



**MENÚ DO COMEDOR ESCOLAR – XUÑO**

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

<p style="text-align: center;"><b>Luns</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Martes</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Mércores 1</b></p> <p>Acelgas en allada</p> <p>Marmitako de atún con verduras</p> <p>Brocheta de melón</p>	<p style="text-align: center;"><b>Xoves 2</b></p> <p>Ensalada de lentellas</p> <p>Pasta con setas e gambas</p> <p>Amorodos con logur</p>	<p style="text-align: center;"><b>Venres 3</b></p> <p>Brócoli con ovo cocido</p> <p>Arroz con polo</p> <p>Batido de froitas variadas</p>
<p style="text-align: center;"><b>Luns 6</b></p> <p>Ensalada de pasta tricolor</p> <p>Peixe ó forno con verduras</p> <p>logur con mel</p>	<p style="text-align: center;"><b>Martes 7</b></p> <p>Tortilla de calabacín</p> <p>Coello ó forno con guarnición</p> <p>Brocheta de piña e amorodos</p>	<p style="text-align: center;"><b>Mércores 8</b></p> <p>Ensalada de queixo fresco con noces</p> <p>Macarróns en salsa verde</p> <p>Melocotón</p>	<p style="text-align: center;"><b>Xoves 9</b></p> <p>Revolto de champiñóns</p> <p>Peixe á romana con ensalada</p> <p>Plátano</p>	<p style="text-align: center;"><b>Venres 10</b></p> <p>Chícharos con Ovo cocido</p> <p>Milanesa de polo con ensalada</p> <p>Xeado caseiro</p>
<p style="text-align: center;"><b>Luns 13</b></p> <p>Coliflor en allada</p> <p>Fideua de gambas e chipiróns</p> <p>logur natural con froitas</p>	<p style="text-align: center;"><b>Martes 14</b></p> <p>Ensalada de pasta</p> <p>Rabas de calamar con ensalada</p> <p>Nectarina</p>	<p style="text-align: center;"><b>Mércores 15</b></p> <p>Ensalada de sardiñas</p> <p>Costela asada con pasta</p> <p>Albaricoque</p>	<p style="text-align: center;"><b>Xoves 16</b></p> <p>Ensaladilla rusa</p> <p>Peixe en papillote con verduras</p> <p>Cereixas</p>	<p style="text-align: center;"><b>Venres 17</b></p> <p>Menú de excursión</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/



<b>Luns 20</b>	<b>Martes 21</b>	<b>Mércores 22</b>	<b>Xoves 23</b>	<b>Venres 24</b>
Menestra de verduras	Ensalada mixta	<b>Menú fin de curso</b>		
Pavo estofado	Alubias á mariñeira			
logur con mel	Brocheta de sandía			
<b>Luns 27</b>	<b>Martes 28</b>	<b>Mércores 29</b>	<b>Xoves 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)