



**MENÚS DO COMEDOR ESCOLAR – ABRIL**

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

<b>Luns 5</b>	<b>Martes 6</b>	<b>Mércores 7</b>	<b>Xoves 8</b>	<b>Venres 9</b>
<b>NON LECTIVO</b>	Sopa de estrelas	Arroz tres delicias	Empanada de atún	Potaxe de garabanzos
	Milanesa de polo con ensalada	Guiso de costela	Macarróns a boloñesa	Peixe á romana con cachelos
	Plátano	Uvas	Flan de vainilla	Melocotón en xarope
<b>Luns 12</b>	<b>Martes 13</b>	<b>Mércores 14</b>	<b>Xoves 15</b>	<b>Venres 16</b>
Conservas con tomate	Sopa de verduras con picatostes	Croquetas de polo	Revolto de allos tenros	Ensalada de polo
Pizza de xamón york e queixo	Xarrete de tenreira ó forno	Bacallau a galega con repolo	Raxo con patacas e tomate	Lasaña de carne
logur	Kiwi	Pera	Mazá	Amorodos con nata
<b>Luns 19</b>	<b>Martes 20</b>	<b>Mércores 21</b>	<b>Xoves 22</b>	<b>Venres 23</b>
Menestra de verduras con xamón	Sopa de fideos	Lentellas vexetais con ovo cocido	Ensalada mixta	Sandwich mixto
Paella mariñeira	Tortilla paisana	Peixe á romana con tomate	Lacón asado con pataca frita	Guiso de luras con arroz branco
logur	Piña en xarope	Natillas de chocolate	Plátano	Xeado



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/>

galicia

Luns 26	Martes 27	Mércores 28	Xoves 29	Venres 30
Crema de cenoria	Entremeses con ensalada	Sopa de polo con fideos	Ensaladilla rusa	Croquetas de xamón
Fideuá de gambas e chipirós	Marmitako de atún con verduras	Milanesa de tenreira con verduras	Muslo de polo ó forno con tomate	Peixe á romana con cachelos
logur	Mazá	Pera	Uvas	Palmeira de chocolate

<sup>2</sup> Algúns dos menús elaborados conteñen, ou poden conter:

**SUBSTANCIAS OU PRODUTOS QUE PODEN CAUSAR ALERXIAS OU INTOLERANCIAS:** Algúns dos menús elaborados conteñen, ou poden conter:



CRUSTÁCEOS



PEIXE



CEREAIS CON  
GLUTE



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)