

CPEE FUNDACIÓN GOYENECHÉ - ENERO 2026

Happy
New Year

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**.



Ingredientes ecológicos

Pescados sostenibles

Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

Productos integrales

GASTRONOMÍA LOCAL

Productos con DOP

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 de cáscara	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altramuces	Moluscos

LUNES					MARTES					MIÉRCOLES					JUEVES					VIERNES				
12					13					14					8					9				
Lentejas ECO campesinas (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) (12)					Menestra de verduras salteada					Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos) (1,3,6,10)					Aroz con salsa de tomate					Judías verdes rehogadas con cebollita				
Tortilla francesa de atún claro y ensalada de lechuga, maíz y cebolla (3,4)					Ragout de pavo al curry (cebolla, ajo, tomate, curry, nata, perejil, aceite, pimienta negra) con arroz integral (7)					Complemento del cocido: garbanzos ECO , zanahoria, ave, ragout ternera, chorizo (12)					Varitas de merluza con ensalada de maíz y zanahoria (1,2,3,4,6,7,14)					Lacón con patatas a la Gallega (al horno con refrito de ajo y pimentón) (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) (*)				
kcal 678	Líp 21,8	Prot 42,6	HdC 78		kcal 726	Líp 14,8	Prot 32,8	HdC 116		kcal 656	Líp 21,9	Prot 22,1	HdC 93		kcal 691	Líp 26,2	Prot 17,4	HdC 96		kcal 666	Líp 27,4	Prot 42,7	HdC 62	
19 - Día Internacional de las Palomitas de Maíz					20					21 - Día sostenible					15					16 - Día Internacional de la Croqueta				
Spaguettis integrales carbonara (nata, bacon, cebolla, pimienta negra) (1,3,6,7,10)					Guisantes rehogados con ajito y cebolla					Alubias blancas ECO hortelanas (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) (12)					Fidua mixta (zanahoria, ragout de pollo, pimiento verde y rojo, cebolla, caldo de ave) (1,3,6,10)					Patatas marineras (4,12) (salmón, zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate natural, pimentón dulce, ajo, laurel)				
Filete de caballa en salsa de tomate con ensalada (2,4,14)					Magro de cerdo guisado en salsa con patatitas dado (12)					Tortilla española (patata, cebolla) con pimientos (3,12)					Filete de merluza al limón con ensalada de tomate aliñado con AOVE y orégano (4)					Croquetas de jamón con ensalada de lechuga (1,2,3,4,6,7,8,9,10,12,14)				
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) (*)				
kcal 719	Líp 30,4	Prot 45,4	HdC 66		kcal 687	Líp 37,8	Prot 32,7	HdC 54		kcal 685	Líp 22,1	Prot 31,4	HdC 90		kcal 697	Líp 17,3	Prot 34,8	HdC 100		kcal 716	Líp 20,9	Prot 33,1	HdC 99	
26 - Día Mundial de la Educación Ambiental					27					28					22					23				
Lentejas ECO campesinas (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) (12)					Brócoli salteado con ajitos					Arroz 3 delicias (zanahoria, maíz, york de pavo)					Paella campera (ragout de pollo, pimiento rojo y verde, pimentón, caldo de pollo, cebolla, ajo, zanahoria)					Crema de calabacín y puerros (12)				
Tortilla francesa con ensalada de lechuga (3)					Albóndigas de ternera en salsa (puerro, cebolla, zanahoria, ajo, pimienta negra, caldo de pollo) con patatas dado (10,11,12)					Ventresca de bacalao con pisto manchego (tomate, calabacín, berenjena, cebolla, pimientos) (2,4,14)					Complemento del cocido: garbanzos ECO , zanahoria, ave, ragout ternera, chorizo (12)					Muslitos de pollo al ajillo con patatas (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) (*)				
kcal 653	Líp 22,7	Prot 34,9	HdC 77		kcal 673	Líp 33,4	Prot 25,3	HdC 68		kcal 658	Líp 14,1	Prot 28,7	HdC 104		kcal 656	Líp 21,9	Prot 22,1	HdC 93		kcal 724	Líp 13,3	Prot 42,8	HdC 108	

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, mandarina...

