XUNTA DE GALICIA
CONSELLERÍA DE CULTURA, EDUCACIÓN E ORDENACIÓN UNIVERSITARIA

C.E.I.P. EDUARDO PONDAL

A Trabe s/n ,15110 Ponteceso (A Coruña)

Telf/Fax 881 880 934

MENÚ COMEDOR ESCOLAR

CURSO 2026-27 **DECEMBRO**

	MARTES 1 Lentellas vexetais Raxo con patacas Froita	**MÉRCORES 2** Ovos recheos Arroz con verduras Froita	**XOVES 3** Crema de tempada Caldeirada de peixe Iogur	**VENRES 4** Coliflor con bechamel Xamón asado con pataca Froita
LUNS 7 **FESTIVO**	**MARTES 8** Sopa Polo asado con pataca Froita	**MÉRCORES 9** Crema de tempada Ovos estrelados con arroz Froita	**XOVES 10** Fabada Filete de peixe con ensalada de tomate Iogur	**VENRES 11** Caldo Cocido Froita
LUNS 14 Sopa Churrasco con ensalada e pataca fritida Froita	**MARTES 15** Brócoli con allada Paella Froita	**MÉRCORES 16** Menestra de verduras Tortilla de pataca con salsa de tomate natural Froita	**XOVES 17** Potaxe de garbanzos Peixe ao forno con leituga e tomate Iogur	**VENRES 18** Crema de tempada Guiso de tenreira Postre Navideño
LUNS 21 Pizza Postre Navideño				

Este menú pode verse modificado por circunstancias alleas de última hora

Director do centro: D. José Manuel García Villar

Encargada do comedor: Dna. Susana Couso Sánchez

Dietista-Nutricionista: Jhonatan Casas Cousillas

Lenda de Iconas de Alérxenos

- **Glute:** Presente en pastas, sopas, rebozados, masas (pizza) e sobremesas de nadal.
- **Ovo:** Presente en ovos estrelados, recheos, milanesas e algunhas pastas.
- **Peixe:** Presente en filetes, caldeiradas e recheos.
- **Lácteos:** Presente en xeados, cremas (se levan leite/queixo), pizza e sobremesas de nadal.
- **Crustáceos / Moluscos:** Presentes habitualmente en paellas e calamares.

Asinado por:

Dietista-Nutricionista: Jhonatan Casas Cousillas

Data: 12/01/2026

***Os alérxenos refírense á presenza directa nos pratos. Pode existir risco de contaminación cruzada ou presenza de alérxenos non especificados.**