



MENÚS DO COMEDOR ESCOLAR – OUTUBRO

¹ Todos os menús van acompañados de pan e auga

Luns 4	Martes 5	Mércores 6	Xoves 7	Venres 8
Xudias con ovo cocido e allada	Conservas con tomate	Sopa de estrelas	Arroz tres delicias	Entremeses con ensalada
Fideuá con gambas e chipiróns	Empanada de atún	Milanesa de polo con ensalada	Guiso de costela	Potaxe de garabanzos con espinacas e bacallau
logur	Mandarina	Uvas	Plátano	Flan
Luns 11	Martes 12	Mércores 13	Xoves 14	Venres 15
NON LECTIVO	NON LECTIVO	Sopa de verduras con picatostes	Revolto de allos tenros	Ensalada de polo
		Xarrete de tenreira ó forno	Raxo con patacas e tomate	Lasaña de carne
		logur	Mazá	Kiwi
Luns 18	Martes 19	Mércores 20	Xoves 21	Venres 22
Menestra de xamón con verduras e xamón	Sopa de fideos	Lentellas vexetais	Ensalada mixta	Sándwich mixto
Paella mariñeira	Tortilla paisana	Peixe á romana con tomate	Lacón asado con patacas fritidas	Salmón con puré de patacas e verduriñas salteadas
logur	Plátano	Piña en xarope	Pera	Uvas



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 25
Crema de cenoria
Macarróns á boloñesa
logur

Martes 26
Entremeses con ensalada
Marmitako de atún con verduras
Mazá

Mércores 27
Sopa de polo con fideos
Milanesa de tenreira con ensalada
Plátano

Xoves 28
Brócoli con ovo cocido
Muslo de polo ó forno con tomate
Melocotón en xarope

Venres 29
Croquetas de xamón
Peixe á romana con cachelos
Palmeira de chocolate

² Algúns dos menús elaborados conteñen, ou poden conter:

SUBSTANCIAS OU PRODUTOS QUE PODEN CAUSAR ALERXIAS OU INTOLERA² Algúns dos menús elaborados conteñen, ou poden conter:

NCIAS



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)