

Bienvenido

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, 20 DE SEPTIEMBRE DE 2019		Alérgenos
Menú 1		
Primero	Lasaña	Apio Gluten Huevos Lácteos
Segundo	Bacalao gratinado con alioli sobre tomate confitado	Gluten Lácteos Pescado
Acompañamiento	Menestra	
Postre	Melón	
Bebida	Vino tinto	Sulfitos
		Consultar ingredientes

LUNES, 23 DE SEPTIEMBRE DE 2019		Alérgenos
Menú 1		
Primero	Fideuá con pescado y verduras	Crustáceos Frutos secos (almendras) Gluten Lácteos Moluscos Pescado Sulfitos
Segundo	Lomo braseado	Apio Sulfitos
Acompañamiento	Ensalada Richelieu	Huevos Soja Sulfitos
Postre	Melocotón	
Bebida	Vino tinto	Sulfitos
		Consultar ingredientes
MARTES, 24 DE SEPTIEMBRE DE 2019		Alérgenos
Menú 1		
Primero	Cocido de verano	
Segundo	Bacalao en salsa romesco	Frutos secos Gluten Pescado Sulfitos
Acompañamiento	Menestra de verduras (VG)	Gluten* Sulfitos
Postre	Plátano	
Bebida	Vino tinto	Sulfitos
		Consultar ingredientes
Menú 2		
Primero	Cocido vegetariano (OV)	Sulfitos
Segundo	Rollitos de primavera	Gluten
Acompañamiento	Menestra de verduras (VG)	Gluten* Sulfitos
Postre	Plátano	
Bebida	Vino tinto	Sulfitos
		Consultar ingredientes
MIÉRCOLES, 25 DE SEPTIEMBRE DE 2019		Alérgenos
Menú 1		
Primero	Macarrones en salsa marinara de piña (OV)	Gluten Lácteos
Segundo	Tortilla de verduras	Huevos Lácteos Soja
Acompañamiento	Menestra	
Postre	Piña	
Bebida	Vino tinto	Sulfitos
Menú 2		
Primero	Macarrones a la boloñesa	Gluten Lácteos Sulfitos
Segundo	Pechuga de pollo con chermoula	Sulfitos

Acompañamiento	Menestra	
Postre	Piña	
Bebida	Vino tinto	Sulfitos
		Consultar ingredientes
JUEVES, 26 DE SEPTIEMBRE DE 2019		Alérgenos
Menú 1		
Entrante	Ensalada de judías blancas	Frutos secos Huevos Lácteos Soja Sulfitos
Primero	Croquetas de ave	Apio Gluten Huevos Lácteos* Mostaza Sésamo Soja
Acompañamiento	Ensalada verde	
Segundo	Merluza a la panadera	Gluten Pescado Sulfitos
Postre	Melón	
Bebida	Vino tinto	Sulfitos
		Consultar ingredientes
VIERNES, 27 DE SEPTIEMBRE DE 2019		Alérgenos
Menú 1		
Entrante	Tártaro de tomate	Lácteos
Primero	Sopa de picadillo	Apio Gluten Huevos
Segundo	Jamón en salsa cazadora	Apio Frutos secos (piñones) Sulfitos
Acompañamiento	Fritura de hortalizas	Gluten
Postre	Ciruelas	
Bebida	Vino tinto	Sulfitos
		Consultar ingredientes

Menú Comedor (PTS)

VIERNES, 20 DE SEPTIEMBRE DE 2019		Alérgenos
Menú 1		
Primero	Lasaña	Apio Huevos Lácteos
Segundo	Bacalao gratinado con alioli sobre tomate confitado	Lácteos Pescado
Acompañamiento	Menestra	
Postre	Melón	
Bebida	Vino tinto	Sulfitos
		Consultar ingredientes

LUNES, 23 DE SEPTIEMBRE DE 2019		Alérgenos
Menú 1		
Primero	Fideuá con pescado y verduras	Crustáceos Frutos secos (almendras) Lácteos Moluscos Pescado Sulfitos
Segundo	Lomo braseado	Apio Sulfitos
Acompañamiento	Ensalada Richelieu	Huevos Soja Sulfitos
Postre	Melocotón	
Bebida	Vino tinto	Sulfitos
		Consultar ingredientes
MARTES, 24 DE SEPTIEMBRE DE 2019		Alérgenos
Menú 1		
Primero	Cocido de verano	
Segundo	Bacalao en salsa romesco	Frutos secos (almendras) Pescado Sulfitos
Acompañamiento	Menestra de verduras	Sulfitos
Postre	Plátano	

Bebida	Vino tinto	Sulfitos
Menú 2		
Primero	Cocido vegetariano (OV)	Sulfitos
Segundo	Tofu a la parrilla	Soja
Acompañamiento	Menestra de verduras	Sulfitos
Postre	Plátano	
Bebida	Vino tinto	Sulfitos
		Consultar ingredientes
MIÉRCOLES, 25 DE SEPTIEMBRE DE 2019		Alérgenos
Menú 1		
Primero	Macarrones en salsa marinara de piña	Lácteos
Segundo	Tortilla de verduras	Huevos Lácteos Soja
Acompañamiento	Menestra	
Postre	Piña	
Bebida	Vino tinto	Sulfitos
Menú 2		
Primero	Espirales a la boloñesa	Lácteos Sulfitos
Segundo	Pechuga de pollo con chermoula	Sulfitos
Acompañamiento	Menestra	
Postre	Piña	
Bebida	Vino tinto	Sulfitos
		Consultar ingredientes
JUEVES, 26 DE SEPTIEMBRE DE 2019		Alérgenos
Menú 1		
Entrante	Ensalada de judías blancas	Frutos secos Huevos Lácteos Soja Sulfitos
Primero	Melón con jamón	
Acompañamiento	Ensalada verde	
Segundo	Merluza a la panadera	Pescado Sulfitos
Postre	Melón	
Bebida	Vino tinto	Sulfitos
		Consultar ingredientes
VIERNES, 27 DE SEPTIEMBRE DE 2019		Alérgenos
Menú 1		
Entrante	Tártaro de tomate	Lácteos
Primero	Sopa de picadillo	Apio Huevos
Segundo	Jamón en salsa cazadora	Apio Frutos secos (piñones) Sulfitos
Acompañamiento	Fritura de hortalizas	
Postre	Ciruelas	
Bebida	Vino tinto	Sulfitos
		Consultar ingredientes

Menú Campus Universitario de Melilla

VIERNES, 20 DE SEPTIEMBRE DE 2019		Alérgenos
Menú 1		
Primero	Ensalada de lechuga y naranja con pasas (Melilla)	
Segundo	Flamenquines (Melilla)	Gluten Huevos
Acompañamiento	Patatas fritas (VG)	
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): Ovolactovegetariano (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

