

CPEE FUNDACIÓN GOYENECHÉ

DICIEMBRE 2025 - Sin frutas secas



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.

CELEBRAMOS LA CONMEMORACIÓN DEL DÍA DE LA CONSTITUCIÓN CON RECETAS TÍPICAS DE NUESTRO PAÍS				
LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1	2	3	4	5 - JORNADA GASTRONÓMICA CELEBRAMOS EL DÍA DE LA CONSTITUCIÓN ESPAÑOLA
Judías verdes rehogadas (ajito, aceite, cebolla) Albóndigas de ternera en salsa española (puerro, cebolla, zanahoria, ajo, pimienta negra, caldo de pollo) con patatas dado (10,11,12) Fruta de temporada y leche (7)	Fiduá mixta (zanahoria, ragout de pollo, pimiento verde y rojo, cebolla, caldo de ave) (1,3,6,10) Filete de limanda a la andaluza casera con ensalada de lechuga (1,4,6,10) Fruta de temporada y pan integral (1,6)	Fabada asturiana ligera (judías blancas ECO , chorizo, cebolla, zanahoria, pimiento verde, tomate nat. Ajo, ac.oliva) Tortilla francesa con gajos de tomate aliñados con AOVE y orégano (3) Fruta de temporada	Arroz integral con salsa de tomate casera Filete de pescadilla al pil-pil (ajo, aceite de oliva) con chips de calabacín al horno (4) Fruta de temporada y pan integral (1,6)	Sopa de cocido madrileño (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos) (1,3,6,10) Complemento del cocido madrileño : garbanzos ECO , zanahoria, ave, ragout ternera, chorizo (12) Postre lácteo (7) (*)
8	9	10	11	12
FESTIVO 	Arroz amarillo canario (guisantes, tomate, zanahoria, magro de cerdo, pimiento verde y rojo, ajo, cebolla, caldo de verduras) Filete de pescado blanco en harina de maíz con ensalada de maíz y zanahoria (4) Fruta de temporada y pan integral (1,6)	Judías pintas a la hortelana (cebolla, tomate, zanahoria, pimientos, natural, ajo, ac. oliva) (12) Huevos revueltos con queso y ensalada de lechuga y cebolla (3,7) Fruta de temporada	Coliflor al ajoarriero (rehogada con ajito y pimentón) Contramuslos de pollo a la naranja c/ patatas a lo pobre (pimiento verde y rojo, cebolla, ajo, cebolla) (12) Fruta de temporada y pan integral (1,6)	Macarrones integrales a la madrileña (salsa de tomate casera, cebolla, ajo, perejil, chorizo) (1,3,6,10) Fil. De merluza al horno con verduritas salteadas (4) Postre lácteo (7) (*)
15	16	17	18	19 - COMIDA ESPECIAL
Lentejas ECO Campesinas (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) (12) Tortilla española (patata y cebolla) con ensalada de maíz y zanahoria (3,12) Fruta de temporada y leche (7)	Crema de verduras (12) Ventresca de bacalao a la bilbaína (refrito de ajo) con pasta salteada (1,2,3,4,6,10,14) Fruta de temporada y pan integral (1,6)	Sopa de cocido madrileño (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos) (1,3,6,10) Complemento del cocido madrileño : garbanzos ECO , zanahoria, ave, ragout ternera, chorizo (12) Fruta de temporada	Arroz 3 delicias (zanahoria, maíz, york de pavo) Salmón con pisto manchego (tomate, calabacín, berenjena, cebolla, pimiento) (4) Fruta de temporada y pan integral (1,6)	Hamburguesa de ternera a la plancha con pan de barra, rodaja de tomate, lechuga en juliana y queso con patatas (1,7,10,11,12) Natillas de chocolate (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.

 grupo_servicatering  

DECLARACIÓN DE ALERGENOS

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



Ingredientes ecológicos



Pescados sostenibles



Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA



Productos integrales



GASTRONOMIA LOCAL



Productos con DOP

CPEE FUNDACIÓN GOYENECHÉ

DICIEMBRE 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.

