

CPEE FUNDACIÓN GOYENECHÉ - OCTUBRE 2025

Sin frutos secos

Todas las comidas se acompañarán de pan y agua. En la elaboración de los menús se utiliza **legumbres de producción ecológica y aceite de oliva**.

DECLARACIÓN DE ALERGENOS

1	2	3	4	5	6	7
Gluten	Crustáceos	Huevos	Pescado	Cacahuete	Soja	Leche
8	9	10	11	12	13	14
Frutos cáscara	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altramuzes	Moluscos



Ingredientes ecológicos



Pescados sostenibles



Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA



Productos integrales



GASTRONOMÍA LOCAL



Productos con DOP

LUNES		MARTES		MIÉRCOLES		JUEVES		VIERNES	
CELEBRAMOS LA SEMANA DE LA HISPANIDAD									
6		7		8		9		10	
Paella campera (ragout de pollo, pimiento rojo y verde, pimentón, caldo de pollo, cebolla, ajo, zanahoria)		Judías pintas a la hortelana (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) (12)		Patatas marineras (merluza, pimiento rojo y verde, zanahoria, cebolla, ajo, aceite, laurel, pimentón) (4,12) Hamburguesa de ternera con pisto (tomate, calabacín, berenjena, cebolla, pimiento) (10,11,12) Fruta de temporada		Puré de verduras (12) Merluza al limón (ajo, perejil, limón, aceite) con pasta salteada (1, 3, 4, 6, 10) Fruta de temporada y pan integral (1)		Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos ECO) (1,3,6,10) Complemento del cocido: garbanzos ECO, zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12) Postre lácteo (7) (*)	
13		14		15		16 - Día Mundial del Pan		17 - JORNADA ALEMANA	
FESTIVO		Lentejas ECO Campesinas (12) (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate, ajo, laurel, pimentón dulce) Huevos revueltos con queso y ensalada de lechuga y cebolla (3,7) Fruta de temporada y pan integral (1)		Guisantes rehogados con cebollita Lacón asado con puré de patata casero (7,12) Fruta de temporada		Arroz 3 delicias (zanahoria, maíz, embutido de pavo) (6) Salmón a la naranja con chips de calabacín al horno (4) Fruta de temporada y pan integral (1)		Crema de calabaza al estilo alemán (7,12) Schnitzel de pollo casero con tomate aliñado con AOVE y orégano (1,3,6,10) Postre lácteo (7) (*)	
20		21 - Día de la Manzana		22		23		24	
Patatas guisadas con magro de cerdo (pimiento rojo y verde, zanahoria, cebolla, ajo, aceite, laurel, pimentón) (12) Filete de abadejo a la andaluza (1,4,6,10) con ensalada de lechuga Fruta de temporada y leche (7)		Coliflor rehogada al pimentón Albóndigas de ternera en salsa de tomate y perejil con pasta integral (1,3,6,10,11,12) Fruta de temporada y pan integral (1)		Alubias blancas ECO estofadas con verduras (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) (12) Tortilla francesa con ensalada de maíz y zanahoria (3) Fruta de temporada		Arroz con salsa de tomate casera Merluza en salsa verde con guisantes (ajo, caldo de pescado, harina de maíz, perejil, aceite) (4) Fruta de temporada y pan integral (1)		Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos ECO) (1,3,6,10) Complemento del cocido: garbanzos ECO, zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12) Postre lácteo (7) (*)	
27		28		29		30		31	
Macarrones ECO con salsa de tomate casera (1,3,6,10) Filete de limanda al horno con ensalada de lechuga y zanahoria (4) Fruta de temporada y leche (7)		Rehogado de verduras variadas Cinta de lomo al horno con patatas dado (12) Fruta de temporada y pan integral (1)		Lentejas ECO con chorizo (12) (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate, ajo, laurel, pimentón dulce) Tortilla francesa con c/gajos de tomate salpimentados y AOVE (3) Fruta de temporada		Sopa de picadillo (fideos ECO, zanahoria, puerro, huevo cocido, pollo, caldo de pollo) (1,3,6,10) Figuritas de merluza con lechuga (1,2,3,4,6,7,10,14) Fruta de temporada y pan integral (1)		Crema Esaú (12) Pollo asado con guarnición de arroz al laurel Postre lácteo (7) (*)	

Fruta de temporada en función de su estado de maduración: manzana, pera, plátano, naranja, melón, sandía...
(*) Se ofrecerán yogures naturales sin azúcar y también yogures de sabores, priorizando el yogur natural sin azúcar frente al de sabor.
El pan de elección será integral, aunque existirá la opción del pan blanco.

CELEBRAMOS LA HISPANIDAD POR REDES ¡NO TE LO PIERDAS!



grupo_servicatering

Central de CATERING

ayre

CPEE FUNDACIÓN GOYENECHÉ - OCTUBRE 2025

Sin gluten

Todas las comidas se acompañarán de pan sin gluten y agua. En la elaboración de los menús se utiliza **legumbres de producción ecológica y aceite de oliva**.