(*) 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

CPEE FUNDACIÓN GOYENECHÉ - ENERO 2026

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	8	9	10	11	12	13	14
Gluten	Crustáceos	Huevos	Pescado	Cacahuete	Soja	Leche	Frutos	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altramuces	Moluscos

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
12	13	14	8	9
Lentejas ECO campesinas (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) (12)	Menestra de verduras salteada	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos) (1,3,6,10)	Arroz con salsa de tomate	Judías verdes rehogadas con cebollita
Tortilla francesa de atún claro y ensalada de lechuga, maíz y cebolla (3,4)	Ragout de pavo al curry (cebolla, ajo, tomate, curry, nata, perejil, aceite, pimienta negra) con arroz integral (7)	Complemento del cocido: garbanzos ECO , zanahoria, ave, ragout ternera, chorizo (12)	Varitas de merluza con ensalada de maíz y zanahoria (1,2,3,4,6,7,14)	Lacón con patatas a la Gallega (al horno con refrito de ajo y pimentón) (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) (*)
19 - Día Internacional de las Palomitas de Maíz	20	21 - Día sostenible	15	16 - Día Internacional de la Croqueta
Spaguetis integrales carbonara (nata, bacon, cebolla, pimienta negra) (1,3,6,7,10)	Guisantes rehogados con ajito y cebolla	Alubias blancas ECO hortelanas (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) (12)	Fidú mixta (zanahoria, ragout de pollo, pimiento verde y rojo, cebolla, caldo de ave) (1,3,6,10)	Patatas marineras (4,12) (salmón, zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate natural, pimentón dulce, ajo, laurel)
Filete de caballa en salsa de tomate con ensalada (2,4,14)	Magro de cerdo guisado en salsa con patatitas dado (12)	Tortilla española (patata, cebolla) con pimientos (3,12)	Filete de merluza al limón con ensalada de tomate aliñado con AOVE y orégano (4)	Filete de pollo a la plancha con ensalada de lechuga
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) (*)
26 - Día Mundial de la Educación Ambiental	27	28	22	23
Lentejas ECO campesinas (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) (12)	Brócoli salteado con ajitos	Arroz 3 delicias (zanahoria, maíz, york de pavo)	Paella campera (ragout de pollo, pimiento rojo y verde, pimentón, caldo de pollo, cebolla, ajo, zanahoria)	Crema de calabacín y puerros (12)
Tortilla francesa con ensalada de lechuga (3)	Albóndigas de ternera en salsa (puerro, cebolla, zanahoria, ajo, pimienta negra, caldo de pollo) con patatas dado (10,11,12)	Ventresca de bacalao con pisto manchego (tomate, calabacín, berenjena, cebolla, pimientos) (2,4,14)	Filete de abadejo a la andaluza con ensalada de maíz y zanahoria (1,4,6,10)	Muslitos de pollo al ajillo con patatas (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) (*)
			29	30
			Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos) (1,3,6,10)	Puré de verduras (12)
			Complemento del cocido: garbanzos ECO , zanahoria, ave, ragout ternera, chorizo (12)	Salmón al horno con pasta integral al aglio e olio (1,3,4,6,10)
			Fruta de temporada y pan integral (1)	Postre lácteo (7) (*)



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

(*) 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

CPEE FUNDACIÓN GOYENECHÉ - ENERO 2026

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**.