CELEBRAMOS LA CONMEMORACIÓN DEL DÍA DE LA CONSTITUCIÓN CON RECETAS TÍPICAS DE NUESTRO PAÍS

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1	2	3	4	5 - JORNADA GASTRONÓMICA CELEBRAMOS EL DÍA DE LA CONSTITUCIÓN ESPAÑOLA
Judías verdes rehogadas (ajito, aceite, cebolla) Albóndigas de ternera en salsa española (puerro, cebolla, zanahoria, ajo, pimienta negra, caldo de pollo) con patatas dado (10,11,12) Fruta de temporada y leche (7)	Fiduá (esp.sin alergen) mixta (zanahoria, ragout de pollo, pimiento verde y rojo, cebolla, caldo de ave) Fil. de limanda a la andaluza casera (harina de maíz) con ensalada de lechuga (4) Fruta de temporada	Fabada asturiana ligera (<u>judías blancas ECO</u> , chorizo, cebolla, zanahoria, pimiento verde, tomate nat. Ajo, ac.oliva) Tortilla francesa con gajos de tomate aliñados con AOVE y orégano (3) Fruta de temporada	Arroz integral con salsa de tomate casera Filete de pescadilla al pil-pil (ajo, aceite de oliva) con chips de calabacín al horno (4) Fruta de temporada	Sopa de cocido madrileño (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos esp.sin alergen) Complemento del cocido madrileño : garbanzos ECO , zanahoria, ave, raaoût ternera, chorizo (12) Postre lácteo (7) (*)
8	9	10	11	12
FESTIVO 	Arroz amarillo canario (guisantes, tomate, zanahoria, magro de cerdo, pimiento verde y rojo, ajo, cebolla, caldo de verduras) Filete de pescado blanco en harina de maíz con ensalada de maíz y zanahoria (4) Fruta de temporada	Judías pintas a la hortelana (cebolla, tomate, zanahoria, pimientos, natural, ajo, ac.oliva) (12) Huevos revueltos con queso y ensalada de lechuga y cebolla (3,7) Fruta de temporada	Coliflor al ajoarriero (rehogada con ajito y pimentón) Contramuslos de pollo a la naranja c/ patatas a lo pobre (pimiento verde y rojo, cebolla, ajo, cebolla) (12) Fruta de temporada	Macarrones (esp.sin alergen) a la madrileña (salsa de tomate casera, cebolla, ajo,perejil, chorizo) Fil. De merluza al horno con verduritas salteadas (4) Postre lácteo (7) (*)
15	16	17	18	19 - COMIDA ESPECIAL
Lentejas ECO Campesinas (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) (12) Tortilla española (patata y cebolla) con ensalada de maíz y zanahoria (3,12) Fruta de temporada y leche (7)	Crema de verduras (12) Ventresca de bacalao a la bilbaina (refrito de ajo) con pasta (esp.sin alergen) salteada (2,4,14) Fruta de temporada	Sopa de cocido madrileño (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos esp.sin alergen) Complemento del cocido madrileño : garbanzos ECO , zanahoria, ave, ragout ternera, chorizo (12) Fruta de temporada	Arroz 3 delicias (zanahoria, maíz, york de pavo) Salmón con pisto manchego (tomate, calabacín, berenjena, cebolla, pimiento) (4) Fruta de temporada	Hamburguesa de ternera a la plancha con pan sin gluten, rodaja de tomate, lechuga en juliana y queso con patatas (7,10,11,12) Natillas de chocolate (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.

DECLARACIÓN DE ALERGENOS

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



Ingredientes ecológicos



Pescados sostenibles



Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA



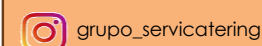
Productos integrales



GASTRONOMÍA LOCAL



Productos con DOP



CPEE FUNDACIÓN GOYENECHÉ

DICIEMBRE 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.

CELEBRAMOS LA CONMEMORACIÓN DEL DÍA DE LA CONSTITUCIÓN CON RECETAS TÍPICAS DE NUESTRO PAÍS				
LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1	2	3	4	5 - JORNADA GASTRONÓMICA CELEBRAMOS EL DÍA DE LA CONSTITUCIÓN ESPAÑOLA
Judías verdes rehogadas (ajito, aceite, cebolla) Albóndigas de ternera en salsa española (puerro, cebolla, zanahoria, ajo, pimienta negra, caldo de pollo) con patatas dado (10,11,12) Fruta de temporada y leche (7)	Fiduá (esp.sin alergenicos) mixta (zanahoria, ragout de pollo, pimiento verde y rojo, cebolla, caldo de ave) Filete de limanda a la andaluza casera con ensalada de lechuga (1,4,6,10) Fruta de temporada y pan integral (1,6)	Fabada asturiana ligera (judías blancas ECO , chorizo, cebolla, zanahoria, pimiento verde, tomate nat. Ajo, ac.oliva) "Tortilla" francesa elaborada con <u>harina de garbanzos con gajos de tomate aliñados con AOVE y orégano</u> Fruta de temporada	Arroz integral con salsa de tomate casera Filete de pescadilla al pil-pil (ajo, aceite de oliva) con chips de calabacín al horno (4) Fruta de temporada y pan integral (1,6)	Sopa de cocido madrileño (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos esp.sin alergenicos) Complemento del cocido madrileño : garbanzos ECO , zanahoria, ave, ragout ternera, chorizo (12) Postre lácteo (7) (*)
8	9	10	11	12
FESTIVO 	Arroz amarillo canario (guisantes, tomate, zanahoria, magro de cerdo, pimiento verde y rojo, ajo, cebolla, caldo de verduras) Filete de pescadilla blanco en harina de maíz con <u>ensalada de maíz y zanahoria</u> (4) Fruta de temporada y pan integral (1,6)	Judías pintas a la hortelana (cebolla, tomate, zanahoria, pimientos, natural, ajo, ac. oliva) (12) "Tortilla" con queso elaborada con <u>harina de garbanzos con ensalada de lechuga y cebolla</u> (7) Fruta de temporada	Coliflor al ajoarriero (rehogada con ajito y pimentón) Contramuslos de pollo a la naranja c/ patatas a lo pobre (pimiento verde y rojo, cebolla, ajo, cebolla) (12) Fruta de temporada y pan integral (1,6)	Macarrones (esp.sin alergenicos) a la madrileña (salsa de tomate casera, cebolla, ajo, perejil, chorizo) Fil. De merluza al horno con verduritas salteadas (4) Postre lácteo (7) (*)
15	16	17	18	19 - COMIDA ESPECIAL
Lentejas ECO Campesinas (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) (12) "Tortilla" española (patata, cebolla, huevo), elaborada con <u>harina de garbanzo con ensalada de maíz y zanahoria</u> (12) Fruta de temporada y leche (7)	Crema de verduras (12)  Ventresca de bacalao a la bilbaína (refrito de ajo) con pasta (esp.sin alergenicos) salteada (2,4,14) Fruta de temporada y pan integral (1,6)	Sopa de cocido madrileño (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos esp.sin alergenicos) Complemento del cocido madrileño : garbanzos ECO , zanahoria, ave, ragout ternera, chorizo (12) Fruta de temporada	Arroz 3 delicias (zanahoria, maíz, york de pavo) Salmón con pisto manchego (tomate, calabacín, berenjena, cebolla, pimiento) (4) Fruta de temporada y pan integral (1,6)	Hamburguesa de ternera a la <u>plancha con pan de barra, rodaja de tomate, lechuga en juliana y queso con patatas</u> (1,7,10,11,12)  Natillas de chocolate (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.