DECLARACIÓN DE ALERGENOS

1	2	3	4	5	6	7
Gluten	Crustáceos	Huevos	Pescado	Cacahuete	Soja	Leche
8	9	10	11	12	13	14
Frutos cáscara	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altramuces	Moluscos



Ingredientes ecológicos



Pescados sostenibles



Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA



Productos integrales



GASTRONOMIA LOCAL



Productos con DOP

LUNES		MARTES		MIÉRCOLES		JUEVES		VIERNES	
CELEBRAMOS LA SEMANA DE LA HISPANIDAD									
6		7		8		9		10	
Paella campera (ragout de pollo, pimiento rojo y verde, pimentón, caldo de pollo, cebolla, ajo, zanahoria)		Judías pintas a la hortelana (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) (12)		Patatas marineras (merluza, pimiento rojo y verde, zanahoria, cebolla, ajo, aceite, laurel, pimentón) (4,12)		Puré de verduras (12)		Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos esp. Sin alérgenos)	
Bacalao a la bilbaína (refrito de ajo) con ensalada (2,4,14)		Tortilla francesa con gajos de tomate aliñados con AOVE y orégano (3)		Hamburguesa de ternera con pisto (tomate, calabacín, berenjena, cebolla, pimiento) (10,11,12)		Merluza al limón (ajo, perejil, limón, aceite) con pasta esp. Sin alérgenos salteada (4)		Complemento del cocido: garbanzos ECO, zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12)	
Fruta de temporada y leche (7)		Fruta de temporada		Fruta de temporada		Fruta de temporada		Postre lácteo (7) (*)	
13		14		15		16 - Día Mundial del Pan		17 - JORNADA ALEMANA	
FESTIVO		Lentejas ECO Campesinas (12) (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate, ajo, laurel, pimentón dulce)		Guisantes rehogados con cebollita		Arroz 3 delicias (zanahoria, maíz, embutido de pavo) (6)		Crema de calabaza al estilo alemán (7,12)	
Huevos revueltos con queso y ensalada de lechuga y cebolla (3,7)		Fruta de temporada		Lacón asado con puré de patata casero (7,12)		Salmón a la naranja con chips de calabacín al horno (4)		Schnitzel de pollo casero sin alérgenos con tomate aliñado con AOVE y orégano (harina de maíz)	
Fruta de temporada		Fruta de temporada		Fruta de temporada		Fruta de temporada		Postre lácteo (7) (*)	
20		21 - Día de la Manzana		22		23		24	
Patatas guisadas con magro de cerdo (pimiento rojo y verde, zanahoria, cebolla, ajo, aceite, laurel, pimentón) (12)		Coliflor rehogada al pimentón		Alubias blancas ECO estofadas con verduras (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) (12)		Arroz con salsa de tomate casera		Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos esp. Sin alérgenos)	
Filete de abadejo a la andaluza (harina de maíz, 4) con ensalada de lechuga		Albóndigas de ternera en salsa de tomate y perejil con pasta sin alérgenos (10,11,12)		Tortilla francesa con ensalada de maíz y zanahoria (3)		Merluza en salsa verde con guisantes (ajo, caldo de pescado, harina de maíz, perejil, aceite) (4)		Complemento del cocido: garbanzos ECO, zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12)	
Fruta de temporada y leche (7)		Fruta de temporada		Fruta de temporada		Fruta de temporada		Postre lácteo (7) (*)	
27		28		29		30		31	
Macarrones esp. Sin alérgenos con salsa de tomate casera		Rehogado de verduras variadas		Lentejas ECO con chorizo (12) (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate, ajo, laurel, pimentón dulce)		Sopa de picadillo (fideos esp. Sin alérgenos, zanahoria, puerro, huevo cocido, pollo, caldo de pollo)		Crema Esaú (12)	
Filete de limanda al horno con ensalada de lechuga y zanahoria (4)		Cinta de lomo al horno con patatas dado (12)		Tortilla francesa con c/gajos de tomate salpimentados y AOVE (3)		Filete de pescado blanco rebozado en harina de maíz con lechuga (4)		Pollo asado con guarnición de arroz al laurel	
Fruta de temporada y leche (7)		Fruta de temporada		Fruta de temporada		Fruta de temporada		Postre lácteo (7) (*)	

Fruta de temporada en función de su estado de maduración: manzana, pera, plátano, naranja, melón, sandía...
(*) Se ofrecerán yogures naturales sin azúcar y también yogures de sabores, priorizando el yogur natural sin azúcar frente al de sabor.

CELEBRAMOS LA HISPANIDAD POR REDES ¡NO TE LO PIERDAS!



grupo_servicatering

Central de CATERING

ayre

CPEE FUNDACIÓN GOYENECHÉ - OCTUBRE 2025

Sin huevo

Todas las comidas se acompañarán de pan y agua. En la elaboración de los menús se utiliza **legumbres de producción ecológica y aceite de oliva**.

DECLARACIÓN DE ALERGENOS

1	2	3	4	5	6	7
Gluten	Crustáceos	Huevos	Pescado	Cacahuete	Soja	Leche
8	9	10	11	12	13	14
Frutos cáscara	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altramuzes	Moluscos