Ingredientes ecológicos



Pescados sostenibles



Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA



Productos integrales



GASTRONOMÍA LOCAL



Productos con DOP

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						

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
12	13	14	8	9
Lentejas ECO campesinas (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) (12)	Menestra de verduras salteada	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos esp. sin alérgenos)	Aroz con salsa de tomate	Judías verdes rehogadas con cebollita
Tortilla francesa de atún claro y ensalada de lechuga, maíz y cebolla (3,4)	Ragout de pavo al curry (cebolla, ajo, tomate, curry, nata, perejil, aceite, pimienta negra) con arroz integral (7)	Complemento del cocido: garbanzos ECO , zanahoria, ave, ragout ternera, chorizo (12)	Filete de merluza a la andaluza (harina de maíz) con ensalada de maíz y zanahoria (4)	Lacón con patatas a la Gallega (al horno con refrito de ajo y pimentón) (12)
Fruta de temporada y leche (7)	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Fruta de temporada y pan integral (1)	Postre lácteo (7) (*)
19 - Día Internacional de las Palomitas de Maíz	20	21 - Día sostenible	15	16 - Día Internacional de la Croqueta
Spaguettis esp. sin alérgenos carbonara (nata, bacon, cebolla, pimienta negra) (7)	Guisantes rehogados con ajito y cebolla	Alubias blancas ECO hortelanas (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac. oliva) (12)	Fidúá (esp. sin alérgenos) mixta (zanahoria, ragout de pollo, pimiento verde y rojo, cebolla, caldo de ave)	Patatas marineras (4,12) (salmón, zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate natural, pimentón dulce, ajo, laurel)
Filete de caballa en salsa de tomate con ensalada (2,4,14)	Magro de cerdo guisado en salsa con patatitas dado (12)	Tortilla española (patata, cebolla) con pimientos (3,12)	Filete de merluza al limón con ensalada de tomate aliñado con AOVE y orégano (4)	Filete de pollo a la plancha con ensalada de lechuga
Fruta de temporada y leche (7)	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Postre lácteo (7) (*)
26 - Día Mundial de la Educación Ambiental	27	28	22	23
Lentejas ECO campesinas (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) (12)	Brócoli salteado con ajitos	Arroz 3 delicias (zanahoria, maíz, york de pavo)	Paella campera (ragout de pollo, pimiento rojo y verde, pimentón, caldo de pollo, cebolla, ajo, zanahoria)	Crema de calabacín y puerros (12)
Tortilla francesa con ensalada de lechuga (3)	Albóndigas de ternera en salsa (puerro, cebolla, zanahoria, ajo, pimienta negra, caldo de pollo) con patatas dado (10,11,12)	Ventresca de bacalao con pisto manchego (tomate, calabacín, berenjena, cebolla, pimientos) (2,4,14)	Filete de abadejo a la andaluza (harina de maíz) con ensalada de maíz y zanahoria (4)	Muslitos de pollo al ajillo con patatas (12)
Fruta de temporada y leche (7)	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Postre lácteo (7) (*)
			29	30
			Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos esp. sin alérgenos)	Puré de verduras (12)
			Complemento del cocido: garbanzos ECO , zanahoria, ave, ragout ternera, chorizo (12)	Salmón al horno con pasta esp. sin alérgenos al aglio e olio (4)
			Fruta de temporada	Postre lácteo (7) (*)

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

(*) Se ofrecerán yogures naturales sin azúcar y también yogures de sabores, priorizando el yogur natural sin azúcar frente al de sabor.



grupo_servicatering

ayre

Central de CATERING

CPEE FUNDACIÓN GOYENECHÉ - ENERO 2026

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**.



Ingredientes ecológicos



Pecados sostenibles



Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA



Productos integrales



GASTRONOMÍA LOCAL



Productos con DOP

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						

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
12	13	14	8	9
Lentejas ECO campesinas (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) (12)	Menestra de verduras salteada	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos esp. sin alérgenos)	Aroz con salsa de tomate	Judías verdes rehogadas con cebollita
"Tortilla" francesa de atún claro elaborada con harina de garbanzos y ensalada de lechuga, maíz y cebolla (4)	Ragout de pavo al curry (cebolla, ajo, tomate, curry, nata, perejil, aceite, pimienta negra) con arroz integral (7)	Complemento del cocido: garbanzos ECO , zanahoria, ave, ragout ternera, chorizo (12)	Filete de merluza a la andaluza con ensalada de maíz y zanahoria (1,4,6,10)	Lacón con patatas a la Gallega (al horno con refrito de ajo y pimentón) (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) (*)
19 - Día Internacional de las Palomitas de Maíz	20	21 - Día sostenible	15	16 - Día Internacional de la Croqueta
Spaguettis esp. sin alérgenos carbonara (nata, bacon, cebolla, pimienta negra) (7)	Guisantes rehogados con ajito y cebolla	Alubias blancas ECO hortelanas (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac. oliva) (12)	Fidúá (esp. sin alérgenos) mixta (zanahoria, ragout de pollo, pimiento verde y rojo, cebolla, caldo de ave)	Patatas marineras (4,12) (salmón, zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate natural, pimentón dulce, ajo, laurel)
Filete de caballa en salsa de tomate con ensalada (2,4,14)	Magro de cerdo guisado en salsa con patatitas dado (12)	"Tortilla" española (patata, cebolla) elaborada con harina de garbanzos con pimientos (12)	Filete de merluza al limón con ensalada de tomate aliñado con AOVE y orégano (4)	Filete de pollo a la plancha con ensalada de lechuga
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) (*)
26 - Día Mundial de la Educación Ambiental	27	28	22	23
Lentejas ECO campesinas (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) (12)	Brócoli salteado con ajitos	Arroz 3 delicias (zanahoria, maíz, york de pavo)	Paella campera (ragout de pollo, pimiento rojo y verde, pimentón, caldo de pollo, cebolla, ajo, zanahoria)	Crema de calabacín y puerros (12)
"Tortilla" francesa elaborada con harina de garbanzos con ensalada de lechuga	Albóndigas de ternera en salsa (puerro, cebolla, zanahoria, ajo, pimienta negra, caldo de pollo) con patatas dado (10,11,12)	Ventresca de bacalao con pisto manchego (tomate, calabacín, berenjena, cebolla, pimientos) (2,4,14)	Filete de abadejo a la andaluza con ensalada de maíz y zanahoria (1,4,6,10)	Muslitos de pollo al ajillo con patatas (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) (*)
			29	30
			Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos esp. sin alérgenos)	Puré de verduras (12)
			Complemento del cocido: garbanzos ECO , zanahoria, ave, ragout ternera, chorizo (12)	Salmón al horno con pasta esp. sin alérgenos al aglio e olio (4)
			Fruta de temporada y pan integral (1)	Postre lácteo (7) (*)



