

Comedor

Información de los menús en el comedor

◦ USUARIOS

- Pueden acceder a los comedores los miembros de la Comunidad universitaria (estudiantes, personal docente e investigador, personal de administración y servicios.)

◦ COMEDORES UNIVERSITARIOS

- Comedor del Campus de Aynadamar
- Comedor del Campus de Cartuja (Residencia Carlos V)
- Comedor del Campus de Fuentenueva
- Comedor del Parque Tecnológico de la Salud (PTS)

◦ Horario del comedor

- 13:00 a 15:30 horas de lunes a viernes (inicio del servicio el martes 13/09/2022)
- Los sábados abrirá solamente el **comedor de Fuentenueva**

◦ Precio por menú, medios de pago y tickets

- 3,5 €
- Medio de pago: Efectivo (por el momento **NO** se admiten otro medios de pago como BIZUM, tarjeta, etc.)
- Tickets: A la entrada de cada comedor podrán comprar el ticket para el acceso al comedor (por el momento **NO** disponemos de bonos semanales, mensuales o similares)

Menú semanal | Comedores Fuentenueva, Aynadamar y Cartuja -Carlos V-

VIERNES, 30 DE SEPTIEMBRE DE 2022		Alérgenos
Menú 1		
Primero	Judías a la catalana	Apio Sulfitos
Segundo	Escabeche extremeño de pollo	Apio Frutos secos (almendra) Gluten Huevos
Acompañamiento	Tartiflette tradicional de Saboya	Lácteos Sulfitos
Postre	Pera	
Menú 2		
Primero	Estofado de judías pintas	
Segundo	Tofu villeroy	Gluten Lácteos
Acompañamiento	Patatas a la brava	Apio Sulfitos
Postre	Pera	
		Consultar ingredientes
SÁBADO, 1 DE OCTUBRE DE 2022		Alérgenos
Menú 1		
Primero	Canelones de verano	Huevos Pescado Sulfitos
Segundo	Pechuga de pollo a la parrilla	
Acompañamiento	Menestra	Apio
Postre	Banana	
Menú 2		
Primero	Sopa de ajo	Apio Frutos secos (almendras) Gluten Huevos
Segundo	Hamburguesas de espinacas y tofu	Frutos secos Gluten Huevos Soja
Acompañamiento	Menestra	Apio
Postre	Banana	
		Consultar ingredientes
LUNES, 3 DE OCTUBRE DE 2022		Alérgenos

Menú 1		
Primero	Paella	Apio Frutos secos (almendras) Sulfitos
Segundo	Bacalao gratinado con alioli sobre tomate confitado	Gluten Lácteos Pescado
Postre	Pera	
Menú 2		
Primero	Paella de verduras	
Segundo	Hamburguesas de calabaza	Gluten Huevos Lácteos
Acompañamiento	Coliflor en salsa aurora	Gluten Lácteos
Postre	Pera	
		Consultar ingredientes
MARTES, 4 DE OCTUBRE DE 2022		Alérgenos
Menú 1		
Primero	Estofado de lentejas	Sulfitos
Segundo	Lomo relleno	Apio Huevos Soja* Sulfitos
Acompañamiento	Patatas a la española	Gluten* Sulfitos
Postre	Natillas de chocolate	Lácteos Sulfitos
Menú 2		
Primero	Estofado de lentejas	Gluten*
Segundo	Croquetas de zanahorias y espinacas	Frutos secos (almendra) Gluten Huevos Lácteos
Acompañamiento	Pisto de manzana	
Postre	Natillas de chocolate	Lácteos Sulfitos
		Consultar ingredientes
MIÉRCOLES, 5 DE OCTUBRE DE 2022		Alérgenos
Menú 1		
Cremas y sopas	Salmorejo	Gluten Huevos Sulfitos
Primero	Pastel cordobés	Frutos secos* Gluten Huevos Lácteos Soja
Segundo	Pollo asado	Apio Sulfitos
Acompañamiento	Menestra	
Postre	Manzana	
Menú 2		
Entrante	Salmorejo vegetariano	Gluten Sulfitos
Primero	Tarta de cebolla /roquefort (OV)	Gluten Huevos Lácteos
Segundo	Cachopo de berenjenas	Gluten Huevos Lácteos
Acompañamiento	Menestra	
Postre	Manzana	
		Consultar ingredientes
JUEVES, 6 DE OCTUBRE DE 2022		Alérgenos
Menú 1		
Primero	Ensalada de naranja	Gluten Huevos Lácteos
Segundo	Sopa de albóndigas	Apio Gluten Huevos Sulfitos
Acompañamiento	Merluza vizcaína	Frutos secos (almendras) Gluten Pescado Sulfitos
Postre	Banana	
Menú 2		
Primero	Ensalada de naranja	Gluten
Segundo	Sopa de panecillos (OV)	Apio Gluten Huevos Sulfitos
Acompañamiento	Patatas y alcachofas en salsa romesco (OV)	Frutos secos (almendras) Sulfitos
Postre	Banana	
		Consultar ingredientes
VIERNES, 7 DE OCTUBRE DE 2022		Alérgenos
Menú 1		

