

Comedor FACEP

Menús desde 11/05/2026 hasta 15/05/2026

"Las comidas de estación permiten acompañar las necesidades de la comunidad universitaria, integrando bienestar, organización y hábitos alimentarios adecuados."

LUNES — 11/05/2026

Almuerzos

Vegetariano:

Pastas acompañadas de salsas tradicionales, incorporadas como una alternativa de amplia aceptación dentro del servicio: Tallarines con salsa fileto + pan casero + fruta fresca.

No vegetariano:

Pastas acompañadas de salsas tradicionales, incorporadas como una alternativa de amplia aceptación dentro del servicio: Tallarines con salsa bolognesa + pan casero + fruta fresca.

Meriendas

Dulce/Salada:

Pan casero tostado con mermelada de elaboración propia y queso blanco, incorporado como alternativa tradicional dentro de la merienda diaria.

Académica:

Bizcochuelo de textura aireada, acompañado de dulce de leche como parte de la propuesta dulce semanal: Bizcochuelo con dulce de leche.

MARTES — 12/05/2026

Almuerzos

Vegetariano:

Combinación de vegetales y queso en una elaboración horneada, acompañada de vegetales frescos para completar el menú: Tarta de acelga y queso + ensalada + fruta.

No vegetariano:

Combinación de vegetales y queso en una elaboración horneada, acompañada de vegetales frescos para completar el menú: Tarta de acelga y queso + ensalada + fruta.

Meriendas

Dulce/Salada:

Pan casero tostado con mermelada de elaboración propia y queso blanco, incorporado como alternativa tradicional dentro de la merienda diaria.

Académica:

Elaboración de perfil casero, integrada a las opciones tradicionales de la merienda: Budín de pan.

MIÉRCOLES — 13/05/2026

Almuerzos

Vegetariano:

Plato estructurado en proteínas con guarnición de vegetales de estación, que aporta suavidad y equilibrio en la presentación: Hamburguesas de lentejas + puré mixto + pan casero + fruta.

No vegetariano:

Plato estructurado en proteínas con guarnición de vegetales de estación, que aporta suavidad y equilibrio en la presentación: Suprema de pollo + puré mixto + pan casero + fruta.

Meriendas

Dulce/Salada:

Pan casero tostado con mermelada de elaboración propia y queso blanco, incorporado como alternativa tradicional dentro de la merienda diaria.

Académica:

Alternativa horneada de carácter salado, incorporada para diversificar la oferta semanal: Pizzetas.

JUEVES — 14/05/2026

Almuerzos

Vegetariano:

<p>Almuerzo que incorpora legumbres y vegetales de estación, integrando ingredientes de consumo tradicional en una propuesta de perfil sustentable.</p><p>

Guiso de legumbres y vegetales + pan casero + fruta.</p>

No vegetariano:

<p>Almuerzo que incorpora legumbres y vegetales de estación, integrando ingredientes de consumo tradicional en una propuesta de perfil sustentable:

</p><p>Guiso de legumbres y vegetales + pan casero + fruta.</p>

Meriendas

Dulce/Salada:

Pan casero tostado con mermelada de elaboración propia y queso blanco, incorporado como alternativa tradicional dentro de la merienda diaria.

Académica:

Preparación que integra legumbres y frutos secos, sumando variedad dentro de las elaboraciones del comedor:

Budín dulce y nutritivo de lentejas y nueces.

VIERNES — 15/05/2026

Almuerzos

Vegetariano:

<p>Opción horneada acompañada de vegetales frescos, incorporada como cierre de la propuesta semanal:

</p><p>Pizza + ensalada + fruta de estación.</p>

No vegetariano:

<p>Opción horneada acompañada de vegetales frescos, incorporada como cierre de la propuesta semanal:

</p><p>Pizza + ensalada + fruta de estación.</p>

Meriendas

Dulce/Salada:

Pan casero tostado con mermelada de elaboración propia y queso blanco, incorporado como alternativa tradicional dentro de la merienda diaria.

Académica:

Merienda con perfil cítrico para finalizar la semana:

Cuadrado de limón.