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

(*) 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

alyre



Central de CATERING

CPEE FUNDACIÓN GOYENECHÉ - ENERO 2026

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**.



Ingredientes ecológicos



Pescados sostenibles



Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA



Productos integrales



GASTRONOMÍA LOCAL



Productos con DOP

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						

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
12	13	14	8	9
<p>Lentejas ECO campesinas (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) (12)</p> <p>Tortilla francesa de atún claro y ensalada de lechuga, maíz y cebolla (3,4)</p> <p>Fruta de temporada y bebida de soja (6)</p>	<p>Menestra de verduras salteada</p> <p><u>Ragout de pavo al curry (cebolla, ajo, tomate, curry, bebida soja, perejil, aceite, pimienta negra) con arroz integral (6)</u></p> <p>Fruta de temporada y pan integral (1)</p>	<p>Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos) (1,3,6,10)</p> <p>Complemento del cocido: garbanzos ECO, zanahoria, ave, ragout ternera, chorizo (12)</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Arroz con salsa de tomate</p> <p><u>Filete de merluza a la andaluza con ensalada de maíz y zanahoria (1,4,6,10)</u></p> <p>Fruta de temporada y pan integral (1)</p>	<p>Judías verdes rehogadas con cebollita</p> <p>Lacón con patatas a la Gallega (al horno con refrito de ajo y pimentón) (12)</p> <p>Postre de soja (6,8)</p>
19 - Día Internacional de las Palomitas de Maíz	20	21 - Día sostenible	15	16 - Día Internacional de la Croqueta
<p><u>Spaguettis integrales con tomate y bacon (1,3,6,10)</u></p> <p>Filete de caballa en salsa de tomate con ensalada (2,4,14)</p> <p>Fruta de temporada y bebida de soja (6)</p>	<p>Guisantes rehogados con ajito y cebolla</p> <p>Magro de cerdo guisado en salsa con patatitas dado (10,11,12)</p> <p>Fruta de temporada y pan integral (1)</p>	<p>Alubias blancas ECO hortelanas (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) (12)</p> <p>Tortilla española (patata, cebolla) con pimientos (3,12)</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Fidú mixta (zanahoria, ragout de pollo, pimiento verde y rojo, cebolla, caldo de ave) (1,3,6,10)</p> <p>Filete de merluza al limón con ensalada de tomate aliñado con AOVE y orégano (4)</p> <p>Fruta de temporada y pan integral (1)</p>	<p>Patatas marineras (4,12) (salmón, zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate natural, pimentón dulce, ajo, laurel)</p> <p><u>Filete de pollo a la plancha con ensalada de lechuga</u></p> <p>Postre de soja (6,8)</p>
26 - Día Mundial de la Educación Ambiental	27	28	22	23
<p>Lentejas ECO campesinas (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) (12)</p> <p>Tortilla francesa con ensalada de lechuga (3)</p> <p>Fruta de temporada y bebida de soja (6)</p>	<p>Brócoli salteado con ajitos</p> <p>Albóndigas de ternera en salsa (puerro, cebolla, zanahoria, ajo, pimienta negra, caldo de pollo) con patatas dado (10,11,12)</p> <p>Fruta de temporada y pan integral (1)</p>	<p>Arroz 3 delicias (zanahoria, maíz, york de pavo)</p> <p>Ventresca de bacalao con pisto manchego (tomate, calabacín, berenjena, cebolla, pimientos) (2,4,14)</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Paella campera (ragout de pollo, pimiento rojo y verde, pimentón, caldo de pollo, cebolla, ajo, zanahoria)</p> <p>Filete de abadejo a la andaluza con ensalada de maíz y zanahoria (1,4,6,10)</p> <p>Fruta de temporada y pan integral (1)</p>	<p>Crema de calabacín y puerros (12)</p> <p>Muslitos de pollo al ajillo con patatas (12)</p> <p>Postre de soja (6,8)</p>
			29	30
			<p>Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos) (1,3,6,10)</p> <p>Complemento del cocido: garbanzos ECO, zanahoria, ave, ragout ternera, chorizo (12)</p> <p>Fruta de temporada y pan integral (1)</p>	<p>Puré de verduras (12)</p> <p>Salmón al horno con pasta integral al aglio e olio (1,3,4,6,10)</p> <p>Postre de soja (6,8)</p>

