



**MENÚ DO COMEDOR ESCOLAR – XUÑO**

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

<b>Luns</b>	<b>Martes 1</b>	<b>Mércores 2</b>	<b>Xoves 3</b>	<b>Venres 4</b>
	Sopa de Fideos	Lentellas vexetais	Ensalada mixta	Sándwich mixto
	Tortilla Paisana	Peixe á romana con Tomate	Lacón asado con patacas fritidas	Salmón cocido con ensalada
	Plátano	Albaricoque	Fresas con nata	Cereixas
<b>Luns 7</b>	<b>Martes 8</b>	<b>Mércores 9</b>	<b>Xoves 10</b>	<b>Venres 11</b>
Crema de cenoria	Entremeses con ensalada	Sopa de polo con fideos	Enseládella rusa	Chícharos con xamón
Macarróns á boloñesa	Marmitako de atún con verduras	Milanesa de tenreira con ensalada	Muslo de polo ó forno con tomate	Peixe á romana con cachelos
logur	Piña en xarope	Melocotón	Plátano	Xeado
<b>Luns 14</b>	<b>Martes 15</b>	<b>Mércores 16</b>	<b>Xoves 17</b>	<b>Venres 18</b>
Sopa de estrelas	Luras rebozadas	Xudias con ovo cocido e allada	Ensalada de pasta tricolor	Ensalada de queixo fresco con froitos secos
Lombo con patacas fritidas e tomate	Arroz con polo e verduras	Churrasco e críollo con ensalada	Peixe á romana con tomate	Tortilla con champiñóns
logur	Peládello	Albaricoque	Cereixas	Xeado



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/



<b>Luns 21</b>	<b>Martes 22</b>	<b>Mércores 23</b>	<b>Xoves 24</b>	<b>Venres 25</b>
Crema de porro e cabaza	<b>Menú fin de curso</b>			
Zorza con pataca cocida				
logur				
<b>Luns 28</b>	<b>Martes 29</b>	<b>Mércores 30</b>		

<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)