

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.

INFORMACIÓN DE INTERÉS

COMIDA IN SITU (PRECIO)

- Estudiantado que curse estudios oficiales de grado y posgrado o titulación propia de al menos 60 créditos: **3,5 euros**.
- Personal Docente e Investigador (PDI), Personal Investigador (PI) o Personal Técnico, de Gestión, Administración y Servicios (PTGAS): **5 euros**.
- Otros colectivos (Aula Permanente): **5 euros**.

COMIDA PARA LLEVAR (PRECIO Y NÚMERO DE MENÚS)

- Estudiantado que curse estudios oficiales de grado y posgrado o titulación propia de al menos 60 créditos: **4,5 euros**. Número de menús: **1**.
- Personal Docente e Investigador (PDI), Personal Investigador (PI) o Personal Técnico, de Gestión, Administración y Servicios (PTGAS): **6 euros**. Número de menús: **4**.
- Otros colectivos (Aula Permanente): **6 euros**. Número de menús: **1**.

Menús semanales

El Servicio de Comedores Universitarios de la Universidad de Granada, ofrece a los miembros de la comunidad universitaria una amplia oferta alimentaria. Todos los días se elabora un menú que consta de un primer y segundo plato y postre para ser consumido en las propias instalaciones y cuatro menús (almuerzo, cena, ovolactovegetariano y vegano) para recoger y ser consumidos fuera del comedor. Esta oferta diaria garantiza su variedad y equilibrio dietético.

REDUCCIÓN DEL DESPERDICIO ALIMENTARIO

CONSUME CON RESPONSABILIDAD -EMPIEZA POR TI



Menú semanal | Comedores de Fuentenueva, Aynadamar y Cartuja

VIERNES, 19 DE ABRIL DE 2024		
Menú 1		Alérgenos
Entrante	Salmorejo vegetariano	Gluten Sulfitos
Primero	Patatas a la riojana	Apio Sulfitos
Segundo	Popieta de ternera en salsa bordelesa	Apio Gluten Lácteos Sulfitos
Acompañamiento	Menestra de verduras	
Postre	Naranja	
Menú 2		Alérgenos
Entrante	Salmorejo vegetariano	Gluten Sulfitos
Primero	Patatas en ajo pollo (VG)	Apio Gluten Sulfitos
Segundo	Rollitos de primavera	Gluten
Acompañamiento	Menestra de verduras	
Postre	Naranja	
Consultar ingredientes semanales		
SÁBADO, 20 DE ABRIL DE 2024		
Menú 1		Alérgenos
Cremas y sopas	Sopa de albóndigas	Apio Gluten Huevos Sulfitos
Primero	Calabacines con ajo arriero y salsa de pimientos	Gluten Lácteos
Postre	Natillas	Gluten Huevos Lácteos Sésamo* Soja Sulfitos
Menú 2		Alérgenos
Cremas y sopas	Sopa juliana	Apio
Primero	Calabacín relleno de tofu sobre lecho de pimientos rojos (OV)	Apio Gluten Lácteos Soja
Postre	Natillas	Gluten Huevos Lácteos Sésamo* Soja Sulfitos
Consultar ingredientes semanales		

Menú semanal | Comedor del Parque Tecnológico de Ciencias de la Salud (PTS)

VIERNES, 19 DE ABRIL DE 2024		
Menú 1		Alérgenos
Cremas y sopas	Salmorejo vegetariano	Sulfitos
Primero	Patatas a la riojana	Apio Sulfitos
Segundo	Popieta de ternera en salsa bordelesa	Apio Lácteos Sulfitos
Acompañamiento	Coliflor a gratín	Huevos Lácteos
Postre	Naranja	
Menú 2		Alérgenos
Cremas y sopas	Salmorejo vegetariano	Sulfitos
Primero	Patatas en ajo pollo	Apio Sulfitos
Segundo	Calabacines rellenos de champiñones con bechamel de espinacas	Lácteos
Acompañamiento	Menestra de verduras	
Postre	Naranja	
Consultar ingredientes semanales		

