



MENÚ DO COMEDOR ESCOLAR – DECEMBRO

¹ Todos os menús van acompañados de pan e auga

Luns 29	Martes 30	Mércores 1	Xoves 2	Venres 3
Sopa de Fideos	Luras rebozadas con limón	Lentellas vexetais	Caldo galego	Puré de verduras
Filete de polo con ensalada	Arroz con verduras	Peixe con ensalada de tomate	Empanada de atún	Tortilla paisana
logur natural con mel	Caqui	Plátano	Mandarina	Brocheta de piña natural
Luns 6	Martes 7	Mércores 8	Xoves 9	Venres 10
NON LECTIVO	Sopa de letras	NON LECTIVO	Ensalada de queixo fresco e noces	Revolto de setas con xamón
	Rabas de calamar con ensalada		Peixe á romana con cachelos	Chuleta de pavo
	logur natural con mel		Pera	Kiwi
Luns 13	Martes 14	Mércores 15	Xoves 16	Venres 17
Xudías con ovo cocido e allada	Sopa de estrelas	Arroz 3 delicias	Porrusalda con picatostes	Potaxe de garavanzos
Fideuá con gambas, chipiróns e verduras	Fajita de polo con verduras	Salmón con puré de patacas	Churrasco con ensalada	Peixe á romana con pataca cocida
Queixo con marmelo	Mazá	Mandarina	Uvas	Plátano



XUNTA DE GALICIA

CONSELLERÍA DE EDUCACIÓN, UNIVERSIDADE
E FORMACIÓN PROFESIONAL

CEIP "Virxe do Corpiño"
Rúa da Igrexa s/n - Begonte (Lugo)
CP.: 27373
Teléfono: 982870089
Email: ceip.virxe.corpinho@edu.xunta.es
Web: http://www.edu.xunta.gal/centros/ceipvirxecorpinho/



Luns 20	Martes 21	Mércores 22	Xoves 23	Venres 24
Sardiñas, mexillóns, aceitunas e ovo cocido				
Paella mariñeira	Menú de Nadal	NON LECTIVO	NON LECTIVO	NON LECTIVO
logur natural con mel				
Luns 27	Martes 28	Mércores 29	Xoves 30	
NON LECTIVO	NON LECTIVO	NON LECTIVO	NON LECTIVO	

² Algúns dos menús elaborados conteñen, ou poden conter:

SUBSTANCIAS OU PRODUTOS QUE PODEN CAUSAR ALERXIAS OU INTOLERANCIAS



CRUSTÁCEOS



PEIXE



CEREAIS CON
GLUTE



LÁCTEOS



OVOS



FROITOS SECOS



MOLUSCOS



SOIA



SULFITOS



CACAHUETES

O Director

Eliseo Real Franco

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)