Ingredientes ecológicos



Pescados sostenibles



Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA



Productos integrales



GASTRONOMÍA LOCAL



Productos con Sello

LUNES		MARTES		MÍRCOLES	JUEVES	VIERNES
CELEBRAMOS LA SEMANA DE LA HISPANIDAD						
6		7		8		9
Paella campera (ragout de pollo, pimiento rojo y verde, pimentón, caldo de pollo, cebolla, ajo, zanahoria)		Judías pintas a la hortelana (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) (12)		Patatas marineras (merluza, pimiento rojo y verde, zanahoria, cebolla, ajo, aceite, laurel, pimentón) (4,12)		Puré de verduras (12)
Bacalao a la bilbaína (refrito de ajo) con ensalada (2,4,14)		"Tortilla" francesa elaborada con harina de garbanzos con gajos de tomate aliñados con AOVE y orégano		Hamburguesa de ternera con pisto (tomate, calabacín, berenjena, cebolla, pimiento) (10,11,12)		Merluza al limón (ajo, perejil, limón, aceite) con pasta esp. Sin alérgenos salteada (4)
Fruta de temporada y leche (7)		Fruta de temporada y pan integral (1)		Fruta de temporada		Fruta de temporada y pan integral (1)
13		14		15	16 - Día Mundial del Pan	17 - JORNADA ALEMANA
FESTIVO		Lentejas ECO Campesinas (12) (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate, ajo, laurel, pimentón dulce)		Guisantes rehogados con cebollita	Arroz 3 delicias (zanahoria, maíz, embutido de pavo) (6)	Crema de calabaza al estilo alemán (7,12)
		"Tortilla" francesa elaborada con harina de garbanzos con queso y ensalada de lechuga y cebolla (7)		Lacón asado con puré de patata casero (7,12)	Salmón a la naranja con chips de calabacín al horno (4)	Schnitzel de pollo casero sin alérgenos con tomate aliñado con AOVE y orégano (harina de maíz)
		Fruta de temporada y pan integral (1)		Fruta de temporada	Fruta de temporada y pan integral (1)	Postre lácteo (7) (*)
20		21 - Día de la Manzana		22	23	24
Patatas guisadas con magro de cerdo (pimiento rojo y verde, zanahoria, cebolla, ajo, aceite, laurel, pimentón) (12)		Coliflor rehogada al pimentón		Alubias blancas ECO estofadas con verduras (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) (12)	Arroz con salsa de tomate casera	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos esp. Sin alérgenos)
Filete de abadejo a la andaluza (1,4,6,10) con ensalada de lechuga		Albóndigas de ternera en salsa de tomate y perejil con pasta esp.sin alérgenos (10,11,12)		"Tortilla" francesa elaborada con harina de garbanzos con ensalada de maíz y zanahoria	Merluza en salsa verde con guisantes (ajo, caldo de pescado, harina de maíz, perejil, aceite) (4)	Complemento del cocido: garbanzos ECO , zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12)
Fruta de temporada y leche (7)		Fruta de temporada y pan integral (1)		Fruta de temporada	Fruta de temporada y pan integral (1)	Postre lácteo (7) (*)
27		28		29	30	31
Macarrones esp. Sin alérgenos con salsa de tomate casera		Rehogado de verduras variadas		Lentejas ECO con chorizo (12) (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate, ajo, laurel, pimentón dulce)	Sopa de picadillo (fideos esp. Sin alérgenos, zanahoria, puerro, pollo, caldo de pollo)	Crema Esaú (12)
Filete de limanda al horno con ensalada de lechuga y zanahoria (4)		Cinta de lomo al horno con patatas dado (12)		"Tortilla" francesa elaborada con harina de garbanzos con c/gajos de tomate salpimentados y AOVE	Filete de pescado blanco rebosado en harina de maíz con lechuga (4)	Pollo asado con guarnición de arroz al laurel
Fruta de temporada y leche (7)		Fruta de temporada y pan integral (1)		Fruta de temporada	Fruta de temporada y pan integral (1)	Postre lácteo (7) (*)

Fruta de temporada en función de su estado de maduración: manzana, pera, plátano, naranja, melón, sandía...

(*) Se ofrecerán yogures naturales sin azúcar y también yogures de sabores, priorizando el yogur natural sin azúcar frente al de sabor. El pan de elección será integral, aunque existirá la opción del pan blanco.

CELEBRAMOS LA HISPANIDAD POR REDES ¡NO TE LO PIERDAS!



grupo_servicatering

Central de CATERING

ayre

CPEE FUNDACIÓN GOYENECHÉ - OCTUBRE 2025

Sin legumbre

Todas las comidas se acompañarán de pan y agua. En la elaboración de los menús se utiliza **legumbres de producción ecológica y aceite de oliva**.

DECLARACIÓN DE ALERGENOS

1	2	3	4	5	6	7
Gluten	Crustáceos	Huevos	Pescado	Cacahuete	Soja	Leche
8	9	10	11	12	13	14
Frutos cáscara	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altramuzes	Moluscos



Ingredientes ecológicos



Pescados sostenibles



Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA



Productos integrales



GASTRONOMÍA LOCAL



Productos con Sello DOP

LUNES



MARTES



MIÉRCOLES

1

Coliflor rehogada al pimentón

Muslitos de pollo al chilindrón (pimiento rojo y verde, cebolla, ajo, tomate, caldo de verduras, pimienta negra, aceite) con patatas panaderas (12)

Fruta de temporada y **pan integral** (1)

JUEVES

2

Macarrones esp. Sin alérgenos con chorizo (tomate, chorizo, cebolla, ajo, zanahoria, orégano)

Fil. De Limanda al ajillo con ensalada de lechuga y zanahoria rallada (4)

Fruta de temporada

VIERNES

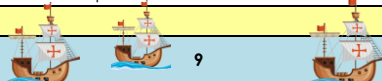
3

Puré de calabacín y puerros (12)

Ragout de pavo guisado en salsa con patatas dado (12)

Postre lácteo (7) (*)

CELEBRAMOS LA SEMANA DE LA HISPANIDAD



6

Paella campera (ragout de pollo, pimiento rojo y verde, pimentón, caldo de pollo, cebolla, ajo, zanahoria)

Bacalao a la bilbaína (refrito de ajo) con ensalada (2,4,14)

Fruta de temporada y **leche** (7)

13

FESTIVO

7

Crema de calabaza y zanahoria (12)

Tortilla francesa con gajos de tomate aliñados con AOVE y orégano (3)

Fruta de temporada y **pan integral** (1)

14

Puré de verduras sin legumbre (12)

