



MENÚ DO COMEDOR ESCOLAR – MARZO

¹ Todos os menús van acompañados de pan e auga

<p>Luns 1</p> <p>Menestra de verduras con Xamón</p> <p>Paella mariñeira</p> <p>logur</p>	<p>Martes 2</p> <p>Sopa de fideos</p> <p>Tortilla paisana</p> <p>Mandarina</p>	<p>Mércores 3</p> <p>Lentellas vexetais con ovo cocido</p> <p>Peixe á romana con tomate</p> <p>Pera</p>	<p>Xoves 4</p> <p>Ensalada mixta</p> <p>Lacón asado con pataca frita</p> <p>Kiwi</p>	<p>Venres 5</p> <p>Sandwich mixto</p> <p>Guiso de luras con arroz branco</p> <p>Natillas de chocolate</p>
<p>Luns 8</p> <p>Crema cenoura</p> <p>Spaghettis á boloñesa</p> <p>logur</p>	<p>Martes 9</p> <p>Entremeses con ensalada</p> <p>Marmitako de atún con verduras</p> <p>Mazá</p>	<p>Mércores 10</p> <p>Sopa de polo con fideos</p> <p>Milanesa de tenreira con ensalada de tomate</p> <p>Plátano</p>	<p>Xoves 11</p> <p>Ensaladilla rusa</p> <p>Muslo de polo ó forno con tomate</p> <p>Macedonia de froitas</p>	<p>Venres 12</p> <p>Croquetas de xamón</p> <p>Salmón con pataca cocida</p> <p>Mandarina</p>
<p>Luns 15</p> <p>Sopa de estrelas</p> <p>Lombo con patacas fritidas acompañado de ensalada</p> <p>Natillas</p>	<p>Martes 16</p> <p>Luras rebozadas</p> <p>Arroz con polo e verduras</p> <p>Melocotón en xarope</p>	<p>Mércores 17</p> <p>Lentellas vexetais con ovo cocido</p> <p>Churrasco e criollos con ensalada</p> <p>Mandarina</p>	<p>Xoves 18</p> <p>Ensalada de pasta tricolor</p> <p>Peixe á romana con pataca cocida</p> <p>Fresas con nata</p>	<p>Venres 19</p> <p>DÍA NON LECTIVO</p>



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 22	Martes 23	Mércores 24	Xoves 25	Venres 26
Crema de porro e cabaciña	Sopa de letras	Rabas de luras fritidas	Ensalada de queixo fresco con noces	Revolto de setas con xamón
Zorza con pataca cocida	San Xacobe con patacas fritidas acompañado de ensalada de tomate	Albóndegas con arroz pillaw	Pasta de caracois á boloñesa	Bacallau a galega con repolo
logur	Mazá	Mandarina	Plátano	Rosquillas caseras
Luns 29	Martes 30	Mércores 31		
DIA NON LECTIVO	DIA NON LECTIVO	DIA 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

Asdo.: 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)