Menú semanal | Comedores de Fuentenueva, Aynadamar y Cartuja

LUNES, 22 DE ABRIL DE 2024		
Menú 1		Alérgenos
Primero	Paella -Cerdo y pollo	Apio Crustáceos Moluscos Sulfitos
Segundo	Dore de merluza	Gluten Pescado
Acompañamiento	Pipirrana	
Postre	Pera	
Menú 2		Alérgenos
Primero	Arroz a la cubana (OV)	Apio Huevos Lácteos
Segundo	Rollitos de primavera	Gluten
Acompañamiento	Pipirrana	
Postre	Manzana	
Consultar ingredientes semanales		
MARTES, 23 DE ABRIL DE 2024		
Menú 1		Alérgenos
Primero	Ensalada de garbanzos	Crustáceos Huevos Pescado Sulfitos
Segundo	Pollo asado	Apio Sulfitos
Acompañamiento	Patatas a lo pobre	Gluten* Sulfitos
Postre	Piña	
Menú 2		Alérgenos
Primero	Ensalada de garbanzos	Lácteos Sulfitos
Acompañamiento	Huevo frito	Huevos
Segundo	Queso rebozado en crocante	Gluten Huevos Lácteos
Acompañamiento	Patatas a lo pobre	Gluten* Sulfitos
Postre	Piña	
Consultar ingredientes semanales		
MIÉRCOLES, 24 DE ABRIL DE 2024		
Menú 1		Alérgenos
Primero	Macarrones a la boloñesa	Gluten Lácteos Sulfitos
Segundo	Tortilla paisana 1	Huevos
Acompañamiento	Ensalada mixta	Soja
Postre	Mandarinas	
Menú 2		Alérgenos
Primero	Macarrones gratinados	Gluten Lácteos
Segundo	Tortilla de berenjenas y queso	Huevos Lácteos
Acompañamiento	Ensalada mixta	Soja
Postre	Mandarinas	
Consultar ingredientes semanales		
JUEVES, 25 DE ABRIL DE 2024		
Menú 1		Alérgenos
Primero	Estofado de lentejas	Gluten*
Segundo	Ternera en salsa stroganoff	Apio Lácteos Mostaza Sulfitos
Acompañamiento	Menestra	
Postre	Manzana	
Menú 2		Alérgenos
Primero	Estofado de lentejas	Gluten*
Segundo	Cachopo de berenjenas	Gluten Huevos Lácteos
Acompañamiento	Menestra	
Postre	Manzana	
Consultar ingredientes semanales		

VIERNES, 26 DE ABRIL DE 2024		
Menú 1		Alérgenos
Cremas y sopas	Salmorejo vegetariano	Gluten Sulfitos
Primero	Pizza jamón cocido y queso	Gluten Lácteos Soja Sulfitos
Segundo	Lomo braseado	Apio Sulfitos
Acompañamiento	Patatas a la española	Gluten* Sulfitos
Postre	Naranja	
Menú 2		Alérgenos
Cremas y sopas	Salmorejo vegetariano	Gluten Sulfitos
Primero	Pizza 4 quesos	Gluten Lácteos
Segundo	Salchichas vegetales	Huevos Lácteos Soja Sulfitos
Acompañamiento	Fritura de verduras	Gluten
Postre	Naranja	
Consultar ingredientes semanales		
SÁBADO, 27 DE ABRIL DE 2024		
Menú 1		Alérgenos
Entrante	Empanada de atún	Gluten Huevos Lácteos* Pescado Soja
Primero	Huevos chimay	Gluten Huevos Lácteos Soja
Acompañamiento	Ensalada de col	Sulfitos
Segundo	Paleta de cerdo a la jardinera	Sulfitos
Postre	Pera	
Menú 2		Alérgenos
Entrante	Pastela de espinacas y frutos secos	Gluten Huevos Lácteos Sésamo
Primero	Huevos chimay (OV)	
Acompañamiento	Ensalada de col	Sulfitos
Segundo	Salteado agridulce de verduras con tofu (VG)	Soja Sulfitos
Postre	Pera	
Consultar ingredientes semanales		

Menú semanal | Comedor del Parque Tecnológico de Ciencias de la Salud (PTS)