Huevos revueltos con queso y ensalada de lechuga y cebolla (3,7)

Fruta de temporada y **pan integral** (1)

8

Patatas marineras (merluza, pimiento rojo y verde, zanahoria, cebolla, ajo, aceite, laurel, pimentón) (4,12)

Hamburguesa de ternera casera sin alérgenos con pisto (tomate, calabacín, berenjena, cebolla, pimiento)

Fruta de temporada



9

Puré de verduras sin legumbre (12)

Merluza al limón (ajo, perejil, limón, aceite) con pasta esp. Sin alérgenos salteada (4)

Fruta de temporada y **pan integral** (1)

10

Sopa de caldo de ave, puerro y zanahoria con fideos esp. Sin alérgenos

Complemento sin garbanzos: zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12)

Postre lácteo (7) (*)



16 - Día Mundial del Pan



Arroz 2 delicias (zanahoria, maíz)

Salmón a la naranja con chips de calabacín al horno (4)

Fruta de temporada y **pan integral** (1)

17 - JORNADA ALEMANA



Crema de calabaza al estilo alemán (7,12)

Schnitzel de pollo casero sin alérgenos con tomate aliñado con AOVE y orégano (harina de maíz)

Postre lácteo (7) (*)

20

Patatas guisadas con magro de cerdo (pimiento rojo y verde, zanahoria, cebolla, ajo, aceite, laurel, pimentón) (12)

Filete de abadejo a la andaluza (harina de maíz, 4) con ensalada de lechuga

Fruta de temporada y **leche** (7)

21 - Día de la Manzana



Coliflor rehogada al pimentón

Albóndigas de ternera casera sin alérgenos en salsa de tomate y perejil con pasta esp. sin alérgenos

Fruta de temporada y **pan integral** (1)

22

Crema de calabacín y puerros (12)

Tortilla francesa con ensalada de maíz y zanahoria (3)

Fruta de temporada

23

Arroz con salsa de tomate casera

Merluza en salsa verde con verduritas sin legumbre (ajo, caldo de pescado, harina de maíz, perejil, aceite) (4)

Fruta de temporada y **pan integral** (1)

24

Sopa de caldo de ave, puerro y zanahoria con fideos esp. Sin alérgenos

Complemento sin garbanzos: zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12)

Postre lácteo (7) (*)

27

Macarrones esp. Sin alérgenos con salsa de tomate casera

Filete de limanda al horno con ensalada de lechuga y zanahoria (4)

Fruta de temporada y **leche** (7)

28

Rehogado de verduras variadas sin legumbre

Cinta de lomo al horno con patatas dado (12)

Fruta de temporada y **pan integral** (1)

29

Arroz con tomate

Tortilla francesa con c/gajos de tomate salpimentados y AOVE (3)

Fruta de temporada

30

Sopa de picadillo (fideos esp. Sin alérgenos, zanahoria, puerro, huevo cocido, pollo, caldo de pollo)

Filete de pescado blanco rebozado en harina de maíz con lechuga (4)

Fruta de temporada y **pan integral** (1)

31

Crema de verduras sin legumbre (12)

Pollo asado con guarnición de arroz al laurel

Postre lácteo (7) (*)



Fruta de temporada en función de su estado de maduración: manzana, pera, plátano, naranja, melón, sandía...
(*) Se ofrecerán yogures naturales sin azúcar y también yogures de sabores, priorizando el yogur natural sin azúcar frente al de sabor.
El pan de elección será integral, aunque existirá la opción del pan blanco.

CELEBRAMOS LA HISPANIDAD POR REDES ¡NO TE LO PIERDAS!



grupo_servicatering

Central de CATERING

alyre

CPEE FUNDACIÓN GOYENECHÉ - OCTUBRE 2025

Sin lactosa

Todas las comidas se acompañarán de pan y agua. En la elaboración de los menús se utiliza **legumbres de producción ecológica y aceite de oliva**.

DECLARACIÓN DE ALERGENOS

1	2	3	4	5	6	7
Gluten	Crustáceos	Huevos	Pescado	Cacahuete	Soja	Leche
8	9	10	11	12	13	14
Frutos cáscara	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altramuzes	Moluscos



