



UNIVERSIDAD  
DE GRANADA

Vicerrectorado de Responsabilidad  
Social, Igualdad e Inclusión

Actualizado 20/09/2019 11:42:59

+ Información en la web: scu.ugr.es

Menú Comedor (PTS)



## Información de los platos

JUEVES, 26 DE SEPTIEMBRE DE 2019

### MENÚ 1

Denominación	Alérgenos
<b>Ensalada de judías blancas</b>	Frutos secos Huevos Lácteos Soja Sulfitos
Familia	Técnica culinaria

Ensaladas Plato: Entrante Verduras frescas

#### Ingredientes

Albahaca  
Lechuga  
Tomate  
Zanahorias, rallada  
Pimientos morrones  
Judías blancas  
Huevos de gallina, duros  
Jamón cocido  
Alcaparras, `  
Vinagre  
Aceite de oliva  
Queso  
Brotos de soja  
Manzanas

Denominación	Alérgenos
<b>Melón con jamón</b>	
Familia	Técnica culinaria

Fruta Plato: Primero

#### Ingredientes

Melón  
Jamón serrano

Denominación	Alérgenos
<b>Ensalada verde</b>	
Familia	Técnica culinaria

Verduras y hortalizas Plato: Acompañamiento Verduras frescas

#### Ingredientes

Lechuga  
Aceite de oliva

#### 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 20/09/2019 11:42:59

+ Información en la web: scu.ugr.es

**Menú Comedor (PTS)**



## Información de los platos

### Valor nutricional aproximado (100 g)

#### Energía y macronutrientes

Energía (Kcal)	164
Proteínas (g)	2,3
Hidratos carbono (g)	2,1
IG (g)	0
Fibra (g)	2,2
Grasas (g)	15,9
AGS (g)	2,4
AGM (g)	10,6
AGP (g)	2,1
Colesterol (mg)	0

#### Minerales

Calcio (mg)	
Hierro (mg)	
Yodo (mg)	
Magnesio (mg)	
Zinc (mg)	
Selenio (mg)	
Sodio (mg)	
Potasio (mg)	
Fósforo (mg)	

#### Denominación

**Merluza a la panadera**

#### Alérgenos

Pescado Sulfitos

#### Familia

Pescado

#### Técnica culinaria

Plato: Segundo Horno

#### Ingredientes

Ajos  
Cebolla  
Pimientos rojos  
Pimientos verdes  
Puerros  
Tomate  
Pimiento seco, ñoras  
Patatas  
Merluza  
Vino blanco  
Azafrán  
Laurel  
Aceite de girasol  
Colorante  
Fumet blanco de pescado (elaboracion propia) \*

\* Ajos Puerros Cebolla 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.



**UNIVERSIDAD  
DE GRANADA**

Vicerrectorado de Responsabilidad  
Social, Igualdad e Inclusión

Actualizado 20/09/2019 11:42:59

+ Información en la web: scu.ugr.es

**Menú Comedor (PTS)**



## Información de los platos

Denominación

Alérgenos

### Melón

Familia

Técnica culinaria

Fruta

Plato: Postre fresca

### Ingredientes

Melón

#### Valor nutricional aproximado (100 g)

##### Energía y macronutrientes

Energía (Kcal)	27
Proteínas (g)	0,6
Hidratos carbono (g)	6
IG (g)	0
Fibra (g)	1
Grasas (g)	0
AGS (g)	0,026
AGM (g)	0,013
AGP (g)	0,015
Colesterol (mg)	0

##### Minerales

Calcio (mg)	
Hierro (mg)	
Yodo (mg)	
Magnesio (mg)	
Zinc (mg)	
Selenio (mg)	
Sodio (mg)	
Potasio (mg)	
Fósforo (mg)	

Denominación

Alérgenos

### Vino tinto

Sulfitos

Familia

Técnica culinaria

Bebidas

Plato: Bebida

### Ingredientes

Vino tinto

#### 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.