		

Primero	Lasaña de verduras	Apio Huevos Lácteos
Segundo	Tortilla de berenjenas	Huevos
Acompañamiento	Ensalada de hoja	
Postre	Pera	
Bebida	Vino tinto	Sulfitos
		Consultar ingredientes
JUEVES, 28 DE MARZO DE 2019		Alérgenos
Menú 1		
Primero	Crema de bacalao	Lácteos Pescado Sulfitos
Segundo	Plato alpujarreño	Huevos
Postre	Plátano	
Bebida	Vino tinto	Sulfitos
		Consultar ingredientes
VIERNES, 29 DE MARZO DE 2019		Alérgenos
Menú 1		
Primero	Estofado de judías	Sulfitos
Segundo	Jamón asado en salsa de stroganoff	Apio Lácteos Mostaza Sulfitos
Acompañamiento	Patatas risoladas	Sulfitos
Postre	Fresas	
Bebida	Vino tinto	Sulfitos
Menú 2		
Primero	Estofado de judías	Sulfitos
Segundo	Lomo de bacalao de cuaresma	Frutos secos (piñones) Huevos Pescado Sulfitos
Acompañamiento	Patatas cocidas	Sulfitos
Postre	Fresas	
Bebida	Vino tinto	Sulfitos
		Consultar ingredientes

Menú Campus universitario de Melilla

LUNES, 18 DE MARZO DE 2019		Alérgenos
Menú 1		
Primero	Macarrones a la boloñesa	Gluten Lácteos Sulfitos
Segundo	Pechuga de pollo a la plancha	
Acompañamiento	Salteado de verduras (VG)	
Postre	Fruta del día	
		Consultar ingredientes
MARTES, 19 DE MARZO DE 2019		Alérgenos
Menú 1		
Primero	Estofado de carne	Gluten
Segundo	Flamenquines	Gluten
Acompañamiento	Patatas fritas (VG)	
Postre	Yogur	Lácteos
		Consultar ingredientes
MIÉRCOLES, 20 DE MARZO DE 2019		Alérgenos
Menú 1		
Primero	Espaguetis a la carbonara	Gluten Huevos Lácteos Soja
Segundo	Aguja a la parrilla	Pescado
Acompañamiento	Ensalada verde	Apio

Postre	Fruta del día	
		Consultar ingredientes
JUEVES, 21 DE MARZO DE 2019		Alérgenos
Menú 1		
Primero	Ensalada mixta (VG)	
Segundo	Hamburguesa	
Postre	Yogur	Lácteos
		Consultar ingredientes
VIERNES, 22 DE MARZO DE 2019		Alérgenos
Menú 1		
Primero	Callos	Gluten
Segundo	Boquerones fritos al limón	Gluten Pescado
Postre	Fruta del día	
		Consultar ingredientes

- **Horario del comedor** 13:00 a 15:30 horas
- **Precio por menú** 3,5 €

Menú para llevar

El Servicio de Comedores Universitarios amplía su oferta a los miembros de la comunidad universitaria con un servicio de recogida de comida de lunes a viernes previa solicitud. El servicio de menú para llevar consta de cuatro menús: Almuerzo, Celiaco, Cena, Ovolactovegetariano, Vegano, **para recoger y ser consumidos fuera del comedor.**

- **Horario retirada** 13:00 a 15:30 horas
- **Precio por menú** 4 €
- + INF. MENÚ PARA LLEVAR



Inicio de la página

Menú celiaco

Desde el Servicio de comedores universitarios (SCU) se elabora una selección de platos sin gluten para que la comunidad universitaria con intolerancia al gluten puedan disfrutar de este servicio. Las buenas prácticas en la cocina del SCU, como son la higiene alimentaria, el manejo de ingredientes sin gluten, la preparación y cocinado de estos menús en unas instalaciones libres de gluten, permiten que este colectivo pueda acudir de manera segura al comedor del PTS o retirarlo en otros comedores.

- + INF. MENÚ CELIACO



Inicio de la página

Información complementaria

INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA

(INF) Solo se abre en sábado el comedor de Fuentenueva.

(*): 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, en caso de duda, solicite información al personal de comedores.

(OV): Ovolacteovegetariano

(VG): Vegano

1.-Cualquier modificación, que por motivo de fuerza mayor, tenga que realizarse en la relación de menús señalados, se hará por sustitución de otro de similares características.

2.-Este comedor se reserva el derecho de repetir los platos, según la elaboración y la disponibilidad de los mismos.

3.-Existe un libro de reclamaciones a disposición de los usuarios de estos comedores.

◦ **Información alérgica** Alérgenos

Periodos de cierre SCU	Carta de servicios
--	------------------------------------