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



grupo_servicatering



Central de CATERING

CPEE FUNDACIÓN GOYENECHÉ - ENERO 2026

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	8	9	10	11	12	13	14
Gluten	Crustáceos	Huevos	Pescado	Cacahuete	Soja	Leche	Frutos	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altramuces	Moluscos

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
12	13	14	8	9
Lentejas ECO campesinas (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) (12)	Menestra de verduras salteada	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos) (1,3,6,10)	Arroz con salsa de tomate	Judías verdes rehogadas con cebollita
Tortilla francesa de atún claro y ensalada de lechuga, maíz y cebolla (3,4)	Ragout de pavo al curry (cebolla, ajo, tomate, curry, nata, perejil, aceite, pimienta negra) con arroz integral (7)	Complemento del cocido: garbanzos ECO , zanahoria, ave, ragout ternera, chorizo (12)	<u>Filete de merluza a la andaluza con ensalada de maíz y zanahoria</u> (1,4,6,10)	Lacón con patatas a la Gallega (al horno con refrito de ajo y pimentón) (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) (*)
19 - Día Internacional de las Palomitas de Maíz	20	21 - Día sostenible	15	16 - Día Internacional de la Croqueta
Spaguetis integrales carbonara (nata, bacon, cebolla, pimienta negra) (1,3,6,7,10)	Guisantes rehogados con ajito y cebolla	Alubias blancas ECO hortelanas (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) (12)	Fidú mixta (zanahoria, ragout de pollo, pimiento verde y rojo, cebolla, caldo de ave) (1,3,6,10)	Patatas marineras (4,12) (salmón, zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate natural, pimentón dulce, ajo, laurel)
<u>Filete de merluza en salsa de tomate con ensalada</u> (4)	Magro de cerdo guisado en salsa con patatitas dado (12)	Tortilla española (patata, cebolla) con pimientos (3,12)	Filete de merluza al limón con ensalada de tomate aliñado con AOVE y orégano (4)	<u>Filete de pollo a la plancha con ensalada de lechuga</u>
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) (*)
26 - Día Mundial de la Educación Ambiental	27	28	22	23
Lentejas ECO campesinas (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) (12)	Brócoli salteado con ajitos	Arroz 3 delicias (zanahoria, maíz, york de pavo)	Paella campera (ragout de pollo, pimiento rojo y verde, pimentón, caldo de pollo, cebolla, ajo, zanahoria)	Crema de calabacín y puerros (12)
Tortilla francesa con ensalada de lechuga (3)	Albóndigas de ternera en salsa (puerro, cebolla, zanahoria, ajo, pimienta negra, caldo de pollo) con patatas dado (10,11,12)	<u>Filete de merluza con pisto manchego</u> (tomate, calabacín, berenjena, cebolla, pimientos) (4)	Filete de abadejo a la andaluza con ensalada de maíz y zanahoria (1,4,6,10)	Muslitos de pollo al ajillo con patatas (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) (*)
			29	30
			Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos) (1,3,6,10)	Puré de verduras (12)
			Complemento del cocido: garbanzos ECO , zanahoria, ave, ragout ternera, chorizo (12)	Salmón al horno con pasta integral al aglio e olio (1,3,4,6,10)
			Fruta de temporada y pan integral (1)	Postre lácteo (7) (*)



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

(*) 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

CPEE FUNDACIÓN GOYENECHÉ - ENERO 2026

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**.



