

# CPEE FUNDACIÓN GOYENECHÉ

## DICIEMBRE 2025



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                                                             |     |     |      |      |      |     |     |      |     |     |      |      |      |     |    |
| Judías verdes rehogadas (ajito, aceite, cebolla)                                                                                      |     |     |      |      |      | Fidúá mixta (zanahoria, ragout de pollo, pimiento verde y rojo, cebolla, caldo de ave) (1,3,6,10)                             |    |      |     |     |      | Fabada asturiana ligera (judías blancas ECO, chorizo, cebolla, zanahoria, pimiento verde, tomate nat. Ajo, ac.oliva) |      |     |    |      |        | Arroz integral con salsa de tomate casera                                                               |      |      |      |     |    | Sopa de cocido madrileño (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos) (1,3,6,10)                                                      |     |     |      |      |      |     |     |      |     |     |      |      |      |     |    |
| Albóndigas de ternera en salsa española (puerro, cebolla, zanahoria, ajo, pimienta negra, caldo de pollo) con patatas dado (10,11,12) |     |     |      |      |      | Filete de limanda a la andaluza casera con ensalada de lechuga (1,4,6,10)                                                     |    |      |     |     |      | Tortilla francesa con gajos de tomate aliñados con AOVE y orégano (3)                                                |      |     |    |      |        | Filete de pescadilla al pil-pil (ajo, aceite de oliva) con chips de calabacín al horno (4)              |      |      |      |     |    | Complemento del cocido madrileño: garbanzos ECO, zanahoria, ave, ragout ternera, chorizo (12)                                      |     |     |      |      |      |     |     |      |     |     |      |      |      |     |    |
| Fruta de temporada y leche (7)                                                                                                        |     |     |      |      |      | Fruta de temporada y pan integral (1,6)                                                                                       |    |      |     |     |      | Fruta de temporada                                                                                                   |      |     |    |      |        | Fruta de temporada y pan integral (1,6)                                                                 |      |      |      |     |    | Postre lácteo (7) (*)                                                                                                              |     |     |      |      |      |     |     |      |     |     |      |      |      |     |    |
| kcal                                                                                                                                  | 677 | Líp | 46,6 | Prot | 49,4 | HdC                                                                                                                           | 15 | kcal | 688 | Líp | 18,4 | Prot                                                                                                                 | 40,7 | HdC | 90 | kcal | 614    | Líp                                                                                                     | 17,8 | Prot | 18,1 | HdC | 95 | kcal                                                                                                                               | 671 | Líp | 16,3 | Prot | 33,1 | HdC | 98  | kcal | 677 | Líp | 25,6 | Prot | 36,0 | HdC | 76 |
| 8                                                                                                                                     |     |     |      |      |      | 9                                                                                                                             |    |      |     |     |      | 10                                                                                                                   |      |     |    |      |        | 11                                                                                                      |      |      |      |     |    | 12                                                                                                                                 |     |     |      |      |      |     |     |      |     |     |      |      |      |     |    |
| FESTIVO                                                                                                                               |     |     |      |      |      | Arroz amarillo canario (guisantes, tomate, zanahoria, magro de cerdo, pimiento verde y rojo, ajo, cebolla, caldo de verduras) |    |      |     |     |      | Judías pintas a la hortelana (cebolla, tomate, zanahoria, pimientos, natural, ajo, ac. oliva) (12)                   |      |     |    |      |        | Coliflor al ajoarriero (rehogada con ajito y pimentón)                                                  |      |      |      |     |    | Macarrones integrales a la madrileña (salsa de tomate casera, cebolla, ajo, perejil, chorizo) (1,3,6,10)                           |     |     |      |      |      |     |     |      |     |     |      |      |      |     |    |
|                                                                                                                                       |     |     |      |      |      | Croquetas de bacalao con ensalada de maíz y zanahoria (1,2,3,4,6,7,8,9,10,12,14)                                              |    |      |     |     |      | Huevos revueltos con queso y ensalada de lechuga y cebolla (3,7)                                                     |      |     |    |      |        | Traseros de pollo a la naranja c/patatas a lo pobre (pimiento verde y rojo, cebolla, ajo, cebolla) (12) |      |      |      |     |    | Fil. De merluza al horno con verduritas salteadas (4)                                                                              |     |     |      |      |      |     |     |      |     |     |      |      |      |     |    |
