



MENÚS DO COMEDOR ESCOLAR – XANEIRO

¹ Todos os menús van acompañados de pan e auga

Luns 10

Sopa de polo con fideos

Macarróns á boloñesa

logur con mel

Martes 11

Sopa de verduras con picatostes

Abadexo con ensalada

Mazá

Mércores 12

Caldo de nabizas

Costela de porco cocida con pataca

Pera

Xoves 13

Revolto de allos tenros

Merluza en salsa de verduras
con cachelos

Plátano

Venres 14

Ensalada de polo

Filete de lombo adobado á prancha

Mandarina

Luns 17

Menestra de verduras con xamón

Paella mariñeira

logur con mel

Martes 18

Sopa de fideos

Tortilla paisana

Kiwi

Mércores 19

Lentellas vexetais

Salmón ó forno con ensalada de tomate e espárragos

Caqui

Xoves 20

Ensalada Mixta

Lacón asado con pementos asados

Queixo con marmelo

Venres 21

Coliflor ó forno con bechamel

Guiso de luras con arroz branco

Fresas con zume de laranxa natural

Luns 24

Crema de cenoria

Albóndegas caseiras con arroz

logur con mel

Martes 25

Porrusalda

Marmitako de atún con verduras

Mazá

Mércores 26

Brocolí en allada

Pavo estofado con verduras

Uvas

Xoves 27

Lentellas con verduras

Bacallau á Vizcaína

Plátano

Venres 28

Crema de espárragos

Polo ó forno con pementos

Brocheta de piña natural



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 31
Xudias con allada e xamón cocido
Fideuá con gambas e chipiróns
logur con mel

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
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)