Ingredientes ecológicos



Pecados sostenibles



Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA



Productos integrales



GASTRONOMÍA LOCAL



Productos con DOP

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						

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
12	13	14	8	9
Lentejas ECO campesinas (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) (12)	Menestra de verduras salteada	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos) (1,3,6,10)	Arroz con salsa de tomate	Judías verdes rehogadas con cebollita
Tortilla francesa con ensalada de lechuga, maíz y cebolla (3)	Ragout de pavo al curry (cebolla, ajo, tomate, curry, nata, perejil, aceite, pimienta negra) con arroz integral (7)	Complemento del cocido: garbanzos ECO , zanahoria, ave, ragout ternera, chorizo (12)	Tortilla francesa con ensalada de maíz y zanahoria (3)	Lacón con patatas a la Gallega (al horno con refrito de ajo y pimentón) (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) (*)
19 - Día Internacional de las Palomitas de Maíz	20	21 - Día sostenible	15	16 - Día Internacional de la Croqueta
Spaguetis integrales carbonara (nata, bacon, cebolla, pimienta negra) (1,3,6,7,10)	Guisantes rehogados con ajito y cebolla	Alubias blancas ECO hortelanas (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) (12)	Fidú mixta (zanahoria, ragout de pollo, pimiento verde y rojo, cebolla, caldo de ave) (1,3,6,10)	Patatas guisadas con verduras (12) (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate natural, pimentón dulce, ajo, laurel)
Tortilla francesa con ensalada (3)	Magro de cerdo guisado en salsa con patatitas dado (12)	Tortilla española (patata, cebolla) con pimientos (3,12)	Cinta de lomo adobada a la plancha con ensalada de tomate aliñado con AOVE y orégano	Filete de pollo a la plancha con ensalada de lechuga
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) (*)
26 - Día Mundial de la Educación Ambiental	27	28	22	23
Lentejas ECO campesinas (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) (12)	Brócoli salteado con ajitos	Arroz 3 delicias (zanahoria, maíz, york de pavo)	Paella campera (ragout de pollo, pimiento rojo y verde, pimentón, caldo de pollo, cebolla, ajo, zanahoria)	Crema de calabacín y puerros (12)
Tortilla francesa con ensalada de lechuga (3)	Albóndigas de ternera en salsa (puerro, cebolla, zanahoria, ajo, pimienta negra, caldo de pollo) con patatas dado (10,11,12)	Filete de pollo con pisto manchego (tomate, calabacín, berenjena, cebolla, pimientos)	Hamburguesa de ternera a la plancha con ensalada de maíz y zanahoria (10,11,12)	Muslitos de pollo al ajillo con patatas (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) (*)
			29	30
			Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos) (1,3,6,10)	Puré de verduras (12)
			Complemento del cocido: garbanzos ECO , zanahoria, ave, ragout ternera, chorizo (12)	Cinta de lomo adobada a la plancha con pasta integral al aggio e olio (1,3,6,10)
			Fruta de temporada y pan integral (1)	Postre lácteo (7) (*)

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

(*) 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



CPEE FUNDACIÓN GOYENECHÉ - ENERO 2026

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**.



