

**XUNTA DE GALICIA**  
CONSELLERÍA DE EDUCACIÓN, UNIVERSIDADE  
E FORMACIÓN PROFESIONAL

CEIP "Virxe do Carrizo"  
Rúa da Igrexa s/n - Begonte (Lugo)  
CP : 27378  
Teléfono: 982870098  
Email: ceip\_virxa.ceip@edu.xunta.es  
Web: <http://www.edu.xunta.gal/centros/ceipvirxescorpiño/>

**galicia**

## MENÚS DO COMEDOR ESCOLAR --

1 Todos os menús van acompañados de pan e auga

<b>Luns 31</b>
Xudias con allada e xarón cocido
Fideuá con gambas e chipións
logur natural con mel

<b>Luns 7</b>
Crema cenoria
Macarróns á bolofesa
logur natural con mel

<b>Luns 14</b>
Sopa de estrelas
Secreto de cerdo ó forno con ensalada de leituga
logur natural con mel

<b>Martes 1</b>
Puré de verduras
Tortilla paisana
Mandarina

<b>Martes 8</b>
Ensalada de tomate e leituga
Chips and fish
Mazá

<b>Martes 15</b>
Tosta de ovo cocido, leituga e tomate
Aroz con polo e verduras
Mazá asada

<b>Mércores 2</b>
Lentellas vexetais con ovo cocido
Peixe á romana con tomate
Pera

<b>Mércores 9</b>
Sopa de polo con fideos
Muslo de polo ó forno con verduras
Fresas con nata

<b>Mércores 16</b>
Pasta con setas e gambas
Calderada de peixe
Mandarina

<b>Xoves 3</b>
Ensalada mixta
Coello en salsa con puré de patata
Kiwi

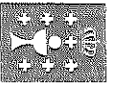
<b>Xoves 10</b>
Caldo de repolo
Empanada de bonito
Mandarina

<b>Xoves 17</b>
Polaxe de fabas con verduras
Patacas recheas de carne
Uvas

<b>Venres 4</b>
Chicharos con ovo cocido
Potaxe de garavanzos con espinacas e bacallau
Brocheta de plátano e Framboesas

<b>Venres 11</b>
Ensalada con leituga, noces e aguacate
Salmon con puré de patacas e verduras salteadas
Macedonia natural de frutas

<b>Venres 18</b>
Sopa de peixe con fideos
Xarda ó forno con verduras
Batido de Amorodos con logur


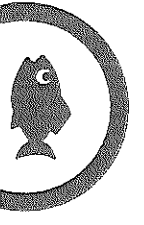



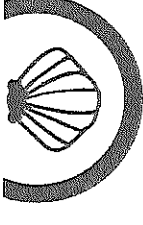

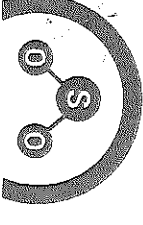



CEIP "Virxe do Corpiño"  
 Rúa da Igrexa s/n - Begonte (Lugo)  
 CP.: 27973  
 Teléfono: 982870089  
 Email: ceip.virxe.corpinho@edu.xunta.es  
 Web: <http://www.edu.xunta.gal/centros/ceipvirrecorpinho/>

<b>Luns 21</b>	Crema de porro e cabachia	Lombos de peixe con ensalada	logur natural con mel	<b>Luns 28</b>	<b>DIA NON LECTIVO</b>				
<b>Martes 22</b>	Sopa de letras	Bonito en salsa de tomate e arroz branco	Mazá						
<b>Mércores 23</b>	Rabas de luras fritidas	Berenxenas ó forno	Laranxa						
<b>Xoves 24</b>	Ensalada de queixo fresco con nozes	Pasta de caracóis á bolofesa	Plátano						
<b>Venes 25</b>	Caldo de nabizas	Cocido galego	Postre de Entroido						

2 Algúns dos menús elaborados conteñen, ou poden conter:

**SUBSTANCIAS OU PRODUCTOS QUE PODEN CAUSAR ALERXIAS OU INTOLERANCIAS**

 CRUSTÁCEOS	 PEIXE	 CEREAIS CON GLUTE	 LACTEOS	 OVOS
 FROITOS SECOS	 MOLUSCOS	 SOIA	 SULFITOS	 CACAHUETES

O Director

Asdo.: Eliseo Real Franco

En caso de ser o seu fillo ou filla alérxico/a ou intolerante a algunhas destas substancias ou produtos, comuniquello 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)