|                                                                                                                                       |     |     |      |      |      | Fruta de temporada y pan integral (1,6)                                                                                       |    |      |     |     |      | Fruta de temporada                                                                                                   |      |     |    |      |        | Fruta de temporada y pan integral (1,6)                                                                 |      |      |      |     |    | Postre lácteo (7) (*)                                                                                                              |     |     |      |      |      |     |     |      |     |     |      |      |      |     |    |
| kcal                                                                                                                                  | 675 | Líp | 32,3 | Prot | 20,8 | HdC                                                                                                                           | 75 | kcal | 662 | Líp | 20,7 | Prot                                                                                                                 | 23,2 | HdC | 96 | kcal | 612,04 | Líp                                                                                                     | 22,4 | Prot | 28,4 | HdC | 74 | kcal                                                                                                                               | 681 | Líp | 25,5 | Prot | 49,8 | HdC | 63  |      |     |     |      |      |      |     |    |
| 15                                                                                                                                    |     |     |      |      |      | 16                                                                                                                            |    |      |     |     |      | 17                                                                                                                   |      |     |    |      |        | 18                                                                                                      |      |      |      |     |    | 19 - COMIDA ESPECIAL                                                                                                               |     |     |      |      |      |     |     |      |     |     |      |      |      |     |    |
| Lentejas ECO Campesinas (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) (12)                                          |     |     |      |      |      | Crema de verduras (12)                                                                                                        |    |      |     |     |      | Sopa de cocido madrileño (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos) (1,3,6,10)                                        |      |     |    |      |        | Arroz 3 delicias (zanahoria, maíz, york de pavo)                                                        |      |      |      |     |    | 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) |     |     |      |      |      |     |     |      |     |     |      |      |      |     |    |
| Tortilla española (patata y cebolla) con ensalada de maíz y zanahoria (3,12)                                                          |     |     |      |      |      | Ventresca de bacalao a la bilbaína (refrito de ajo) con pasta salteada (1,2,3,4,6,10,14)                                      |    |      |     |     |      | Complemento del cocido madrileño: garbanzos ECO, zanahoria, ave, ragout ternera, chorizo (12)                        |      |     |    |      |        | Salmón con pisto manchego (tomate, calabacín, berenjena, cebolla, pimiento) (4)                         |      |      |      |     |    | Natillas de chocolate (7)                                                                                                          |     |     |      |      |      |     |     |      |     |     |      |      |      |     |    |
| Fruta de temporada y leche (7)                                                                                                        |     |     |      |      |      | Fruta de temporada y pan integral (1,6)                                                                                       |    |      |     |     |      | Fruta de temporada                                                                                                   |      |     |    |      |        | Fruta de temporada y pan integral (1,6)                                                                 |      |      |      |     |    |                                                                                                                                    |     |     |      |      |      |     |     |      |     |     |      |      |      |     |    |
| kcal                                                                                                                                  | 699 | Líp | 27,0 | Prot | 48,1 | HdC                                                                                                                           | 66 | kcal | 638 | Líp | 17,3 | Prot                                                                                                                 | 31,5 | HdC | 89 | kcal | 656    | Líp                                                                                                     | 21,9 | Prot | 22,1 | HdC | 93 | kcal                                                                                                                               | 685 | Líp | 11,6 | Prot | 33,9 | HdC | 111 | kcal | 662 | Líp | 27,1 | Prot | 40,6 | HdC | 64 |

