

Comedor FACEP

Menús desde 29/06/2026 hasta 03/07/2026

"Renovamos nuestro compromiso de acompañar a la comunidad universitaria, promoviendo un espacio donde la alimentación, el encuentro y la convivencia forman parte de la experiencia cotidiana."

Los menús pueden estar sujetos a modificaciones por fuerza mayor

LUNES — 29/06/2026

Almuerzos

Vegetariano:

Pastas rellenas que combinan tradición y suavidad, acompañadas de una salsa de sabor delicado:
Ravioles de espinaca con salsa rosa + pan casero + fruta fresca.

No vegetariano:

Pastas rellenas que combinan tradición y suavidad, acompañadas de una salsa de sabor delicado:
Ravioles de espinaca con salsa rosa + pan casero + fruta fresca.

Meriendas

Dulce/Salada:

Elaboraciones caseras que reflejan el compromiso cotidiano de nuestro equipo de cocina, valorizando la producción propia del comedor:
Pan casero tostado con mermelada de elaboración propia y queso blanco.

Académica:

Bizcochuelo de elaboración casera, acompañado de dulce de leche para comenzar la semana:
Bizcochuelo con dulce de leche.

MARTES — 30/06/2026

Almuerzos

Vegetariano:

No se brindará servicio de almuerzo, con motivo del Acto de Asunción de Autoridades.

No vegetariano:

No se brindará servicio de almuerzo, con motivo del Acto de Asunción de Autoridades.

Meriendas

Dulce/Salada:

Elaboraciones caseras que reflejan el compromiso cotidiano de nuestro equipo de cocina, valorizando la producción propia del comedor: Pan casero tostado con mermelada de elaboración propia y queso blanco.

Académica:

Una propuesta horneada de perfil salado, incorporada para ofrecer alternativas variadas durante la semana:
Pizzetas.

MIÉRCOLES — 01/07/2026

Almuerzos

Vegetariano:

Una elaboración de cocina casera, acompañada de vegetales frescos que aportan equilibrio al menú:
Tortilla de papas + ensalada + pan casero + fruta.

No vegetariano:

Una elaboración de cocina casera, acompañada de vegetales frescos que aportan equilibrio al menú:
Tortilla de papas + ensalada + pan casero + fruta.

Meriendas

Dulce/Salada:

Elaboraciones caseras que reflejan el compromiso cotidiano de nuestro equipo de cocina, valorizando la producción propia del comedor: Pan casero tostado con mermelada de elaboración propia y queso blanco.

Académica:

Budín de mandarina con delicado aroma cítrico y textura esponjosa:
Budín de mandarina.

JUEVES — 02/07/2026

Almuerzos

Vegetariano:

Propuesta horneada elaborada con vegetales, integrada a un menú liviano y variado:

Tarta de vegetales + ensalada + fruta.

No vegetariano:

Propuesta horneada elaborada con vegetales, integrada a un menú liviano y variado:

Tarta de vegetales + ensalada + fruta.

Meriendas

Dulce/Salada:

Elaboraciones caseras que reflejan el compromiso cotidiano de nuestro equipo de cocina, valorizando la producción propia del comedor: Pan casero tostado con mermelada de elaboración propia y queso blanco.

Académica:

Receta tradicional que recupera el valor de las elaboraciones caseras y los sabores de siempre:

Budín de pan.

VIERNES — 03/07/2026

Almuerzos

Vegetariano:

Un clásico de la semana, acompañado de vegetales frescos y fruta para completar el almuerzo:

Pizza + ensalada + fruta de estación.

No vegetariano:

Un clásico de la semana, acompañado de vegetales frescos y fruta para completar el almuerzo:

Pizza + ensalada + fruta de estación.

Meriendas

Dulce/Salada:

Elaboraciones caseras que reflejan el compromiso cotidiano de nuestro equipo de cocina, valorizando la producción propia del comedor: Pan casero tostado con mermelada de elaboración propia y queso blanco.

Académica:

Clásico de la pastelería artesanal, presente en nuestra propuesta para compartir el cierre de la semana:

Pasta frola.