



MENÚ DO COMEDOR ESCOLAR – SETEMBRO 2021

¹ Todos os menús van acompañados de pan e auga

Luns 5	Martes 6	Mércores 7	Xoves 9	Venres 10
			Entremeses con ensalada	Conservas con tomate
			Empanada de atún	Pizza de xamón York e queixo
			Pera	Plátano
Luns 13	Martes 14	Mércores 15	Xoves 16	Venres 17
Crema de cenoria	Revolto de allos tenros	Sopa de polo con fideos	Acelgas refogadas e ovo cocido	Croquetas de xamón
Macarróns a boloñesa	Marmitako de atún con verduras	Milanesa de tenreira con ensalada	Muslo de polo ó forno con tomate	Peixe á romana con cachelos
Melocotón en xarope	Ameixa	Kiwi	Uvas	Xeado
Luns 20	Martes 21	Mércores 22	Xoves 23	Venres 24
Sopa de estrelas	Calamares rebozados	Lentellas vexetais con ovo cocido	Ensalada de pasta tricolor	Hamburguesa de polo con ensalada
Lombo con patacas e tomate	Arroz con polo e verduras	Coello en salsa	Peixe con patacas e verduras ó forno	Tortilla de patacas con champiñóns
logur	Mazá	Pera	Piña en Xarope	Plátano



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 27
Crema de porro con cabaza
Zorza con pataca cocida
Natillas de chocolate

Martes 28
Sopa de letras
San Xacobe con patacas fritidas e tomate
Ameixa

Mércores 29
Rabas de calamar fritidas
Albóndegas con arroz pillaw
Mazá

Xoves 30
Ensalada de queixo fresco con noces
Pasta con setas e gambas
Pera

Venres 30
Fajitas con polo e verduras
Bacallau con salsa de tomate natural
Xeado

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)