



MENÚ DO COMEDOR ESCOLAR – XANEIRO 2022^{1,2,3}

¹Todos os menús van acompañados de pan e auga

<p>Luns 10</p> <p>Puré de verduras</p> <p>Espaguetes con atún, tomate e queixo</p> <p>Froita</p>	<p>Martes 11</p> <p>Chícharos con xamón</p> <p>Peituga de polo empanada con ensalada</p> <p>Froita</p>	<p>Mércores 12</p> <p>Caldo de repolo</p> <p>Tortilla de patacas</p> <p>logur</p>	<p>Xoves 13</p> <p>Sopa de estrelliñas</p> <p>Pescada a romana con cachelos e ensalada de leituga</p> <p>Froita</p>	<p>Venres 14</p> <p>Xudias con ovo e allada</p> <p>Pavo con verduras e cus cús</p>
<p>Luns 17</p> <p>Crema de cabaza</p> <p>Macarróns con carne e salsa de tomate</p> <p>Froita</p>	<p>Martes 18</p> <p>Caldo de nabizas</p> <p>Lomo e ensalada de tomate</p> <p>Froita</p>	<p>Mércores 19</p> <p>Lentellas</p> <p>Pasta con setas e gambas</p> <p>logur</p>	<p>Xoves 20</p> <p>Pure de porro e calabacín</p> <p>Arroz branco e luras na súa tinta</p> <p>Froita</p>	<p>Venres 21</p> <p>Sopa de verduras</p> <p>Polo con pemento o forno</p> <p>Froita</p>
<p>Luns 24</p> <p>Puré de verduras</p> <p>Tortilla de patacas</p> <p>Froita</p>	<p>Martes 25</p> <p>Fabas con verduras</p> <p>Solomillo de porco con patacas e pementos ao forno</p> <p>Froita</p>	<p>Mércores 26</p> <p>Ensalada mixta</p> <p>Bacallau á portuguesa</p> <p>logur</p>	<p>Xoves 27</p> <p>Sopa de letras</p> <p>Zorza con ensalada</p> <p>Froita</p>	<p>Venres 28</p> <p>Ovos recheos</p> <p>Guiso de potas.</p> <p>Froita</p>



XUNTA DE GALICIA

CONSELLERÍA DE CULTURA, EDUCACIÓN
E ORDENACIÓN UNIVERSITARIA

Ceip de Casás

galicia

Luns 31

Sardiñas con tomate e olivas

Paella mixta

Froita

² Algúns dos menús elaborados conteñen, ou poden conter:

SUBSTANCIAS OU PRO

ALERXIAS OU INTOLERANCIAS



CRUSTÁCEOS



PEIXE



CEREAIS CON
GLUTE



LÁCTEOS



OVOS



FROITOS SECOS



MOLUSCOS



SOIA



SULFITOS



CACAHUETES

En caso de ser o seu fillo ou filla alérxico/a ou intolerante a algunhas destas substancias ou produtos, comuníquello á encargada de comedor para proceder á elaboración de menús alternativos ou exentos de ditos alérxenos.

IMPORTANTE: A alerxia ou intolerancia debe ser sempre xustificada con informe médico.

(Decreto 132/2013, do 1 de agosto. Artigo 17, punto 2)