COMEDORES
LANZAROTE

C.E.I.P PLAYA HONDA

Abril de 2021

Sin Cerdo

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
			01 SEMANA SANTA	02 SEMANA SANTA
05 Crema de hortalizas Muslos de pollo (deshuesados) asados al horno con papas Yogur	06 Arroz caldoso Filete de merluza plancha en adobo suave con ensalada de lechuga iceberg Fruta del tiempo	07 Sopa de estrellas Tortilla de calabacines con rodaja de tomate natural y aceite de oliva Natilla	08 Coditos a la napolitana Filete de pavo encebollado al horno con ensalada mixta y zanahoria rallada Fruta del tiempo	09 Puré de judías blancas con verdura Filete de lenguado (Halibut) con papas sancochadas Macedonia de fruta natural
12 Macarrones con huevo sancochado Pechuga de pavo plancha con ensalada de la huerta Yogur	13 Puré de verduras con habichuelas Filete de lenguado al horno con perejil y papas panaderas Fruta del tiempo	14 Crema de garbanzos con verdura Escalope de pollo con ensalada mixta Gelatina	15 Arroz a la cubana Tortilla francesa-tomate Salchichas al horno (Ave) Fruta del tiempo	16 Sopa de letras 1/2 Pizza al horno (Sin Jamón) y tacos de merluza con ensalada mixta Macedonia de fruta natural
19 Sopa de pescado Filete de pavo al horno con ensalada campesina Yogur	20 Arroz milanesa Pechuga de pollo con ensalada mixta y millo Fruta del tiempo	21 Potaje de lentejas con puerros o puré Tortilla de papas con salsa de tomate natural Actimel	22 Tallarines con picadillo Filete de merluza al limón plancha con ensalada mixta y remolacha Fruta del tiempo	23 Crema de espinacas Albóndigas caseras ternera/pollo al horno con papas cuadradas Macedonia de fruta natural
26 Arroz blanco con atún y tomate Pechuga de pollo plancha con ensalada de lechuga iceberg Yogur	27 Puré de verduras con batata Filete de pavo con ensalada mixta Fruta del tiempo	28 Sopa de fideos con hortalizas Filete de lenguado en salsa verde (horno) con papas sancochadas Petit suit	29 Puré de judías pintas estofadas con verdura Tortilla francesa con jamoncitos al horno y ensalada Fruta del tiempo	30 Espaguetis con boloñesa Tacos de merluza con ensalada y remolacha Macedonia de fruta natural

Alérgenos Alimentarios

Este menú puede contener algunos de los siguientes componentes alergénicos: Leche y derivados, lactosa, huevo y derivados, cereales (gluten), cacahuetes y derivados, crustáceos y moluscos, pescado y derivados, frutos secos, soja y derivados, apio y derivados, mostaza y derivados, sésamo y derivados, sulfitos, altramuces.
Disponemos de menús especiales adaptados para niños con alergias e intolerancias alimentarias.
En caso de padecer alguna alergia o intolerancia alimentaria deberá informar a la dirección del centro presentando el certificado médico para diseñarle un menú personalizado.

Menú elaborado por nuestro personal de nutrición

Ensalada mixta: Se compone como base de lechuga iceberg, tomate, cebolla y aceitunas más ingrediente adicional descrito en el menú. Cremas/Purés: Se utilizan verduras seleccionadas por nuestro personal que en su base se componen de calabaza, zanahoria, col, papa, tomate y pimiento más ingrediente adicional descrito en el menú como Legumbres/Tubérculo/Vegetal.
Fruta del tiempo: Se suministra fruta natural seleccionada por nuestro personal que se compone principalmente de Manzana, Pera, Plátano, Kiwi, Mandarina, Melón o Sandia, según temporada y disponibilidad.
Se suministra pan comun fresco del dia en todas las comidas.