



**MENÚS DO COMEDOR ESCOLAR – MAIO**

<sup>1</sup> Todos os menús van acompañados de pan e auga

Luns 2	Martes 3	Mércores 4	Xoves 5	Venres 6
Sopa de verduras	Menestra de verduras	Lentellas vexetais	Ensalada de pasta tricolor	Chícharos con pavo cocido
Medallóns de solomillo de porco ó forno con ensalada	Arroz con polo e verduras	Luras rebozadas con ensalada	Coello en salsa con verduras	Peixe á romana con ensalada
logur con mel	Mazá	Batido de plátano	Pera	Amorodos con zume de laranxa
Luns 9	Martes 10	Mércores 11	Xoves 12	Venres 13
Crema de verduras	Ensaladilla rusa	Ensalada de sardiñas con tomate	Ensalada de queixo fresco con noces	Revolto de allos tenros
Pasta de caracol á boloñesa	Peixe ó forno	Albóndegas de polo con arroz pilaw	Lasaña gourmet	Bacallau con salsa de tomate natural
logur con mel	Ameixa	Brocheta de sandía	Plátano	Macedonia de froitas natural
Luns 16	Martes 17	Mércores 18	Xoves 19	Venres 20
<b>DÍA NON LECTIVO</b>	<b>DÍA NON LECTIVO</b>	Arroz tres delicias	Acelgas refogadas con ovo cocido	Potaxe de fabas
		Guiso de costela	Empanada de atún	Peixe á romana con cachelos
		Queixo con marmelo	logur	Xeado caseiro



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 23	Martes 24	Mércores 25	Xoves 26	Venres 27
Ensalada con ovo cocido	Ensalada fresca con garabanzos			Ensalada
Salmón con puré de patacas	Xarrete de tenreira ó forno	Menú subvencionado GDR: Proxecto Alimentos Da Biosfera.	Menú subvencionado GDR: Proxecto Alimentos Da Biosfera.	Hamburguesa con patacas fritidas
Natillas caseiras	Brocheta de melón con framboesas			Ameixa
Luns 30	Martes 31			
Menestra de verduras con xamón	Ensalada de feixóns			
Paella mariñeira	Polo ó forno con menestra de verduras			
logur con mel	Amorodos con nata			

<sup>2</sup> 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)