



**MENÚS DO COMEDOR ESCOLAR – XANEIRO**

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

<p><b>Luns 11</b></p> <p>Conservas con tomate</p> <p>Piza de xamón iork e queixo</p> <p>logur</p>	<p><b>Martes 12</b></p> <p>Sopa de verduras con picatostes</p> <p>Xarrete de tenreira ó forno</p> <p>Melocotón en xarope</p>	<p><b>Mércores 13</b></p> <p>Croquetas de polo</p> <p>Bacallau á gelega con repolo</p> <p>Pera</p>	<p><b>Xoves 14</b></p> <p>Revolto de allos tenros</p> <p>Raxo con patacas fritidas e tomate</p> <p>Natillas de chocolate</p>	<p><b>Venres 15</b></p> <p>Ensalada de polo</p> <p>Lasaña de carne</p> <p>Mandarina</p>
<p><b>Luns 18</b></p> <p>Menestra de verduras con xamón</p> <p>Paella mariñeira</p> <p>logur</p>	<p><b>Martes 19</b></p> <p>Sopa de fideos</p> <p>Tortilla paisana</p> <p>Mazá</p>	<p><b>Mércores20</b></p> <p>Lentellas vexetais</p> <p>Peixe á romana con cachelos</p> <p>Mandarina</p>	<p><b>Xoves 21</b></p> <p>Ensalada Mixta</p> <p>Lacón asado con patacas fritidas</p> <p>Kiwi</p>	<p><b>Venres 22</b></p> <p>Sandwich Mixto</p> <p>Guiso de luras con arroz branco</p> <p>Fresas con nata</p>
<p><b>Luns 25</b></p> <p>Crema de cenoura</p> <p>Spaghetti á boloñesa</p> <p>logur</p>	<p><b>Martes 26</b></p> <p>Entremeses con ensalada</p> <p>Marmitako de atún con verduras</p> <p>Piña en Xarope</p>	<p><b>Mércores 27</b></p> <p>Sopa de polo con fideos</p> <p>Milanesa de tenreira con patacas fritidas</p> <p>Uvas</p>	<p><b>Xoves 28</b></p> <p>Ensalada rusa</p> <p>Muslo de polo ó forno con chicharos verdes</p> <p>Plátano</p>	<p><b>Venres 29</b></p> <p>Croquetas de xamón</p> <p>Peixe á romana con cachelos</p> <p>Queixo con marmelo</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/>



<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

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)

O Director

Asdo.: Eliseo Real Franco