Ingredientes ecológicos



Pescados sostenibles



SOLO ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA



Productos integrales



GASTRONOMÍA LOCAL



Productos con Sello

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
6	7	8	9	10
Paella campera (ragout de pollo, pimiento rojo y verde, pimentón, caldo de pollo, cebolla, ajo, zanahoria) Bacalao a la bilbaína (refrito de ajo) con ensalada (2,4,14) Fruta y bebida de soja (6)	Judías pintas a la hortelana (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) (12) Tortilla francesa con gajos de tomate aliñados con AOVE y orégano (3) Fruta de temporada y pan integral (1)	Patatas marineras (merluza, pimiento rojo y verde, zanahoria, cebolla, ajo, aceite, laurel, pimentón) (4,12) Hamburguesa de ternera con pisto (tomate, calabacín, berenjena, cebolla, pimiento) (10,11,12) Fruta de temporada	Puré de verduras (12) Merluza al limón (ajo, perejil, limón, aceite) con pasta salteada (1, 3, 4, 6, 10) Fruta de temporada y pan integral (1)	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos ECO) (1,3,6,10) Complemento del cocido: garbanzos ECO , zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12) Postre de soja (6,8)
13	14	15	16 - Día Mundial del Pan	17 - JORNADA ALEMANA
FESTIVO	Lentejas ECO Campesinas (12) (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate, ajo, laurel, pimentón dulce) Huevos revueltos con ensalada de lechuga y cebolla (3) Fruta de temporada y pan integral (1)	Guisantes rehogados con cebollita Lacón asado con puré de patata casero (bebida de soja,6,12) Fruta de temporada	Arroz 3 delicias (zanahoria, maíz, embutido de pavo) (6) Salmón a la naranja con chips de calabacín al horno (4) Fruta de temporada y pan integral (1)	Crema de calabaza al estilo alemán (bebida de soja,6,12) Schinitzel de pollo casero con tomate aliñado con AOVE y orégano (1,3,6,10) Postre de soja (6,8)
20	21 - Día de la Manzana	22	23	24
Patatas guisadas con magro de cerdo (pimiento rojo y verde, zanahoria, cebolla, ajo, aceite, laurel, pimentón) (12) Filete de abadejo a la andaluza (1,4,6,10) con ensalada de lechuga Fruta y bebida de soja (6)	Coliflor rehogada al pimentón Albóndigas de ternera en salsa de tomate y perejil con pasta integral (1,3,6,10,11,12) Fruta de temporada y pan integral (1)	Alubias blancas ECO estofadas con verduras (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) (12) Tortilla francesa con ensalada de maíz y zanahoria (3) Fruta de temporada	Arroz con salsa de tomate casera Merluza en salsa verde con guisantes (ajo, caldo de pescado, harina de maíz, perejil, aceite) (4) Fruta de temporada y pan integral (1)	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos ECO) (1,3,6,10) Complemento del cocido: garbanzos ECO , zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12) Postre de soja (6,8)
27	28	29	30	31
Macarrones ECO con salsa de tomate casera (1,3,6,10) Filete de limanda al horno con ensalada de lechuga y zanahoria (4) Fruta y bebida de soja (6)	Rehogado de verduras variadas Cinta de lomo al horno con patatas dado (12) Fruta de temporada y pan integral (1)	Lentejas ECO con chorizo (12) (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate, ajo, laurel, pimentón dulce) Tortilla francesa con c/gajos de tomate salpimentados y AOVE (3) Fruta de temporada	Sopa de picadillo (fideos ECO , zanahoria, puerro, huevo cocido, pollo, caldo de pollo) (1,3,6,10) Filete de pescado blanco rebozado en harina de maíz con lechuga (4) Fruta de temporada y pan integral (1)	Crema Esaú (12) Pollo asado con guarnición de arroz al laurel Postre de soja (6,8)

Fruta de temporada en función de su estado de maduración: manzana, pera, plátano, naranja, melón, sandía...
El pan de elección será integral, aunque existirá la opción del pan blanco.

CELEBRAMOS LA
HISPANIDAD POR
REDES ¡NO TE LO
PIERDAS!



grupo_servicatering

Central de
CATERING

ayre

CPEE FUNDACIÓN GOYENECHÉ - OCTUBRE 2025

Sin marisco

Todas las comidas se acompañarán de pan y agua. En la elaboración de los menús se utiliza **legumbres de producción ecológica y aceite de oliva**.

DECLARACIÓN DE ALERGENOS

1	2	3	4	5	6	7
Gluten	Crustáceos	Huevos	Pescado	Cacahuete	Soja	Leche
8	9	10	11	12	13	14
Frutos cáscara	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altramuzes	Moluscos



Ingredientes ecológicos



Pescados sostenibles



Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA



Productos integrales



GASTRONOMÍA LOCAL



Productos con Sello

LUNES		MARTES		MIÉRCOLES		JUEVES		VIERNES	
CELEBRAMOS LA SEMANA DE LA HISPANIDAD									
6		7		8		9		10	
Paella campera (ragout de pollo, pimiento rojo y verde, pimentón, caldo de pollo, cebolla, ajo, zanahoria)		Judías pintas a la hortelana (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) (12)		Patatas marineras (merluza, pimiento rojo y verde, zanahoria, cebolla, ajo, aceite, laurel, pimentón) (4,12)		Puré de verduras (12)		Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos ECO) (1,3,6,10)	
Filete de pescado blanco sin marisco a la bilbaína (refrito de ajo) con ensalada (4)		Tortilla francesa con gajos de tomate aliñados con AOVE y orégano (3)		Hamburguesa de ternera con pisto (tomate, calabacín, berenjena, cebolla, pimiento) (10,11,12)		Merluza al limón (ajo, perejil, limón, aceite) con pasta salteada (1, 3, 4, 6, 10)		Complemento del cocido: garbanzos ECO, zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12)	
Fruta de temporada y leche (7)		Fruta de temporada y pan integral (1)		Fruta de temporada		Fruta de temporada y pan integral (1)		Postre lácteo (7) (*)	
13		14		15		16 - Día Mundial del Pan		17 - JORNADA ALEMANA	
FESTIVO		Lentejas ECO Campesinas (12) (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate, ajo, laurel, pimentón dulce)		Guisantes rehogados con cebollita		Arroz 3 delicias (zanahoria, maíz, embutido de pavo) (6)		Crema de calabaza al estilo alemán (7,12)	
		Huevos revueltos con queso y ensalada de lechuga y cebolla (3,7)		Lacón asado con puré de patata casero (7,12)		Salmón a la naranja con chips de calabacín al horno (4)		Schinitzel de pollo casero con tomate aliñado con AOVE y orégano (1,3,6,10)	
		Fruta de temporada y pan integral (1)		Fruta de temporada		Fruta de temporada y pan integral (1)		Postre lácteo (7) (*)	
20		21 - Día de la Manzana		22		23		24	
Patatas guisadas con magro de cerdo (pimiento rojo y verde, zanahoria, cebolla, ajo, aceite, laurel, pimentón) (12)		Coliflor rehogada al pimentón		Alubias blancas ECO estofadas con verduras (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) (12)		Arroz con salsa de tomate casera		Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos ECO) (1,3,6,10)	
Filete de abadejo a la andaluza (1,4,6,10) con ensalada de lechuga		Albóndigas de ternera en salsa de tomate y perejil con pasta integral (1,3,6,10,11,12)		Tortilla francesa con ensalada de maíz y zanahoria (3)		Merluza en salsa verde con guisantes (ajo, caldo de pescado, harina de maíz, perejil, aceite) (4)		Complemento del cocido: garbanzos ECO, zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12)	
Fruta de temporada y leche (7)		Fruta de temporada y pan integral (1)		Fruta de temporada		Fruta de temporada y pan integral (1)		Postre lácteo (7) (*)	
27		28		29		30		31	
Macarrones ECO con salsa de tomate casera (1,3,6,10)		Rehogado de verduras variadas		Lentejas ECO con chorizo (12) (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate, ajo, laurel, pimentón dulce)		Sopa de picadillo (fideos ECO, zanahoria, puerro, huevo cocido, pollo, caldo de pollo) (1,3,6,10)		Crema Esaú (12)	
Filete de limanda al horno con ensalada de lechuga y zanahoria (4)		Cinta de lomo al horno con patatas dado (12)		Tortilla francesa con c/gajos de tomate salpimentados y AOVE (3)		Filete de pescado blanco sin marisco rebozado en harina de maíz con lechuga (4)		Pollo asado con guarnición de arroz al laurel	
Fruta de temporada y leche (7)		Fruta de temporada y pan integral (1)		Fruta de temporada		Fruta de temporada y pan integral (1)		Postre lácteo (7) (*)	