DECLARACIÓN DE ALERGENOS

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



Ingredientes ecológicos



Pescados sostenibles



Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA



Productos integrales



GASTRONOMÍA LOCAL



Productos con DOP



grupo_servicatering





CPEE FUNDACIÓN GOYENECHÉ

DICIEMBRE 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.

CELEBRAMOS LA CONMEMORACIÓN DEL DÍA DE LA CONSTITUCIÓN CON RECETAS TÍPICAS DE NUESTRO PAÍS				
LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1	2	3	4	5 - JORNADA GASTRONÓMICA CELEBRAMOS EL DÍA DE LA CONSTITUCIÓN ESPAÑOLA
Judías verdes rehogadas (ajito, aceite, cebolla) Albóndigas de ternera en salsa española (puerro, cebolla, zanahoria, ajo, pimienta negra, caldo de pollo) con patatas dadas (10,11,12) Fruta y bebida de soja (6)	Fidúá mixta (zanahoria, ragout de pollo, pimiento verde y rojo, cebolla, caldo de ave) (1,3,6,10) Filete de limanda a la andaluza casera con ensalada de lechuga (1,4,6,10) Fruta de temporada y pan integral (1,6)	Fabada asturiana ligera (<u>judías blancas ECO</u> , chorizo, cebolla, zanahoria, pimiento verde, tomate nat. Ajo, ac. oliva) Tortilla francesa con gajos de tomate aliñados con AOVE y orégano (3) Fruta de temporada	Arroz integral con salsa de tomate casera Filete de pescadilla al pil-pil (ajo, aceite de oliva) con chips de calabacín al horno (4) Fruta de temporada y pan integral (1,6)	Sopa de cocido madrileño (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos) (1,3,6,10) Complemento del cocido madrileño : <u>garbanzos ECO</u> , zanahoria, ave, ragout ternera, chorizo (12) Postre de soja (6,8)
8	9	10	11	12
FESTIVO 	Arroz amarillo canario (guisantes, tomate, zanahoria, magro de cerdo, pimiento verde y rojo, ajo, cebolla, caldo de verduras) Filete de pescado blanco en harina de maíz con ensalada de maíz y zanahoria (4) Fruta de temporada y pan integral (1,6)	Judías pintas a la hortelana (cebolla, tomate, zanahoria, pimientos, natural, ajo, ac. oliva) (12) Huevos revueltos con ensalada de lechuga y cebolla (3) Fruta de temporada	Coliflor al ajoarriero (rehogada con ajito y pimentón) Contramuslos de pollo a la naranja c/ patatas a lo pobre (pimiento verde y rojo, cebolla, ajo, cebolla) (12) Fruta de temporada y pan integral (1,6)	Macarrones integrales a la madrileña (salsa de tomate casera, cebolla, ajo, perejil, chorizo) (1,3,6,10) Fil. De merluza al horno con verduritas salteadas (4) Postre de soja (6,8)
15	16	17	18	19 - COMIDA ESPECIAL
Lentejas ECO Campesinas (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) (12) Tortilla española (patata y cebolla) con ensalada de maíz y zanahoria (3,12) Fruta y bebida de soja (6)	Crema de verduras (12) Ventresca de bacalao a la bilbaina (refrito de ajo) con pasta salteada (1,2,3,4,6,10,14) Fruta de temporada y pan integral (1,6)	Sopa de cocido madrileño (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos) (1,3,6,10) Complemento del cocido madrileño : <u>garbanzos ECO</u> , zanahoria, ave, ragout ternera, chorizo (12) Fruta de temporada	Arroz 3 delicias (zanahoria, maíz, york de pavo) Salmón con pisto manchego (tomate, calabacín, berenjena, cebolla, pimiento) (4) Fruta de temporada y pan integral (1)	<u>Hamburguesa de ternera a la plancha con pan de barra, rodaja de tomate y lechuga en juliana con patatas</u> (1,10,11,12) Alpro soja de chocolate (6)

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.

 grupo_servicatering  

DECLARACIÓN DE ALERGENOS

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



Ingredientes ecológicos



Pescados sostenibles



Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA



Productos integrales



GASTRONOMÍA LOCAL



Productos con DOP

CPEE FUNDACIÓN GOYENECHÉ

DICIEMBRE 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**.

