



MENÚ DO COMEDOR ESCOLAR – NOVEMBRO

¹ Todos os menús van acompañados de pan e auga

<p>Luns 2</p> <p>Crema de porro con calabacín</p> <p>Zorza con pataca cocida</p> <p>logurt</p>	<p>Martes 3</p> <p>Sopa de letras</p> <p>San xacobo con patacas e tomate</p> <p>Uvas</p>	<p>Mércores 4</p> <p>Rabas de calamar fritidas</p> <p>Albóndigas con arroz pilaw</p> <p>Melocotón en xarope</p>	<p>Xoves 5</p> <p>Ensalada de queixo fresco con noces</p> <p>Pasta de caracol a boloñesa</p> <p>Pera</p>	<p>Venres 6</p> <p>Revolto de setas con xamón</p> <p>Bacallau con salsa de tomate</p> <p>Flan</p>
<p>Luns 9</p> <p>Xudías con ovo cocido e allada</p> <p>Fideuá con gambas, chipirós e verduras</p> <p>logurt</p>	<p>Martes 10</p> <p>Sopa de letras</p> <p>Milanesa de polo con ensalada</p> <p>Mazá</p>	<p>Mércores 11</p> <p>Arroz 3 delicias</p> <p>Guiso de costela</p> <p>Natillas de chocolate</p>	<p>Xoves 12</p> <p>Empanada de atún</p> <p>Macarrós a carbonara</p> <p>Mandarina</p>	<p>Venres 13</p> <p>Potaxe de garavanzos</p> <p>Peixe á romana con pataca cocida</p> <p>Platano</p>
<p>Luns 16</p> <p>Sardiñas con tomate e olivas</p> <p>Pizza de xamón e queixo</p> <p>logurt</p>	<p>Martes 17</p> <p>Sopa de verduras con picatostes</p> <p>Xarrete de tenreira o forno</p> <p>Kiwi</p>	<p>Mércores 18</p> <p>Croquetas de polo</p> <p>Bacallau a galega con repolo</p> <p>Piña en xarope</p>	<p>Xoves 19</p> <p>Revolto de allos tenros</p> <p>Raxo con patacas fritidas e tomate</p> <p>Mandarina</p>	<p>Venres 20</p> <p>Ensalada de polo</p> <p>Lasaña de carne</p> <p>Pera</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 23	Martes 24	Mércores 25	Xoves 26	Venres 27
Menestra de verduras con xamón	Sopa de fideos	Lentellas vexetais	Ensalada Mixta	Sandwich Mixto
Paella marinera	Tortilla Paisana	Peixe a romana con tomate	Lacón asado con patacas fritidas	Guiso de calamares con arroz blanco
logurt	Mazá	Mandarina	Flan	Palmeira de chocolate
Luns 30				
Crema de cenoura				
Spaghetti a boloñesa				
logurt				

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)