Fruta de temporada en función de su estado de maduración: manzana, pera, plátano, naranja, melón, sandía...
(*) Se ofrecerán yogures naturales sin azúcar y también yogures de sabores, priorizando el yogur natural sin azúcar frente al de sabor.
El pan de elección será integral, aunque existirá la opción del pan blanco.

CELEBRAMOS LA
HISPANIDAD POR
REDES ¡NO TE LO
PIERDAS!



grupo_servicatering

Central de
CATERING

ayre

CPEE FUNDACIÓN GOYENECHÉ - OCTUBRE 2025

Sin carne de cerdo

Todas las comidas se acompañarán de pan y agua. En la elaboración de los menús se utiliza **legumbres de producción ecológica y aceite de oliva**.

DECLARACIÓN DE ALERGENOS

1	2	3	4	5	6	7
Gluten	Crustáceos	Huevos	Pescado	Cacahuete	Soja	Leche
8	9	10	11	12	13	14
Frutos cáscara	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altramuzes	Moluscos



Ingredientes ecológicos



Pescados sostenibles



Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA



Productos integrales



GASTRONOMÍA LOCAL



Productos con DOP

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
6	7	8	9	10
Paella campera (ragout de pollo, pimiento rojo y verde, pimentón, caldo de pollo, cebolla, ajo, zanahoria) Bacalao a la bilbaína (refrito de ajo) con ensalada (2,4,14) Fruta de temporada y leche (7)	Judías pintas a la hortelana (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) (12) Tortilla francesa con gajos de tomate aliñados con AOVE y orégano (3) Fruta de temporada y pan integral (1)	Patatas marineras (merluza, pimiento rojo y verde, zanahoria, cebolla, ajo, aceite, laurel, pimentón) (4,12) Hamburguesa de ternera con pisto (tomate, calabacín, berenjena, cebolla, pimiento) (10,11,12) Fruta de temporada	Puré de verduras (12) Merluza al limón (ajo, perejil, limón, aceite) con pasta salteada (1, 3, 4, 6, 10) Fruta de temporada y pan integral (1)	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos ECO) (1,3,6,10) Complemento del cocido: garbanzos ECO , zanahoria, ave, morcillo (sin carne de cerdo, 12) Postre lácteo (7) (*)
13	14	15	16 - Día Mundial del Pan	17 - JORNADA ALEMANA
FESTIVO	Lentejas ECO Campesinas (12) (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate, ajo, laurel, pimentón dulce) Huevos revueltos con queso y ensalada de lechuga y cebolla (3,7) Fruta de temporada y pan integral (1)	Guisantes rehogados con cebollita Salchichas de pavo con puré de patata casero (6,7,12) Fruta de temporada	Arroz 3 delicias (zanahoria, maíz, embutido de pavo) (6) Salmón a la naranja con chips de calabacín al horno (4) Fruta de temporada y pan integral (1)	Crema de calabaza al estilo alemán (7,12) Schinitzel de pollo casero con tomate aliñado con AOVE y orégano (1,3,6,10) Postre lácteo (7) (*)
20	21 - Día de la Manzana	22	23	24
Patatas guisadas con verduras (pimiento rojo y verde, zanahoria, cebolla, ajo, aceite, laurel, pimentón) (12) Filete de abadejo a la andaluza (1,4,6,10) con ensalada de lechuga Fruta de temporada y leche (7)	Coliflor rehogada al pimentón Albóndigas de ternera en salsa de tomate y perejil con pasta integral (1,3,6,10,11,12) Fruta de temporada y pan integral (1)	Alubias blancas ECO estofadas con verduras (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) (12) Tortilla francesa con ensalada de maíz y zanahoria (3) Fruta de temporada	Arroz con salsa de tomate casera Merluza en salsa verde con guisantes (ajo, caldo de pescado, harina de maíz, perejil, aceite) (4) Fruta de temporada y pan integral (1)	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos ECO) (1,3,6,10) Complemento del cocido: garbanzos ECO , zanahoria, ave, morcillo (sin carne de cerdo, 12) Postre lácteo (7) (*)
27	28	29	30	31
Macarrones ECO con salsa de tomate casera (1,3,6,10) Filete de limanda al horno con ensalada de lechuga y zanahoria (4) Fruta de temporada y leche (7)	Rehogado de verduras variadas Filete de pollo al horno con patatas dado (12) Fruta de temporada y pan integral (1)	Lentejas ECO con verduras (12) (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate, ajo, laurel, pimentón dulce) Tortilla francesa con c/gajos de tomate salpimentados y AOVE (3) Fruta de temporada	Sopa de picadillo (fideos ECO , zanahoria, puerro, huevo cocido, pollo, caldo de pollo) (1,3,6,10) Figuritas de merluza con lechuga (1,2,3,4,6,7,10,14) Fruta de temporada y pan integral (1)	Crema Esaú (12) Pollo asado con guarnición de arroz al laurel Postre lácteo (7) (*)