CELEBRAMOS LA CONMEMORACIÓN DEL DÍA DE LA CONSTITUCIÓN CON RECETAS TÍPICAS DE NUESTRO PAÍS				
LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1	2	3	4	5 - JORNADA GASTRONÓMICA CELABRAMOS EL DÍA DE LA CONSTITUCIÓN ESPAÑOLA
Judías verdes rehogadas (ajito, aceite, cebolla) Albóndigas de ternera en salsa española (puerro, cebolla, zanahoria, ajo, pimienta negra, caldo de pollo) con patatas dadas (10,11,12) Fruta de temporada y leche (7)	Fidúá mixta (zanahoria, ragout de pollo, pimiento verde y rojo, cebolla, caldo de ave) (1,3,6,10) Filete de limanda a la andaluza casera con ensalada de lechuga (1,4,6,10) Fruta de temporada y pan integral (1,6)	Fabada asturiana ligera (judías blancas ECO , chorizo, cebolla, zanahoria, pimiento verde, tomate nat. Ajo, ac. oliva) Tortilla francesa con gajos de tomate aliñados con AOVE y orégano (3) Fruta de temporada	Arroz integral con salsa de tomate casera Filete de pescadilla al pil-pil (ajo, aceite de oliva) con chips de calabacín al horno (4) Fruta de temporada y pan integral (1,6)	Sopa de cocido madrileño (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos) (1,3,6,10) Complemento del cocido madrileño : garbanzos ECO , zanahoria, ave, ragout ternera, chorizo (12) Postre lácteo (7) (*)
8	9	10	11	12
FESTIVO 	Arroz amarillo canario (guisantes, tomate, zanahoria, magro de cerdo, pimiento verde y rojo, ajo, cebolla, caldo de verduras) <u>Filete de pescado blanco sin marisco en harina de maíz con ensalada de maíz y zanahoria (4)</u> Fruta de temporada y pan integral (1,6)	Judías pintas a la hortelana (cebolla, tomate, zanahoria, pimientos, natural, ajo, ac. oliva) (12) Huevos revueltos con queso y ensalada de lechuga y cebolla (3,7) Fruta de temporada	Coliflor al ajovarero (rehogada con ajito y pimentón) Contramuslos de pollo a la naranja c/ patatas a lo pobre (pimiento verde y rojo, cebolla, ajo, cebolla) (12) Fruta de temporada y pan integral (1,6)	Macarrones integrales a la madrileña (salsa de tomate casera, cebolla, ajo, perejil, chorizo) (1,3,6,10) Fil. De merluza al horno con verduritas salteadas (4) Postre lácteo (7) (*)
15	16	17	18	19 - COMIDA ESPECIAL
Lentejas ECO Campesinas (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) (12) Tortilla española (patata y cebolla) con ensalada de maíz y zanahoria (3,12) Fruta de temporada y leche (7)	Crema de verduras (12) <u>Filete de pescado blanco sin marisco a la bilbaína (refrito de ajo) con pasta salteada (1,3,4,6,10)</u> Fruta de temporada y pan integral (1,6)	Sopa de cocido madrileño (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos) (1,3,6,10) Complemento del cocido madrileño : garbanzos ECO , zanahoria, ave, ragout ternera, chorizo (12) Fruta de temporada	Arroz 3 delicias (zanahoria, maíz, york de pavo) Salmón con pisto manchego (tomate, calabacín, berenjena, cebolla, pimiento) (4) Fruta de temporada y pan integral (1,6)	<u>Hamburguesa de ternera a la plancha con pan de barra, rodaja de tomate, lechuga en juliana y queso con patatas (1,7,10,11,12)</u> Natillas de chocolate (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.



DECLARACIÓN DE ALERGENOS

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



Ingredientes ecológicos



Pescados sostenibles



Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA



Productos integrales



GASTRONOMÍA LOCAL



Productos con DOP

CPEE FUNDACIÓN GOYENECHÉ

DICIEMBRE 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.

CELEBRAMOS LA CONMEMORACIÓN DEL DÍA DE LA CONSTITUCIÓN CON RECETAS TÍPICAS DE NUESTRO PAÍS				
LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1	2	3	4	5 - JORNADA GASTRONÓMICA CELEBRAMOS EL DÍA DE LA CONSTITUCIÓN ESPAÑOLA
Judías verdes rehogadas (ajito, aceite, cebolla) Albóndigas de ternera en salsa española (puerro, cebolla, zanahoria, ajo, pimienta negra, caldo de pollo) con patatas dado (10,11,12) Fruta de temporada y leche (7)	Fiduá mixta (zanahoria, ragout de pollo, pimiento verde y rojo, cebolla, caldo de ave) (1,3,6,10) <u>Cinta de lomo adobada a la plancha con ensalada de lechuga</u> Fruta de temporada y pan integral (1,6)	Fabada asturiana ligera (<u>judías blancas ECO</u> , chorizo, cebolla, zanahoria, pimiento verde, tomate nat. Ajo, ac.oliva) Tortilla francesa con gajos de tomate aliñados con AOVE y orégano (3) Fruta de temporada	Arroz integral con salsa de tomate casera <u>Filete de pollo al pil-pil</u> (ajo, aceite de oliva) con chips de calabacín al horno Fruta de temporada y pan integral (1,6)	Sopa de cocido madrileño (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos) (1,3,6,10) Complemento del cocido madrileño : garbanzos ECO , zanahoria, ave, ragout ternera, chorizo (12) Postre lácteo (7) (*)
8	9	10	11	12
FESTIVO 	Arroz amarillo canario (guisantes, tomate, zanahoria, magro de cerdo, pimiento verde y rojo, ajo, cebolla, caldo de verduras) <u>Hamburguesa de ternera a la plancha con ensalada de maíz y zanahoria (10,11,12)</u> Fruta de temporada y pan integral (1,6)	Judías pintas a la hortelana (cebolla, tomate, zanahoria, pimientos, natural, ajo, ac.oliva) (12) Huevos revueltos con queso y ensalada de lechuga y cebolla (3,7) Fruta de temporada	Coliflor al ajoaarriero (rehogada con ajito y pimentón) Contramuslos de pollo a la naranja c/ patatas a lo pobre (pimiento verde y rojo, cebolla, ajo, cebolla) (12) Fruta de temporada y pan integral (1,6)	Macarrones integrales a la madrileña (salsa de tomate casera, cebolla, ajo, perejil, chorizo) (1,3,6,10) <u>Cinta de lomo adobada a la plancha con verduritas salteadas</u> Postre lácteo (7) (*)
15	16	17	18	19 - COMIDA ESPECIAL
Lentejas ECO Campesinas (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) (12) Tortilla española (patata y cebolla) con ensalada de maíz y zanahoria (3,12) Fruta de temporada y leche (7)	Crema de verduras (12) <u>Cinta de lomo a la bilbaína</u> (refrito de ajo) con pasta salteada (1,3,6,10) Fruta de temporada y pan integral (1,6)	Sopa de cocido madrileño (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos) (1,3,6,10) Complemento del cocido madrileño : garbanzos ECO , zanahoria, ave, ragout ternera, chorizo (12) Fruta de temporada	Arroz 3 delicias (zanahoria, maíz, york de pavo) <u>Filete de pollo con pisto manchego</u> (tomate, calabacín, berenjena, cebolla, pimiento) Fruta de temporada y pan integral (1,6)	Hamburguesa de ternera a la plancha con panecillo, rodaja de tomate, lechuga en juliana y queso con patatas (1,3,5,6,7,8,10,11,12) Natillas de chocolate (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.

 grupo_servicatering

 ayre

 Central de CATERING

DECLARACIÓN DE ALERGENOS

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

Merry Christmas 



Ingredientes ecológicos



Pescados sostenibles



Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA



Productos integrales



GASTRONOMÍA LOCAL



Productos con DOP

CPEE FUNDACIÓN GOYENECHÉ

DICIEMBRE 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**.

