

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.

EL COMEDOR DE FUENTENUEVA PERMANECERÁ CERRADO TODOS LOS SÁBADOS DEL MES DE SEPTIEMBRE

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 garantizada su variedad y equilibrio dietético.

Menú semanal | Comedores -Fuentenueva, Cartuja y Aynadamar

LUNES, 1 DE DICIEMBRE DE 2025		
Menú 1		Alérgenos
Primero	Estofado De Lentejas 5	Gluten
Segundo	Empanado de jamón york con pisto mediterraneo y huevo frito	Gluten Huevos Lácteos
Postre	Piña	
Menú 2		Alérgenos
Primero	Estofado De Lentejas 5	Gluten
Segundo	San jacob de calabacín con pisto mediterraneo y huevo frito	Gluten Huevos Lácteos
Postre	Piña	
Consultar ingredientes semanales		
MARTES, 2 DE DICIEMBRE DE 2025		
Menú 1		Alérgenos
Primero	Macarrones a la napolitana	Gluten Huevos Lácteos
Segundo	Filete de merluza a la Andaluza	Gluten Pescado
Acompañamiento	Ensalada de col	Frutos de cáscara (nueces) Huevos Mostaza Soja
Postre	Pera	
Menú 2		Alérgenos
Primero	Macarrones a la Napolitana	Gluten Huevos Lácteos Pescado Soja Sulfitos
Segundo	Salchichas vegetales	Huevos Lácteos Soja Sulfitos
Acompañamiento	Ensalada de col	Frutos de cáscara (nueces) Huevos Mostaza Soja
Postre	Pera	
Consultar ingredientes semanales		
MIÉRCOLES, 3 DE DICIEMBRE DE 2025		
Menú 1		Alérgenos
Primero	Paella murciana	Apio
Segundo	Tortilla de patatas y espinacas	Gluten* Huevos Sulfitos

Acompañamiento	Ensalada del Pastor	Huevos Lácteos Sulfitos
Postre	Plátano	
Menú 2		Alérgenos
Primero	Paella vegetariana	Apio
Segundo	Tortilla de patatas y espinacas	Gluten* Huevos Sulfitos
Acompañamiento	Ensalada del Pastor	Huevos Lácteos Sulfitos
Postre	Plátano	
	Consultar ingredientes semanales	
JUEVES, 4 DE DICIEMBRE DE 2025		
Menú 1		Alérgenos
Primero	Cazuela de fideos a la granadina	Gluten Moluscos Pescado Sulfitos
Segundo	Pechuga de pollo Montecristo	Apio Lácteos Sulfitos
Acompañamiento	Cebolla danesa	Gluten Lácteos
Postre	Manzana	
Menú 2		Alérgenos
Primero	Cazuela de fideos y verduras	Apio Gluten Lácteos Sulfitos
Segundo	Seitán Montecristo	Apio Gluten Lácteos Soja Sulfitos
Acompañamiento	Cebolla danesa	Gluten Lácteos
Postre	Manzana	
	Consultar ingredientes semanales	
VIERNES, 5 DE DICIEMBRE DE 2025		
Menú 1		Alérgenos
Primero	Sopa de albóndigas con garbanzos	Apio Gluten Huevos Sulfitos
Segundo	Lomo plancha, bacon, empanadilla y patatas	Gluten Pescado
Postre	Mandarinas	
Menú 2		Alérgenos
Primero	Sopa de panecillos	Apio Gluten Huevos Sulfitos
Segundo	Tofu ahumado a la parrilla	Soja
Acompañamiento	Patatas fritas	
Acompañamiento	Empanadillas de verdura	Gluten Huevos
Postre	Mandarinas	
	Consultar ingredientes semanales	

Menú semanal | Comedor PTS -Menú 1

LUNES, 1 DE DICIEMBRE DE 2025		
Menú 1		Alérgenos
Primero	Estofado de judías	Sulfitos
Segundo	Empanado de jamón york con pisto mediterraneo y huevo frito	Huevos Lácteos
Postre	Piña	
Menú 2		Alérgenos
Primero	Alubias blancas y pintas estofadas con tofu (vegetariano)	Soja
Segundo	San jacob de calabacín con pisto mediterraneo y huevo frito	Huevos Lácteos
Postre	Piña	
	Consultar ingredientes semanales	
MARTES, 2 DE DICIEMBRE DE 2025		
Menú 1		Alérgenos

Fuente: <https://scu.ugr.es/pages/index>

Primero	Macarrones a la Napolitana	Huevos Lácteos Sulfitos
Segundo	Merluza a la parrilla	Pescado
Acompañamiento	Ensalada de col	Frutos de cáscara (nueces) Huevos Mostaza Soja
Postre	Pera	
Menú 2		Alérgenos
Primero	Macarrones a la Napolitana vegetarianos	Huevos Lácteos Pescado Sulfitos
Segundo	Salchichas vegetales	Huevos Lácteos Soja Sulfitos
Acompañamiento	Ensalada de col	Frutos de cáscara (nueces) Huevos Mostaza Soja
Postre	Pera	
	Consultar ingredientes semanales	
MIÉRCOLES, 3 DE DICIEMBRE DE 2025		
Menú 1		Alérgenos
Primero	Paella murciana	Apio
Segundo	Tortilla de patatas y espinacas	Huevos Sulfitos
Acompañamiento	Ensalada del Pastor	Huevos Lácteos Sulfitos
Postre	Plátano	
Menú 2		Alérgenos
Primero	Paella vegetariana	Apio
Segundo	Tortilla de patatas y espinacas	Huevos Sulfitos
Acompañamiento	Ensalada del Pastor	Huevos Lácteos Sulfitos
Postre	Plátano	
	Consultar ingredientes semanales	
JUEVES, 4 DE DICIEMBRE DE 2025		
Menú 1		Alérgenos
Primero	Cazuela de fideos a la granadina	Moluscos Pescado Sulfitos
Segundo	Pechuga de pollo Montecristo	Apio Lácteos Sulfitos
Acompañamiento	Judías y zanahorias	
Postre	Manzana	
Menú 2		Alérgenos
Primero	Cazuela de fideos y verduras	Apio Lácteos Sulfitos
Segundo	Hamburguesas vegetales	Frutos de cáscara (pipas de girasol) Huevos Sésamo Soja Sulfitos
Acompañamiento	Judías y zanahorias	
Postre	Manzana	
	Consultar ingredientes semanales	
VIERNES, 5 DE DICIEMBRE DE 2025		
Menú 1		Alérgenos
Primero	Sopa de albóndigas con garbanzos	Apio Huevos Sulfitos
Segundo	Lomo plancha, bacon, empanadilla y patatas	Pescado
Postre	Mandarinas	
Menú 2		Alérgenos
Primero	Sopa minestrone	Apio
Segundo	Tofu ahumado a la parrilla	Soja
Acompañamiento	Empanadillas de verduras	
Acompañamiento	Patatas fritas	
Postre	Mandarinas	
	Consultar ingredientes semanales	

<p>REDUCCIÓN DEL DESPERDICIO ALIMENTARIO</p> <p>EMPIEZA POR TI -CONSUME CON RESPONSABILIDAD</p>



◦ **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)