Fruta de temporada en función de su estado de maduración: manzana, pera, plátano, naranja, melón, sandía...
(*) Se ofrecerán yogures naturales sin azúcar y también yogures de sabores, priorizando el yogur natural sin azúcar frente al de sabor.
El pan de elección será integral, aunque existirá la opción del pan blanco.

CELEBRAMOS LA HISPANIDAD POR REDES ¡NO TE LO PIERDAS!



grupo_servicatering

Central de CATERING

ayre

CPEE FUNDACIÓN GOYENECHÉ - OCTUBRE 2025

Sin pescado

Todas las comidas se acompañarán de pan y agua. En la elaboración de los menús se utiliza **legumbres de producción ecológica y aceite de oliva**.

DECLARACIÓN DE ALERGENOS

1	2	3	4	5	6	7
Gluten	Crustáceos	Huevos	Pescado	Cacahuete	Soja	Leche
8	9	10	11	12	13	14
Frutos cáscara	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altramuzes	Moluscos



Ingredientes ecológicos



Pescados sostenibles



Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA



Productos integrales



GASTRONOMÍA LOCAL



Productos con Sello

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
6	7	8	9	10
Paella campera (ragout de pollo, pimiento rojo y verde, pimentón, caldo de pollo, cebolla, ajo, zanahoria) <u>Cinta de lomo al horno con ensalada</u> Fruta de temporada y leche (7)	Judías pintas a la hortelana (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) (12) Tortilla francesa con gajos de tomate aliñados con AOVE y orégano (3) Fruta de temporada y pan integral (1)	Patatas guisadas con verduras (pimiento rojo y verde, zanahoria, cebolla, ajo, aceite, laurel, pimentón) (12) Hamburguesa de ternera con pisto (tomate, calabacín, berenjena, cebolla, pimiento) (10,11,12) Fruta de temporada	Puré de verduras (12) Filete de pollo al limón (ajo, perejil, limón, aceite) con pasta salteada (1, 3, 6, 10) Fruta de temporada y pan integral (1)	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos ECO) (1,3,6,10) Complemento del cocido: garbanzos ECO, zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12) Postre lácteo (7) (*)
13	14	15	16 - Día Mundial del Pan	17 - JORNADA ALEMANA
FESTIVO	Lentejas ECO Campesinas (12) (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate, ajo, laurel, pimentón dulce) Huevos revueltos con queso y ensalada de lechuga y cebolla (3,7) Fruta de temporada y pan integral (1)	Guisantes rehogados con cebollita Lacón asado con puré de patata casero (7,12) Fruta de temporada	Arroz 3 delicias (zanahoria, maíz, embutido de pavo) (6) <u>Tortilla francesa (3) con chips de calabacín al horno</u> Fruta de temporada y pan integral (1)	Crema de calabaza al estilo alemán (7,12) Schinitzel de pollo casero con tomate aliñado con AOVE y orégano (1,3,6,10) Postre lácteo (7) (*)
20	21 - Día de la Manzana	22	23	24
Patatas guisadas con magro de cerdo (pimiento rojo y verde, zanahoria, cebolla, ajo, aceite, laurel, pimentón) (12) <u>Tortilla francesa (3) con ensalada de lechuga</u> Fruta de temporada y leche (7)	Coliflor rehogada al pimentón Albóndigas de ternera en salsa de tomate y perejil con pasta integral (1,3,6,10,11,12) Fruta de temporada y pan integral (1)	Alubias blancas ECO estofadas con verduras (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) (12) Tortilla francesa con ensalada de maíz y zanahoria (3) Fruta de temporada	Arroz con salsa de tomate casera Filete de pollo a la plancha con guisantes Fruta de temporada y pan integral (1)	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos ECO) (1,3,6,10) Complemento del cocido: garbanzos ECO, zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12) Postre lácteo (7) (*)
27	28	29	30	31
Macarrones ECO con salsa de tomate casera (1,3,6,10) <u>Salchichas de pavo a la plancha con ensalada de lechuga y zanahoria (6)</u> Fruta de temporada y leche (7)	Rehogado de verduras variadas Cinta de lomo al horno con patatas dado (12) Fruta de temporada y pan integral (1)	Lentejas ECO con chorizo (12) (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate, ajo, laurel, pimentón dulce) Tortilla francesa con c/gajos de tomate salpimentados y AOVE (3) Fruta de temporada	Sopa de picadillo (fideos ECO, zanahoria, puerro, huevo cocido, pollo, caldo de pollo) (1,3,6,10) <u>Fingers de pollo caseros con lechuga (1)</u> Fruta de temporada y pan integral (1)	Crema Esaú (12) Pollo asado con guarnición de arroz al laurel Postre lácteo (7) (*)

Fruta de temporada en función de su estado de maduración: manzana, pera, plátano, naranja, melón, sandía...
(*) Se ofrecerán yogures naturales sin azúcar y también yogures de sabores, priorizando el yogur natural sin azúcar frente al de sabor.
El pan de elección será integral, aunque existirá la opción del pan blanco.