CELEBRAMOS LA CONMEMORACIÓN DEL DÍA DE LA CONSTITUCIÓN CON RECETAS TÍPICAS DE NUESTRO PAÍS				
LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1	2	3	4	5 - JORNADA GASTRONÓMICA CELEBRAMOS EL DÍA DE LA CONSTITUCIÓN ESPAÑOLA
Judías verdes rehogadas (ajito, aceite, cebolla) Albóndigas de ternera en salsa española (puerro, cebolla, zanahoria, ajo, pimienta negra, caldo de pollo) con patatas dado (10,11,12) Fruta de temporada y leche (7)	Fidúá mixta (zanahoria, ragout de pollo, pimiento verde y rojo, cebolla, caldo de ave) (1,3,6,10) Filete de limanda a la andaluza casera con ensalada de lechuga (1,4,6,10) Fruta de temporada y pan integral (1,6)	Fabada asturiana ligera (<u>judías blancas ECO</u> , cebolla, zanahoria, <u>pimiento verde</u> , <u>tomate nat.</u> Ajo, ac. oliva) (SIN CHORIZO) Tortilla francesa con gajos de tomate aliñados con AOVE y orégano (3) Fruta de temporada	Arroz integral con salsa de tomate casera Filete de pescadilla al pil-pil (ajo, aceite de oliva) con chips de calabacín al horno (4) Fruta de temporada y pan integral (1,6)	Sopa de cocido madrileño (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos) (1,3,6,10) <u>Complemento del cocido madrileño: garbanzos ECO, zanahoria, ave, ragout ternera</u> (12) (SIN CHORIZO) Postre lácteo (7) (*)
8	9	10	11	12
FESTIVO	Arroz amarillo canario (guisantes, tomate, zanahoria, pimiento verde y rojo, ajo, cebolla, caldo de verduras) (sin carne) Croquetas de bacalao con ensalada de maíz y zanahoria (1,2,3,4,6,7,8,9,10,12,14) Fruta de temporada y pan integral (1,6)	Judías pintas a la hortelana (cebolla, tomate, zanahoria, pimientos, natural, ajo, ac. oliva) (12) Huevos revueltos con queso y ensalada de lechuga y cebolla (3,7) Fruta de temporada	Coliflor al ajoarriero (rehogada con ajito y pimentón) Contramuslos de pollo a la naranja c/ patatas a lo pobre (pimiento verde y rojo, cebolla, ajo, cebolla) (12) Fruta de temporada y pan integral (1,6)	Macarrones integrales a la madrileña (salsa de tomate casera, cebolla, ajo, perejil) (1,3,6,10) (SIN CHORIZO) Fil. De merluza al horno con verduritas salteadas (4) Postre lácteo (7) (*)
15	16	17	18	19 - COMIDA ESPECIAL
Lentejas ECO Campesinas (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) (12) Tortilla española (patata y cebolla) con ensalada de maíz y zanahoria (3,12) Fruta de temporada y leche (7)	Crema de verduras (12) Ventresca de bacalao a la bilbaína (refrito de ajo) con pasta salteada (1,2,3,4,6,10,14) Fruta de temporada y pan integral (1,6)	Sopa de cocido madrileño (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos) (1,3,6,10) <u>Complemento del cocido madrileño: garbanzos ECO, zanahoria, ave, ragout ternera</u> (12) (SIN CHORIZO) Fruta de temporada	Arroz 3 delicias (zanahoria, maíz, york de pavo) Salmón con pisto manchego (tomate, calabacín, berenjena, cebolla, pimiento) (4) Fruta de temporada y pan integral (1)	Hamburguesa de ternera a la plancha con panecillo, rodaja de tomate, lechuga en juliana y queso con patatas (1,3,5,6,7,8,10,11,12) Natillas de chocolate (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.

grupo_servicatering

ayre

Central de CATERING

DECLARACIÓN DE ALERGENOS

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

Merry
Christmas



Ingredientes ecológicos



Pescados sostenibles



Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA



Productos integrales



GASTRONOMÍA LOCAL



Productos con DOP

CPEE FUNDACIÓN GOYENECHÉ

DICIEMBRE 2025 - Sin legumbre



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.