Energía expresada en Kcal y macronutrientes en gramos para el rango de edad de 6-7 años.

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  | Apio | Mostaza | Sésamo | Sulfitos | Altramuzes | Moluscos |
|        |            |        |         |           |      |       | cáscara |      |         |        |          |            |          |



Ingredientes ecológicos



Pescados sostenibles



Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA



Productos integrales



GASTRONOMÍA LOCAL



Productos con DOP

## Desayunos

Lácteo (leche entera con o sin cacao 0%, yogur sin azúcar, queso fresco, etc)  
Pan integral tostado con AOVE, galletas o cereales sin azúcares añadidos  
Pieza de fruta de temporada o zumo natural recién exprimido

## Meriendas

Lácteo (leche entera con o sin cacao 0%, yogur sin azúcar, queso fresco, etc)  
Bocadillo integral, galletas y/o cereales con o sin cacao  
Pieza de fruta de temporada o zumo natural recién exprimido

## Cenas

**lunes**

**martes**

**miércoles**

**jueves**

**viernes**

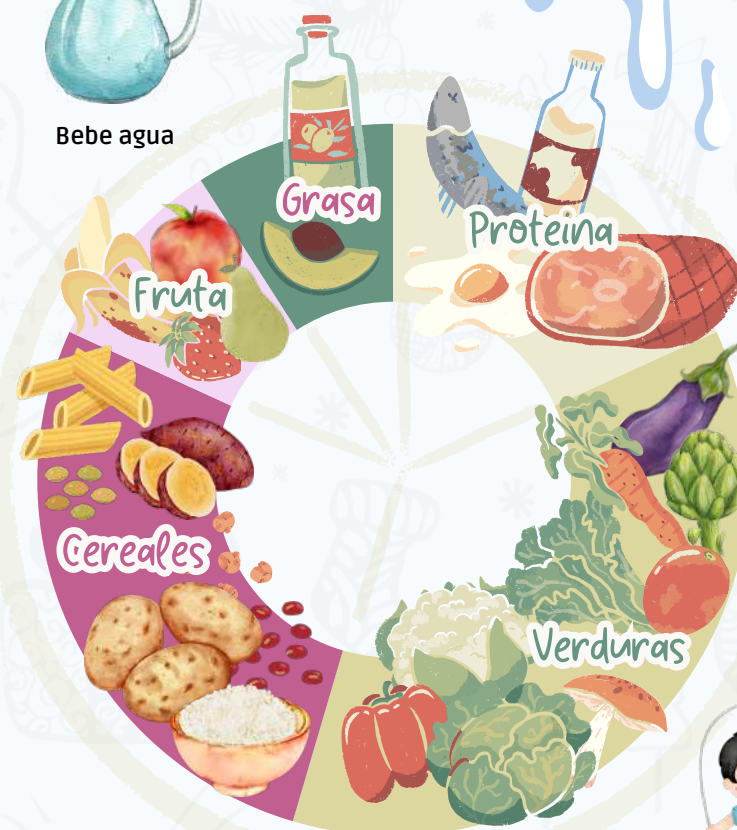
|                                      |                                                              |                                                |                                                                 |                                                                          |
|--------------------------------------|--------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|
| 01                                   | 02                                                           | 03                                             | 04                                                              | 05                                                                       |
| Muffins de verduras                  | Ensalada Waldorf con manzana, pollo y nueces                 | Chuletitas de cordero con nísalos a la plancha | Hummus de calabaza y tahini con medallones de solomillo de pavo | Quesadillas de atún                                                      |
| 08                                   | 09                                                           | 10                                             | 11                                                              | 12                                                                       |
| <b>FESTIVO</b>                       | Brochetas de pollo, pimientos y cebolla con chips de boniato | Boquerones rebozados al limón con ensalada     | Quiché Lorraine con champiñones                                 | Tacos de pulled pork con ensalda de pico de gallo                        |
| 15                                   | 16                                                           | 17                                             | 18                                                              | 19                                                                       |
| Hot Dog chileno con patatas "paille" | San Jacobos caseros de calabacín, jamón york y queso         | Pastel de pescado al horno con ensalada        | Gofres salados de patata y queso con huevo poché                | Gallo Pedro al horno con rollitos de berenjena rellenos de queso ricotta |



Los menús son supervisados por Dietistas-Nutricionistas.  
Se dispone de las fichas de los platos a disposición del consumidor.



Bebe agua



No olvides moverte



ESCANEA nuestro código QR para descubrir la receta de NUESTRA JORNADA GASTRONÓMICA de cada mes