CELEBRAMOS LA
HISPANIDAD POR
REDES ¡NO TE LO
PIERDAS!



grupo_servicatering

Central de
CATERING

ayre

CPEE FUNDACIÓN GOYENECHÉ - OCTUBRE 2025

Menú túrmix

Todas las comidas se acompañarán de pan y agua. En la elaboración de los menús se utiliza legumbres de producción ecológica y aceite de oliva.

DECLARACIÓN DE ALERGENOS

1	2	3	4	5	6	7
Gluten	Crustáceos	Huevos	Pescado	Cacahuete	Soja	Leche
8	9	10	11	12	13	14
Frutos cáscara	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altramuzes	Moluscos



Ingredientes ecológicos



Pescados sostenibles



Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA



Productos integrales



GASTRONOMÍA LOCAL



Productos con DOP

LUNES		MARTES		MÍRCOLES	JUEVES	VIERNES
1		2		1	2	3
Túrmix de Paella campera (ragout de pollo, pimiento rojo y verde, pimentón, caldo de pollo, cebolla, ajo, zanahoria) y Filete de Bacalao a la bilbaína (refrito de ajo) (2,4,14)		Túrmix de legumbres (judías pintas) guisados con verduras (cebolla, pimiento rojo, ajo, laurel, pimentón, sal, pimienta y aceite) y proteína de huevo (3,12)		Túrmix de judías verdes rehogadas al pimentón y pollo al chilindrón (pimiento rojo y verde, cebolla, ajo, tomate, caldo de verduras, pimienta negra, aceite) con patatas panaderas (12)		Túrmix de calabacín, puerros y Ragout de pavo guisado en salsa con patatas dado (12)
Compota de frutas		Compota de frutas		Compota de frutas		Postre lácteo (7) (*)
6		7		8	9	10
Túrmix de legumbres (lentejas) guisados con verduras (cebolla, pimiento rojo, ajo, laurel, pimentón, sal, pimienta y aceite) y proteína de huevo (3,12)		Túrmix de Patatas marineras (merluza, pimiento rojo y verde, zanahoria, cebolla, ajo, aceite, laurel, pimentón) y Hamburguesa de ternera con pisto (tomate, calabacín, berenjena, cebolla, pimiento) (4,10,11,12)		Túrmix de Puré de verduras y Merluza al limón (ajo, perejil, limón, aceite) con pasta salteada (1, 3, 4, 6, 10,12)		Túrmix de legumbres (garbanzos), zanahoria, puerro, patata, caldo de cocido y ragout de pollo (12)
Compota de frutas		Compota de frutas		Compota de frutas		Postre lácteo (7) (*)
13		14		15	16 - Día Mundial del Pan	17 - JORNADA ALEMANA
FESTIVO		Túrmix de legumbres (lentejas) guisados con verduras (cebolla, pimiento rojo, ajo, laurel, pimentón, sal, pimienta y aceite) y proteína de huevo (3,12)		Túrmix de Guisantes rehogados con cebollita y Lacón asado con patata (12)		Túrmix de calabaza y filete de pollo al horno con patatas (12)
Compota de frutas		Compota de frutas		Compota de frutas		Postre lácteo (7) (*)
20		21 - Día de la Manzana		22	23	24
Túrmix de Patatas guisadas (pimiento rojo y verde, zanahoria, cebolla, ajo, aceite, laurel, pimentón) y Filete de abadejo al horno (4,12)		Túrmix de Coliflor rehogada al pimentón y Albóndigas de ternera en salsa de tomate y perejil con pasta integral (1,3,6,10,11,12)		Túrmix de legumbres (alubias blancas ECO) guisados con verduras (cebolla, pimiento rojo, ajo, laurel, pimentón, sal, pimienta y aceite) y proteína de huevo (3,12)		Túrmix de legumbres (garbanzos), zanahoria, puerro, patata, caldo de cocido y ragout de pollo (12)
Compota de frutas		Compota de frutas		Compota de frutas		Postre lácteo (7) (*)
27		28		29	30	31
Túrmix de Macarrones ECO con salsa de tomate casera y filete de limanda al horno (1,3,4,6,10)		Túrmix de Rehogado de verduras variadas y Cinta de lomo al horno con patatas dado (12)		Túrmix de legumbres (lentejas) guisados con verduras (cebolla, pimiento rojo, ajo, laurel, pimentón, sal, pimienta y aceite) y proteína de huevo (3,12)		Túrmix de Crema Esaú y Pollo asado con guarnición de arroz al laurel (12)
Compota de frutas		Compota de frutas		Compota de frutas		Postre lácteo (7) (*)

Fruta de temporada en función de su estado de maduración: manzana, pera, plátano, naranja, melón, sandía...
(*) Se ofrecerán yogures naturales sin azúcar y también yogures de sabores, priorizando el yogur natural sin azúcar frente al de sabor.
El pan de elección será integral, aunque existirá la opción del pan blanco.

CELEBRAMOS LA
HISPANIDAD POR
REDES ¡NO TE LO
PIERDAS!



grupo_servicatering

Central de
CATERING

ayre