CELEBRAMOS LA CONMEMORACIÓN DEL DÍA DE LA CONSTITUCIÓN CON RECETAS TÍPICAS DE NUESTRO PAÍS

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1	2	3	4	5 - JORNADA GASTRONÓMICA CELEBRAMOS EL DÍA DE LA CONSTITUCIÓN ESPAÑOLA
Brócoli rehogado (ajito, aceite, cebolla). Albóndigas de ternera esp. sin alérgenos en salsa española (puerro, cebolla, zanahoria, ajo, pimienta negra, caldo de pollo) con patatas dado (12). Fruta de temporada y leche (7)	Fiduá (esp. sin alérgenos) mixta (zanahoria, ragout de pollo, pimienta verde y rojo, cebolla, caldo de ave). Fil. de limanda a la andaluza casera (harina de maíz) con ensalada de lechuga (4). Fruta de temporada	Crema de calabaza y zanahoria (12). Tortilla francesa con gajos de tomate aliñados con AOVE y orégano (3). Fruta de temporada	Arroz integral con salsa de tomate casera. Filete de pescadilla al pil-pil (ajo, aceite de oliva) con chips de calabacín al horno (4). Fruta de temporada	Sopa de cocido madrileño (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos esp. sin alérgenos). Complemento del cocido madrileño : zanahoria, ave, ragout ternera, chorizo (sin garbanzos, 12). Postre lácteo (7) (*)
8	9	10	11	12
FESTIVO 	Arroz amarillo canario (tomate, zanahoria, magro de cerdo, pimienta verde y rojo, ajo, cebolla, caldo de verduras) (sin guisantes). Filete de pescado blanco en harina de maíz con ensalada de maíz y zanahoria (4). Fruta de temporada	Crema de verduras sin legumbre (12). Huevos revueltos con queso y ensalada de lechuga y cebolla (3,7). Fruta de temporada	Coliflor al ajoarriero (rehogada con ajito y pimentón). Contramuslos de pollo a la naranja c/ patatas a lo pobre (pimiento verde y rojo, cebolla, ajo, cebolla) (12). Fruta de temporada	Macarrones (esp. sin alérgenos) a la madrileña (salsa de tomate casera, cebolla, ajo, perejil, chorizo). Fil. De merluza al horno con verduritas salteadas sin legumbres (4). Postre lácteo (7) (*)
15	16	17	18	19 - COMIDA ESPECIAL
Brócoli rehogado (ajito, aceite, cebolla). Tortilla española (patata y cebolla) con ensalada de maíz y zanahoria (3,12). Fruta de temporada y leche (7)	Crema de verduras sin legumbre (12). Ventresca de bacalao a la bilbaína (refrito de ajo) con pasta (esp. sin alérgenos) salteada (2,4,14). Fruta de temporada	Sopa de cocido madrileño (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos esp. sin alérgenos). Complemento del cocido madrileño : zanahoria, ave, ragout ternera, chorizo (sin garbanzos, 12). Fruta de temporada	Arroz 3 delicias (zanahoria, maíz, york de pavo). Salmón con pisto manchego (tomate, calabacín, berenjena, cebolla, pimiento) (4). Fruta de temporada	Hamburguesa de ternera esp. sin alérgenos a la plancha con pan de barra, rodaja de tomate, lechuga en juliana y queso con patatas (1,7,12). Natillas de chocolate (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.

 grupo_servicatering  

DECLARACIÓN DE ALERGENOS

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



Ingredientes ecológicos



Pescados sostenibles



Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA



Productos integrales



GASTRONOMÍA LOCAL



Productos con DOP

CPEE FUNDACIÓN GOYENECHÉ

DICIEMBRE 2025 - Menú túrmix



Todas las comidas se acompañarán de pan (1,6) y agua. En la elaboración de los menús se utiliza legumbres de producción ecológica y aceite de oliva.

CELEBRAMOS LA CONMEMORACIÓN DEL DÍA DE LA CONSTITUCIÓN CON RECETAS TÍPICAS DE NUESTRO PAÍS				
LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1	2	3	4	5 - JORNADA GASTRONÓMICA CELEBRAMOS EL DÍA DE LA CONSTITUCIÓN ESPAÑOLA
Túrmix de Judías verdes rehogadas (ajito, aceite, cebolla) y Albóndigas de ternera en salsa española (puerro, cebolla, zanahoria, ajo, pimienta negra, caldo de pollo) con patatas dado (10,11,12) Compota de frutas	<u>Túrmix de Fiduá mixta</u> (zanahoria, ragout de pollo, pimiento verde y rojo, cebolla, caldo de ave) y <u>Filete de limanda al horno</u> (1,3,4,6,10) Compota de frutas	<u>Túrmix de Fabada asturiana</u> ligera (judías blancas ECO, chorizo, cebolla, zanahoria, pimiento verde, tomate nat. Ajo, ac.oliva) y proteína de huevo (3,12) Compota de frutas	Túrmix de Arroz <u>integral</u> con salsa de tomate casera y Filete de pescadilla <u>al pil-pil</u> (ajo, aceite de oliva) con chips de calabacín al horno (4) Compota de frutas	Túrmix de legumbres (garbanzos ECO), zanahoria, puerro, patata, caldo de cocido y ragout de pollo (12) Postre <u>lácteo</u> (7) (*)
8	9	10	11	12
FESTIVO Compota de frutas	<u>Túrmix de Arroz amarillo canario</u> (guisantes, tomate, zanahoria, magro de cerdo, pimiento verde y rojo, ajo, cebolla, caldo de verduras) y <u>Filete de pescado blanco al horno</u> (4) Compota de frutas	Túrmix de Judías pintas a la hortelana (cebolla, tomate, zanahoria, pimientos, natural, ajo, ac. oliva) y proteína de huevo (3,12) Compota de frutas	Túrmix de Coliflor al <u>ajoarriero</u> (rehogada con ajito y pimentón) y Traseros de pollo a la naranja <u>c/patatas a lo pobre</u> (pimiento verde y rojo, cebolla, ajo, cebolla) (12) Compota de frutas	<u>Túrmix de Macarrones integrales a la madrileña</u> (salsa de tomate casera, cebolla, ajo, perejil) y Fil. De merluza al horno con verduritas salteadas (1,3,4,6,10) Postre <u>lácteo</u> (7) (*)
15	16	17	18	19 - COMIDA ESPECIAL
<u>Túrmix de Lentejas ECO</u> Campesinas (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) y proteína de huevo (3,12) Compota de frutas	Túrmix de Crema de verduras y Ventresca de bacalao a la <u>bilbaina</u> (refrito de ajo) con pasta salteada (1,2,3,4,6,10,14) Compota de frutas	Túrmix de legumbres (garbanzos ECO), zanahoria, puerro, patata, caldo de cocido y ragout de pollo (12) Compota de frutas	Túrmix de Arroz 3 deliciosas (zanahoria, maíz, york de pavo) y Salmón con pisto manchego (tomate, calabacín, berenjena, cebolla, pimiento) (4) Compota de frutas	<u>Túrmix de verduras y hortalizas con Hamburguesa de ternera a la plancha</u> (12) Natillas de chocolate (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.

grupo_servicatering

ayre

Central de CATERING

DECLARACIÓN DE ALERGENOS

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

Merry Christmas



Ingredientes ecológicos



Pescados sostenibles



Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA



Productos integrales



GASTRONOMÍA LOCAL



Productos con DOP



CPEE FUNDACIÓN GOYENECHÉ

DICIEMBRE 2025 - Menú túrmix sin lactosa



Todas las comidas se acompañarán de pan (1,6) y agua. En la elaboración de los menús se utiliza legumbres de producción ecológica y aceite de oliva.