Ingredientes ecológicos



Pescados sostenibles



Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA



Productos integrales



GASTRONOMÍA LOCAL



Productos con DOP

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 de cáscara	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altramuces	Moluscos

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
12	13	14	8	9
<p>Lentejas ECO campesinas (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) (12)</p> <p>Tortilla francesa de atún claro y ensalada de lechuga, maíz y cebolla (3,4)</p> <p>Fruta de temporada y leche (7)</p>	<p>Menestra de verduras salteada</p> <p>Ragout de pavo al curry (cebolla, ajo, tomate, curry, nata, perejil, aceite, pimienta negra) con arroz integral (7)</p> <p>Fruta de temporada y pan integral (1)</p>	<p>Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos) (1,3,6,10)</p> <p><u>Complemento del cocido: garbanzos ECO, zanahoria, ave, ragout ternera (12) (sin carne de cerdo).</u></p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Aroz con salsa de tomate</p> <p>Varitas de merluza con ensalada de maíz y zanahoria (1,2,3,4,6,7,14)</p> <p>Fruta de temporada y pan integral (1)</p>	<p>Judías verdes rehogadas con cebollita</p> <p><u>Filete de pollo con patatas a la Gallega (al horno con refrito de ajo y pimentón)</u> (12)</p> <p>Postre lácteo (7) (*)</p>
19 - Día Internacional de las Palomitas de Maíz	20	21 - Día sostenible	15	16 - Día Internacional de la Croqueta
<p><u>Spaguettis integrales</u> carbonara sin bacon (nata, cebolla, pimienta negra) (1,3,6,7,10)</p> <p>Filete de caballa en salsa de tomate con ensalada (2,4,14)</p> <p>Fruta de temporada y leche (7)</p>	<p>Guisantes rehogados con ajito y cebolla</p> <p><u>Hamburguesa de ternera a la plancha con patatitas dado</u> (10,11,12)</p> <p>Fruta de temporada y pan integral (1)</p>	<p>Alubias blancas ECO hortelanas (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) (12)</p> <p>Tortilla española (patata, cebolla) con pimientos (3,12)</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Fidú mixta (zanahoria, ragout de pollo, pimiento verde y rojo, cebolla, caldo de ave) (1,3,6,10)</p> <p>Filete de merluza al limón con ensalada de tomate aliñado con AOVE y orégano (4)</p> <p>Fruta de temporada y pan integral (1)</p>	<p>Patatas marineras (4,12) (salmón, zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate natural, pimentón dulce, ajo, laurel)</p> <p><u>Filete de pollo a la plancha con ensalada de lechuga</u></p> <p>Postre lácteo (7) (*)</p>
26 - Día Mundial de la Educación Ambiental	27	28	22	23
<p>Lentejas ECO campesinas (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) (12)</p> <p>Tortilla francesa con ensalada de lechuga (3)</p> <p>Fruta de temporada y leche (7)</p>	<p>Brócoli salteado con ajitos</p> <p>Albóndigas de ternera en salsa (puerro, cebolla, zanahoria, ajo, pimienta negra, caldo de pollo) con patatas dado (10,11,12)</p> <p>Fruta de temporada y pan integral (1)</p>	<p>Arroz 3 delicias (zanahoria, maíz, york de pavo)</p> <p>Ventresca de bacalao con pisto manchego (tomate, calabacín, berenjena, cebolla, pimientos) (2,4,14)</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Paella campera (ragout de pollo, pimiento rojo y verde, pimentón, caldo de pollo, cebolla, ajo, zanahoria)</p> <p>Filete de abadejo a la andaluza con ensalada de maíz y zanahoria (1,4,6,10)</p> <p>Fruta de temporada y pan integral (1)</p>	<p>Crema de calabacín y puerros (12)</p> <p>Muslitos de pollo al ajillo con patatas (12)</p> <p>Postre lácteo (7) (*)</p>
			29	30
			<p>Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos) (1,3,6,10)</p> <p><u>Complemento del cocido: garbanzos ECO, zanahoria, ave, ragout ternera (12) (sin carne de cerdo).</u></p> <p>Fruta de temporada y pan integral (1)</p>	<p>Puré de verduras (12)</p> <p>Salmón al horno con pasta integral al aglio e olio (1,3,4,6,10)</p> <p>Postre lácteo (7) (*)</p>



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

(*) 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

CPEE FUNDACIÓN GOYENECHÉ - ENERO 2026

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**.



