



XUNTA DE GALICIA









CONSELLERÍA DE CULTURA, EDUCACIÓN
E ORDENACIÓN UNIVERSITARIA

Avda. Grabanxa, 43 Sigüeiro – Oroso 15888
Telf. 881 866202 Fax 881 866206





CEIP PLURILINGÜE DE
SIGÜEIRO

ceip.sigüeiro@edu.xunta.es
www.edu.xunta.gal/centros/ceipsigüeiro/

Curso Comedor escolar 2021-22 Decembro







DÍAS		1º PRATO		2º PRATO		SOBREMESA	
Mércores	1	Sopa xuliana c/pasta (fideos, cenoria, porro, acelga)		Luras c/ensalada (calamares, fariña, leituga, cebola, tomate)		Iogur natural	
Xoves	2	Crema de cabaciña (pataca, cabaciña, cebola)		Tortilla española c/ensalada (patacas, ovos, leituga e tomates)	 	Froita	
Venres	3	Chícharos c/xamón (chícharos, xamón)		Espaguetis c/atún e tomate (Pasta, atún e tomate)	 	Natillas	

Lunes	6	DIA NON LECTIVO					
Martes	7	Sopa de fideos (fideos, ósos para o caldo de carne)		Hamburguesa de pavo c/arroz en branco c/ensalada (pavo, arroz en branco, leituga e tomates)		Froita	
Mércores	8	DIA NON LECTIVO					
Xoves	9	Crema de cenoria (pataca, cenoria, cebola)		Macarróns c/atún e tomate (Pasta, atún e tomate)		Iogur bebible	
Venres	10	Caldo galego (carne de tenreira, chourizo, fabas, patacas, verdura de tempada)		Lubina ao forno c/gornición (lubina, chícharos e cenorias)		Froita	

Luns	13	Crema de cabaciña (pataca, cabaciña, cebola)		Guiso de polo con cogomelos (polo, cebola, allo, cenoria e cogomelos)		Pexego en almíb	
Martes	14	Empanada de atún (cebola, atún)	 	Lomo asado c/arroz en branco e gornición (Lomo de porco, viño branco, cebola, arroz, chícharos e cenorias)		Queixo c/marmelo	

CEIP PLURILINGÜE DE
SIGÜEIROceip.sigüeiro@edu.xunta.es
www.edu.xunta.gal/centros/ceipsigüeiro/

Mércores	15	Pizza (tomate, atún, queixo, champiñóns, xamón)	   	Paella mixta (arroz, gambas, ameixas, mexillóns, guisantes e polo)	  	Froita	
Xoves	16	Potaxe de garavanzos c/verduras (garavanzos, espinacas, cenorias)		Pescada en salsa verde (pescada, cebola, allos, pataca e chicharos)		Iogur bebible	
Venres	17	Crema de verduras (cabaciña, cenoria e porro)		Macarróns c/atún e tomate (Pasta, atún e tomate)	  	Froita	

Luns	20	Sopa de fideos (fideos, ósos para o caldo de carne)		Polo ao forno c/pataca e gornición (carne de polo, patacas, cenorias, chicharos)		Froita	
Martes	21	Coliflor c/allada e ovo (coliflor, ovo, aceite, allo e pemento)		Milanesa de tenreira c/arroz en branco (tenreira e arroz)		Iogur natural	
Mércores	22	Langostinos cocidos (langostinos, laurel, sal)	 	Churrasco c/pataca frita (costela de porco, allos, pataca)		Turrón e froita	

VACACIÓNS

BO TADAL

*A froita será variada e de tempada.

**Este menú pode sufrir variacións en función do mercado.

***Neste menú inclúense os alérxenos presentes en cada prato. No caso de intolerancia a algún alimento, debe informarse á cociña para que se coñeza e establezan as medidas para evitar as trazas e/ou adaptar o menú.



SOIA



PEIXE



MOSTAZA



MOLUSCOS



LÁCTEOS



OVOS



SÉSAMO



GLUTE



FROITOS



SULFITOS



CRUSTÁCEOS



CACAHUETES



APIO



ALTRAMUCES

DE CASCA