CELEBRAMOS LA CONMEMORACIÓN DEL DÍA DE LA CONSTITUCIÓN CON RECETAS TÍPICAS DE NUESTRO PAÍS				
LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1	2	3	4	5 - JORNADA GASTRONÓMICA CELEBRAMOS EL DÍA DE LA CONSTITUCIÓN ESPAÑOLA
Túrmix de Judías verdes rehogadas (ajito, aceite, cebolla) y Albóndigas de ternera en salsa española (puerro, cebolla, zanahoria, ajo, pimienta negra, caldo de pollo) con patatas dado (10,11,12) Compota de frutas	<u>Túrmix de Fiduá mixta</u> (zanahoria, ragout de pollo, pimiento verde y rojo, cebolla, caldo de ave) y <u>Filete de limanda al horno</u> (1,3,4,6,10) Compota de frutas	<u>Túrmix de Fabada asturiana</u> ligera (judías blancas ECO, chorizo, cebolla, zanahoria, pimiento verde, tomate nat. Ajo, ac.oliva) y proteína de huevo (3,12) Compota de frutas	Túrmix de Arroz <u>integral</u> con salsa de tomate casera y Filete de pescadilla <u>al pil-pil</u> (ajo, aceite de oliva) con chips de calabacín al horno (4) Compota de frutas	Túrmix de legumbres (garbanzos ECO), zanahoria, puerro, patata, caldo de cocido y ragout de pollo (12) Postre de soja (6,8)
8	9	10	11	12
FESTIVO Compota de frutas	<u>Túrmix de Arroz amarillo canario</u> (guisantes, tomate, zanahoria, magro de cerdo, pimiento verde y rojo, ajo, cebolla, caldo de verduras) y <u>Filete de pescado blanco al horno</u> (4) Compota de frutas	Túrmix de Judías pintas a la hortalana (cebolla, tomate, zanahoria, pimientos, natural, ajo, ac. oliva) y proteína de huevo (3,12) Compota de frutas	Túrmix de Coliflor al <u>ajovarriero</u> (rehogada con ajito y pimentón) y Traseros de pollo a la naranja c/ <u>patatas a lo pobre</u> (pimiento verde y rojo, cebolla, ajo, cebolla) (12) Compota de frutas	<u>Túrmix de Macarrones integrales a la madrileña</u> (salsa de tomate casera, cebolla, ajo, perejil) y Fil. De merluza al horno con verduritas salteadas (1,3,4,6,10) Postre de soja (6,8)
15	16	17	18	19 - COMIDA ESPECIAL
<u>Túrmix de Lentejas ECO</u> Campesinas (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) y proteína de huevo (3,12) Compota de frutas	Túrmix de Crema de verduras y Ventresca de bacalao a la <u>bilbaina</u> (refrito de ajo) con pasta salteada (1,2,3,4,6,10,14) Compota de frutas	Túrmix de legumbres (garbanzos ECO), zanahoria, puerro, patata, caldo de cocido y ragout de pollo (12) Compota de frutas	Túrmix de Arroz 3 delicias (zanahoria, maíz, york de pavo) y Salmón con pisto manchego (tomate, calabacín, berenjena, cebolla, pimiento) (4) Compota de frutas	<u>Túrmix de verduras y hortalizas con Hamburguesa de ternera a la plancha</u> (12) Alpro soja de chocolate (6)

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.

DECLARACIÓN DE ALERGENOS

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Gluten	Crustáceos	Huevos	Pescado	Cacahuete	Soja	Leche	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

CPEE FUNDACIÓN GOYENECHÉ

DICIEMBRE 2025 - Menú túrmix sin gluten ni legumbre



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.