LUNES, 22 DE ABRIL DE 2024		
Menú 1		Alérgenos
Primero	Paella -Cerdo y pollo	Apio Crustáceos Moluscos Sulfitos
Segundo	Merluza a la parrilla	Pescado
Acompañamiento	Pipirrana	
Postre	Pera	
Menú 2		Alérgenos
Primero	Arroz a la cubana	Apio Huevos Lácteos
Segundo	Tofu a la parrilla	Soja
Acompañamiento	Pipirrana	
Postre	Pera	
Consultar ingredientes semanales		
MARTES, 23 DE ABRIL DE 2024		
Menú 1		Alérgenos
Primero	Ensalada de garbanzos	Crustáceos Huevos Pescado Sulfitos
Segundo	Pollo asado	Apio Sulfitos

Acompañamiento	Patatas a lo pobre	Sulfitos
Postre	Piña	
Menú 2		Alérgenos
Primero	Ensalada de garbanzos	Lácteos Sulfitos
Segundo	Queso rebozado en crocante	Huevos Lácteos
Acompañamiento	Patatas a lo pobre	Sulfitos
Postre	Piña	
	Consultar ingredientes semanales	
MIÉRCOLES, 24 DE ABRIL DE 2024		
Menú 1		Alérgenos
Primero	Macarrones a la boloñesa	Lácteos Sulfitos
Segundo	Tortilla paisana 1	Huevos
Acompañamiento	Ensalada mixta	Soja
Postre	Mandarinas	
Menú 2		Alérgenos
Primero	Macarrones gratinados	Lácteos
Segundo	Tortilla de berenjenas y queso	Huevos Lácteos
Acompañamiento	Ensalada mixta	Soja
Postre	Mandarinas	
	Consultar ingredientes semanales	
JUEVES, 25 DE ABRIL DE 2024		
Menú 1		Alérgenos
Primero	Estofado de lentejas	Sulfitos
Segundo	Ternera en salsa stroganoff	Apio Lácteos Mostaza Sulfitos
Acompañamiento	Menestra	
Postre	Manzana	
Menú 2		Alérgenos
Primero	Estofado de lentejas	Sulfitos
Segundo	Berenjenas a la parmesana (OV)	Lácteos Soja
Acompañamiento	Menestra	
Postre	Manzana	
	Consultar ingredientes semanales	
VIERNES, 26 DE ABRIL DE 2024		
Menú 1		Alérgenos
Cremas y sopas	Salmorejo vegetariano	Sulfitos
Primero	Patatas en ajo pollo 1	Sulfitos
Segundo	Lomo braseado	Apio Sulfitos
Acompañamiento	Patatas a la española	Sulfitos
Postre	Naranja	
Menú 2		Alérgenos
Cremas y sopas	Salmorejo vegetariano	Sulfitos
Primero	Patatas en ajo pollo	Apio Sulfitos
Segundo	Salchichas vegetales	Huevos Lácteos Soja Sulfitos
Postre	Naranja	
	Consultar ingredientes semanales	

◦ Menú semanal para llevar

- La Universidad de Granada dispone de cuatro comedores que atienden a la comunidad universitaria de **lunes a viernes de 13:00 a 15:30 horas** (el comedor de Fuentenueva abrirá también los sábados). Puede consultar la ubicación y otra información de los diferentes comedores en esta dirección web: <https://scu.ugr.es/pages/localizacion>

1. Comedor Aynadamar (E.T.S. de Ingenierías Informática y de Telecomunicación)
2. Comedor de Cartuja
3. Comedor de Fuentenueva
4. Comedor del Parque Tecnológico de la Salud (PTS)

Períodos de CIERRE de Comedores

- **Periodos de cierre SCU**

Información complementaria

INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA
Sólo se abre en sábado el comedor de Fuentenueva .
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.
Este comedor se reserva el derecho de repetir los platos, según la elaboración y la disponibilidad de los mismos.
Existe un formulario para la presentación de quejas, sugerencias y felicitaciones relacionadas con el funcionamiento de los servicios prestados por la Universidad de Granada en el ámbito de sus competencias (https://sede.ugr.es/procs/Quejas-sugerencias-y-felicitaciones)