

Comedor FACEP

Menús desde 01/06/2026 hasta 05/06/2026

“Junio nos encuentra transitando juntos el año académico. Desde el Comedor Universitario renovamos nuestro compromiso de acompañar a la comunidad universitaria a través de propuestas que promueven el bienestar y la convivencia.”

Los menús pueden estar sujetos a modificaciones por fuerza mayor

LUNES — 01/06/2026

Almuerzos

Vegetariano:

Combinación de pastas y vegetales asados que aporta diversidad de colores, texturas y sabores al menú: <hr>Ensalada de pasta corta con vegetales asados + pan casero + fruta fresca.

No vegetariano:

Combinación de pastas y vegetales asados que aporta diversidad de colores, texturas y sabores al menú:<hr>Ensalada de pasta corta con vegetales asados + pan casero + fruta fresca.

Meriendas

Dulce/Salada:

Sabores tradicionales elaborados diariamente en nuestro comedor, que forman parte de una propuesta simple y familiar para acompañar la tarde:
<hr>Pan casero tostado con mermelada artesanal y queso blanco.

Académica:

Bizcochuelo de elaboración casera acompañado de dulce de leche, incorporado dentro de las propuestas dulces de la semana:
<hr>Bizcochuelo con dulce de leche.

MARTES — 02/06/2026

Almuerzos

Vegetariano:

Preparación de tradición culinaria que integra legumbres en una propuesta de estación y tradicional:
<hr>Guiso de lentejas o guiso + pan casero + fruta.

No vegetariano:

Preparación de tradición culinaria que integra legumbres en una propuesta de estación y tradicional:
<hr>Guiso de lentejas + pan casero + fruta.

Meriendas

Dulce/Salada:

Sabores tradicionales elaborados diariamente en nuestro comedor, que forman parte de una propuesta simple y familiar para acompañar la tarde: <hr>Pan casero tostado con mermelada artesanal y queso blanco.

Académica:

Alternativa horneada de perfil salado, que aporta variedad a la oferta de meriendas:
<hr>Pizzetas.

MIÉRCOLES — 03/06/2026

Almuerzos

Vegetariano:

No vegetariano:

Meriendas

Dulce/Salada:

Académica:

JUEVES — 04/06/2026

Almuerzos**Vegetariano:**
-----**No vegetariano:**
-----**Meriendas****Dulce/Salada:**
-----**Académica:**
-----**VIERNES — 05/06/2026****Almuerzos****Vegetariano:**

Elaboración horneada acompañada de vegetales frescos, incorporada como parte de la propuesta semanal del comedor:

<hr>Pizza universitaria + ensalada + fruta de estación.

No vegetariano:

Elaboración horneada acompañada de vegetales frescos, incorporada como parte de la propuesta semanal del comedor:

<hr>Pizza universitaria+ ensalada + fruta de estación.

Meriendas**Dulce/Salada:**

Sabores tradicionales elaborados diariamente en nuestro comedor, que forman parte de una propuesta simple y familiar para acompañar la tarde:

<hr>Pan casero tostado con mermelada artesanal y queso blanco.

Académica:

Receta tradicional de panadería, reconocida por su elaboración artesanal y su presencia en la cocina regional:

<hr>Torta "80 golpes".