CELEBRAMOS LA CONMEMORACIÓN DEL DÍA DE LA CONSTITUCIÓN CON RECETAS TÍPICAS DE NUESTRO PAÍS

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1	2	3	4	5 - JORNADA GASTRONÓMICA CELEBRAMOS EL DÍA DE LA CONSTITUCIÓN ESPAÑOLA
Túrmix de Brócoli rehogado (ajito, aceite, cebolla) y Albóndigas de ternera en salsa española (puerro, cebolla, zanahoria, ajo, pimienta negra, caldo de pollo), con patatas dado (10,11,12) Compota de frutas	Túrmix de Fiduá (esp.sin alergenós) mixta (zanahoria, ragout de pollo, pimiento verde y rojo, cebolla, caldo de ave) y Filete de limanda al horno (4) Compota de frutas	Túrmix de Crema de calabaza y zanahoria y proteína de huevo (3,12) Compota de frutas	Túrmix de Arroz <u>integral</u> con salsa de tomate casera y Filete de pescadilla <u>al pil-pil</u> (ajo, aceite de oliva) con chips de calabacín al horno (4) Compota de frutas	Túrmix de verduras, hortalizas y ragout de pollo (12) Postre <u>lácteo</u> (7) (*)
8	9	10	11	12
FESTIVO Compota de frutas	Túrmix de Arroz <u>amarillo canario</u> (tomate, zanahoria, magro de cerdo, pimiento verde y rojo, ajo, cebolla, caldo de verduras) (sin guisantes) y Filete de pescado blanco al horno (4) Compota de frutas	Túrmix de Crema de verduras sin legumbre y proteína de huevo (3,12) Compota de frutas	Túrmix de Coliflor al <u>ajovarriero</u> (rehogada con ajito y pimentón) y Traseros de pollo a la naranja c/ <u>patatas a lo pobre</u> (pimiento verde y rojo, cebolla, ajo, cebolla) (12) Compota de frutas	Túrmix de Macarrones (esp.sin alergenós) a la <u>madrileña</u> (salsa de tomate casera, cebolla, ajo, perejil) y Fil. De merluza al horno con verduritas salteadas (4) Postre <u>lácteo</u> (7) (*)
15	16	17	18	19 - COMIDA ESPECIAL
Túrmix Crema de calabacín y puerros y proteína de huevo (3,12) Compota de frutas	Túrmix de Crema de verduras sin legumbre y Ventresca de bacalao a la <u>bilbaína</u> (refrito de ajo) con (esp.sin alergenós) salteada (2,4,14) Compota de frutas	Túrmix de verduras, hortalizas y ragout de pollo (12) Compota de frutas	Túrmix de Arroz 3 delicias (zanahoria, maíz, york de pavo) y Salmón con pisto manchego (tomate, calabacín, berenjena, cebolla, pimiento) (4) Compota de frutas	Túrmix de verduras y hortalizas sin legumbre con Hamburguesa de ternera esp.sin alergenós a la plancha (12) Natillas de chocolate (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.

DECLARACIÓN DE ALERGENOS

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



Ingredientes ecológicos



Pescados sostenibles



Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA



Productos integrales



GASTRONOMÍA LOCAL



Productos con DOP



grupo_servicatering





CPEE FUNDACIÓN GOYENECHÉ

DICIEMBRE 2025 - Menú túrmix sin pescado



Todas las comidas se acompañarán de pan (1,6) y agua. En la elaboración de los menús se utiliza legumbres de producción ecológica y aceite de oliva.

CELEBRAMOS LA CONMEMORACIÓN DEL DÍA DE LA CONSTITUCIÓN CON RECETAS TÍPICAS DE NUESTRO PAÍS				
LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1	2	3	4	5 - JORNADA GASTRONÓMICA CELEBRAMOS EL DÍA DE LA CONSTITUCIÓN ESPAÑOLA
Túrmix de Judías verdes rehogadas (ajito, aceite, cebolla) y Albóndigas de ternera en salsa española (puerro, cebolla, zanahoria, ajo, pimienta negra, caldo de pollo) con patatas dado (10,11,12) Compota de frutas	<u>Túrmix de Fiduá mixta</u> (zanahoria, ragout de pollo, pimiento verde y rojo, cebolla, caldo de ave) y <u>Cinta de lomo adobada a la plancha</u> (1,3,6,10) Compota de frutas	<u>Túrmix de Fabada asturiana</u> ligera (judías blancas ECO , chorizo, cebolla, zanahoria, pimiento verde, tomate nat. Ajo, ac.oliva) y proteína de huevo (3,12) Compota de frutas	<u>Túrmix de Arroz integral</u> con salsa de <u>tomate casera</u> y <u>Filete de pollo al pil-pil</u> (ajo, aceite de oliva) con chips de calabacín al horno Compota de frutas	Túrmix de legumbres (garbanzos ECO), zanahoria, puerro, patata, caldo de cocido y ragout de pollo (12) Postre lácteo (7) (*)
8	9	10	11	12
FESTIVO Compota de frutas	<u>Túrmix de Arroz amarillo canario</u> (guisantes, tomate, zanahoria, magro de cerdo, pimiento verde y rojo, ajo, cebolla, caldo de verduras) y Hamburguesa de ternera a la plancha (10,11,12) Compota de frutas	Túrmix de Judías pintas a la hortalana (cebolla, tomate, zanahoria, pimientos, natural, ajo, ac. oliva) y proteína de huevo (3,12) Compota de frutas	Túrmix de Coliflor al <u>ajovarriero</u> (rehogada con ajito y pimentón) y Traseros de pollo a la naranja c/ <u>patatas a lo pobre</u> (pimiento verde y rojo, cebolla, ajo, cebolla) (12) Compota de frutas	Túrmix de Pasta <u>integral</u> a la <u>madrileña</u> (salsa de tomate casera, cebolla, ajo, perejil) y <u>Cinta de lomo adobada a la plancha con verduras salteadas</u> (1,3,6,10) Postre lácteo (7) (*)
15	16	17	18	19 - COMIDA ESPECIAL
<u>Túrmix de Lentejas ECO</u> Campesinas (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) y proteína de huevo (3,12) Compota de frutas	<u>Túrmix de Crema de verduras</u> y <u>Cinta de lomo a la bilbaína</u> (refrito de ajo) con pasta salteada (1,3,6,10) Compota de frutas	Túrmix de legumbres (garbanzos ECO), zanahoria, puerro, patata, caldo de cocido y ragout de pollo (12) Compota de frutas	<u>Túrmix de Arroz 3 delicias</u> (zanahoria, maíz, york de pavo) y <u>Filete de pollo con pisto manchego</u> (tomate, calabacín, berenjena, cebolla, pimiento) Compota de frutas	Túrmix de verduras y hortalizas con <u>Hamburguesa de ternera a la plancha</u> (12) Natillas de chocolate (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.

grupo_servicatering

DECLARACIÓN DE ALERGENOS

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

Merry Christmas



Ingredientes ecológicos



Pescados sostenibles



Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA



Productos integrales



GASTRONOMÍA LOCAL



Productos con DOP