Primero	Espaguetis a la carbonara con bacalao y beicon	Gluten Lácteos Pescado Soja
Entrante	Empanadillas de bonito	Apio Gluten Lácteos Moluscos Mostaza Pescado Soja
Acompañamiento	Ensalada de col	Sulfitos
Segundo	Caldereta de cerdo	Gluten Sulfitos
Postre	Manzana	
Menú 2		
Primero	Tallarines a la hortelana	Apio Gluten Huevos
Segundo	Espárragos con mahonesa	Huevos Soja* Sulfitos
Acompañamiento	Calabaza estofada con hortalizas	Apio
Postre	Manzana	
		Consultar ingredientes
SÁBADO, 8 DE OCTUBRE DE 2022		Alérgenos
Menú 1		
Entrante	Ensalada de tomate y queso fresco	Lácteos Sulfitos
Primero	Sopa sevillana	Crustáceos Huevos Moluscos Pescado Soja Sulfitos
Segundo	Parrillada de carne	
Acompañamiento	Cogollo a la cordobesa	
Postre	Pera	
Menú 2		
Primero	Ensalada de tomate y queso fresco	Lácteos Sulfitos
Segundo	Sopa de ajo	Apio Frutos secos (almendras) Gluten Huevos
Acompañamiento	Espaguetis de calabacín con setas cultivadas y curry (VG)	
Postre	Pera	
		Consultar ingredientes

Menú Comedor (PTS)

VIERNES, 30 DE SEPTIEMBRE DE 2022		Alérgenos
Menú 1		
Primero	Judías a la catalana	Apio Sulfitos
Segundo	Escabeche extremeño de pollo	Apio Frutos secos (almendras) Huevos Sulfitos
Acompañamiento	Tartiflette tradicional de Saboya	Lácteos Sulfitos
Postre	Pera	
Menú 2		
Primero	Estofado de judías pintas	
Segundo	Tofu a la parrilla	Soja
Acompañamiento	Patatas a la brava	Apio Sulfitos
Postre	Pera	
		Consultar ingredientes
LUNES, 3 DE OCTUBRE DE 2022		Alérgenos
Menú 1		
Primero	Estofado de judías	Sulfitos
Segundo	Pollo en salsa de piña	Apio Lácteos Soja
Acompañamiento	Pastel de patatas y queso	Lácteos
Postre	Pera	
Menú 2		
Primero	Paella de verduras	
Segundo	Hamburguesa de calabaza	Huevos Lácteos
Acompañamiento	Coliflor en salsa Aurora	Lácteos

Postre	Pera	
		Consultar ingredientes
MARTES, 4 DE OCTUBRE DE 2022		Alérgenos
Menú 1		
Primero	Estofado de lentejas	Sulfitos
Segundo	Lomo relleno	Apio Huevos Soja* Sulfitos
Acompañamiento	Patatas a la española	Sulfitos
Postre	Natillas de chocolate	Lácteos Sulfitos
Menú 2		
Primero	Estofado de lentejas	Sulfitos
Segundo	Pisto de manzana	
Acompañamiento	Tofu a la parrilla	Soja
Postre	Natillas de chocolate	Lácteos Sulfitos
		Consultar ingredientes
MIÉRCOLES, 5 DE OCTUBRE DE 2022		Alérgenos
Menú 1		
Cremas y sopas	Salmorejo	Huevos Sulfitos
Primero	Pincho de tortilla de hortalizas con salsa pico de gallo	Huevos Lácteos
Segundo	Pollo asado	Apio Sulfitos
Acompañamiento	Menestra	
Postre	Manzana	
Menú 2		
Entrante	Salmorejo vegetariano	Sulfitos
Primero	Tarta de cebolla/roquefort	Huevos Lácteos
Segundo	Tortilla Florentina (OV)	Huevos
Acompañamiento	Menestra	
Postre	Manzana	
		Consultar ingredientes
JUEVES, 6 DE OCTUBRE DE 2022		Alérgenos
Menú 1		
Primero	Ensalada de naranja	Huevos Lácteos Sulfitos
Segundo	Sopa de albóndigas	Apio Huevos Sulfitos
Acompañamiento	Merluza vizcaína	Frutos secos (almendra) Pescado Sulfitos
Postre	Banana	
Menú 2		
Primero	Ensalada de naranja	
Segundo	Sopa minestrone	Apio
Acompañamiento	Patatas y alcachofas en salsa romesco (OV)	Frutos secos (almendras) Sulfitos
Postre	Banana	
		Consultar ingredientes
VIERNES, 7 DE OCTUBRE DE 2022		Alérgenos
Menú 1		
Primero	Espaguetis a la carbonara con bacalao y beicon	Lácteos Pescado Soja
Segundo	Salpicón de gambas con salsa cóctel	Crustáceos Huevos Mostaza Pescado Soja Sulfitos
Acompañamiento	Caldereta de cerdo	Sulfitos
Postre	Manzana	
Menú 2		
Primero	Tallarines a la hortelana	Apio Huevos
Segundo	Espárragos con mahonesa	Huevos Soja* Sulfitos
Acompañamiento	Calabaza estofada con hortalizas	Apio

Postre	Manzana	
		Consultar ingredientes



Inicio de la página