



**MENÚ DO COMEDOR ESCOLAR – NOVEMBRO**

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

Luns 1	Martes 2	Mércores 3	Xoves 4	Venres 5
NON LECTIVO	NON LECTIVO	Lentellas vexetais con ovo cocido	Ensalada de pasta tricolor	Espinacas con ovo cocido
		Churrasco e criollos con ensalada	Peixe á romana con tomate	Tortilla de patacas con champiñóns
		Pera	Queixo fresco con marmelo	Mandarina
Luns 8	Martes 9	Mércores 10	Xoves 11	Venres 12
Crema de porro e calabán	Sopa de letras	Rabas fritas	Ensalada de queixo fresco con noces	Revolto de setas con xamón
Zorza con cachelos	San Xacobe con patacas e tomate	Albóndegas con arroz pilaw	Pasta de caracol á boloñesa	Bacallau con salsa de tomate natural
logur	Mazá	Plátano	Pera	Uvas
Luns 15	Martes 16	Mércores 17	Xoves 18	Venres 19
Xudías con ovo cocido e allada	Sopa de estrelas	Arroz tres delicias	Empanada de atún	Potaxe de garavanzos
Pasta con setas e gambas	Fish and chips	Guiso de costela	Macarróns á carbonara	Peixe á romana con cachelos
logur natural con mel	Mandarina	Piña en xarope	Mazá	Kiwi



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
Conservas con tomate	Sopa de verduras con picatostes	Croquetas de polo	Revolto de allos tenros	Ensalada de polo
Pizza de xamón iork e queixo	Xarrete de tenreira ó forno	Bacallau á galega con repolo	Raxo con patacas e tomate	Lasaña Gourmet
logur	Mazá	Kiwi	Flan	Palmeira
Luns 29	Martes 30			
Menestra de verduras con xamón	Sopa de Fideos			
Paella mariñeira	Chuleta de pavo			
logur natural con mel	Mandarina			

<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)