



marzo

**MENÚ DO COMEDOR ESCOLAR – MARZO**

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

<p><b>Luns 28</b></p> <hr/> <p><b>Día non lectivo</b></p>	<p><b>Martes 1</b></p> <hr/> <p><b>Día non lectivo</b></p>	<p><b>Mércores 2</b></p> <hr/> <p><b>Día non lectivo</b></p>	<p><b>Xoves 3</b></p> <hr/> <p>Revolto de allos tenros</p> <hr/> <p>Milanesa de polo con ensalada</p> <hr/> <p>Natillas caseiras</p>	<p><b>Venres 4</b></p> <hr/> <p>Menestra de verduras con xamón cocido</p> <hr/> <p>Peixe á romana con ensalada de tomate</p> <hr/> <p>Plátano</p>
<p><b>Luns 7</b></p> <hr/> <p>Crema de cenoria</p> <hr/> <p>Macarróns á boloñesa</p> <hr/> <p>logur natural con mel</p>	<p><b>Martes 8</b></p> <hr/> <p>Ensalada de tomate e leituga</p> <hr/> <p>Costela de porco forno con puré de pataca</p> <hr/> <p>Mazá</p>	<p><b>Mércores 9</b></p> <hr/> <p>Crema de verduras con picatostes</p> <hr/> <p>Guiso de luras con arroz branco</p> <hr/> <p>Amorodos con zume de laranxa</p>	<p><b>Xoves 10</b></p> <hr/> <p>Caldo de repolo</p> <hr/> <p>Berenxenas ó forno</p> <hr/> <p>Plátano</p>	<p><b>Venres 11</b></p> <hr/> <p>Brócoli en allada</p> <hr/> <p>Peixe ó forno</p> <hr/> <p>Macedonia natural de froitas</p>
<p><b>Luns 14</b></p> <hr/> <p>Sopa de estrelas</p> <hr/> <p>Bacallau á vizcaína</p> <hr/> <p>logur natural con mel</p>	<p><b>Martes 15</b></p> <hr/> <p>Acelgas refogadas con ovo cocido</p> <hr/> <p>Fajita de polo con verduras</p> <hr/> <p>Brocheta de melón</p>	<p><b>Mércores 16</b></p> <hr/> <p>Chícharos con xamón cocido</p> <hr/> <p>Caldeirada de peixe</p> <hr/> <p>Mandarina</p>	<p><b>Xoves 17</b></p> <hr/> <p>Potaxe de garavanzos con verduras</p> <hr/> <p>Empanada de atún</p> <hr/> <p>Uvas</p>	<p><b>Venres 18</b></p> <hr/> <p>Arroz tres delicias</p> <hr/> <p>Lasaña gourmet</p> <hr/> <p>Batido de Plátano</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 21
Xudias con allada e ovo cocido
Fideúa con gambas e chipiróns
logur natural con mel

Martes 22
Sopa de verduras con picatostes
Chuleta de pavo con ensalada
Mazá

Mércores 23
Sopa de peixe
Paella de marisco
Mousse de papaia con laranxa

Xoves 24
Lentellas vexetais
Lacón ó forno con pementos asados
Kiwi

Venres 25
Porrusalda
Xarrete de tenreira ó forno
Uvas

Luns 28
Sopa de polo con fideos
Alitas de polo ó forno
logur natural con mel

Martes 29
Caldo de nabizas
Costela de porco cocida con garavanzos
Brocheta de piña natural

Mércores 30
Crema de espárragos
Peixe á romana con ensalada de tomate
Mandarina

XOVES 31
Fabes con verduras
Tortilla paisana
Pera

<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)