Ingredientes ecológicos



Pescados sostenibles



Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA



Productos integrales



GASTRONOMÍA LOCAL



Productos con DOP

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						

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
12	13	14	8	9
Macarrones con tomate (esp.sin alergenitos)	Menestra de verduras salteada sin legumbre	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos esp.sin alergenitos)	Aroz con salsa de tomate	Brócoli rehogado con cebollita
Tortilla francesa de atún claro y ensalada de lechuga, maíz y cebolla (3,4)	Ragout de pavo al curry (cebolla, ajo, tomate, curry, nata, perejil, aceite, pimienta negra) con arroz integral (7)	Complemento del cocido: zanahoria, ave, ragout ternera, chorizo (12) (no garbanzos)	Filete de merluza a la andaluza (harina de maíz) con ensalada de maíz y zanahoria (4)	Lacón con patatas a la Gallega (al horno con refrito de ajo y pimentón) (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) (*)
19 - Día Internacional de las Palomitas de Maíz	20	21 - Día sostenible	15	16 - Día Internacional de la Croqueta
Spaguettis esp.sin alergenitos carbonara (nata, bacon, cebolla, pimienta negra) (7)	Coliflor rehogada con ajito y cebolla	Sopa de fideos (esp.sin alergenitos) (caldo de ave, puerro, zanahoria)	Fidúá (esp.sin alergenitos) mixta (zanahoria, ragout de pollo, pimiento verde y rojo, cebolla, caldo de ave)	Patatas marineras (4,12) (salmón, zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate natural, pimentón dulce, ajo, laurel)
Filete de caballa en salsa de tomate con ensalada (2,4,14)	Magro de cerdo guisado en salsa con patatitas dado (12)	Tortilla española (patata, cebolla) con pimientos (3,12)	Filete de merluza al limón con ensalada de tomate aliñado con AOVE y orégano (4)	Filete de pollo a la plancha con ensalada de lechuga
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) (*)
26 - Día Mundial de la Educación Ambiental	27	28	22	23
Macarrones con tomate (esp.sin alergenitos)	Brócoli salteado con ajitos	Arroz 3 delicias (zanahoria, maíz, york de pavo)	Paella campera (ragout de pollo, pimiento rojo y verde, pimentón, caldo de pollo, cebolla, ajo, zanahoria)	Crema de calabacín y puerros (12)
Tortilla francesa con ensalada de lechuga (3)	Albóndigas de ternera esp. Sin alergenitos en salsa (puerro, cebolla, zanahoria, ajo, pimienta negra, caldo de pollo) con patatas dado (12)	Ventresca de bacalao con pisto manchego (tomate, calabacín, berenjena, cebolla, pimientos) (2,4,14)	Filete de abadejo a la andaluza (harina de maíz) con ensalada de maíz y zanahoria (4)	Muslitos de pollo al ajillo con patatas (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) (*)
			29	30
			Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos esp.sin alergenitos)	Puré de verduras (12) sin legumbre
			Complemento del cocido: zanahoria, ave, ragout ternera, chorizo (12) (no garbanzos)	Salmón al horno con pasta esp.sin alergenitos al aglio e olio (4)
			Fruta de temporada y pan integral (1)	Postre lácteo (7) (*)



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

(*) 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

CPEE FUNDACIÓN GOYENECHÉ - ENERO 2026

Menú turmix



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**.



Ingredientes ecológicos



Pescados sostenibles



Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA



Productos integrales



GASTRONOMÍA LOCAL



Productos con DOP

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						

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
12	13	14	8	9
Túrmix de Lentejas ECO campesinas (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) y proteína del huevo (3,12)	Túrmix de Menestra de verduras salteada y Ragout de pavo con arroz <u>integral</u> .	Túrmix de legumbres (garbanzos ECO), zanahoria, puerro, patata, caldo de cocido y ragout de pollo (12)	Túrmix de verduras, hortalizas, arroz y filete de merluza (4).	Túrmix de Judías verdes rehogadas con cebollita y Lacón con patatas a la Gallega (al horno con refrito de ajo y pimentón) (12)
Compota de fruta de temporada	Compota de fruta de temporada	Compota de fruta de temporada	Compota de fruta de temporada	Postre lácteo (7) (*)
19 - Día Internacional de las Palomitas de Maíz	20	21 - Día sostenible	15	16 - Día Internacional de la Croqueta
Túrmix de de verduritas, hortalizas, <u>Spaguettis integrales</u> y Filete de caballa al horno (1,2,3,4,6,10,14)	Túrmix de Guisantes rehogados con ajito y cebolla y Magro de cerdo guisado en salsa con patatitas dado (12)	Túrmix de Alubias blancas ECO hortelanas (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) y proteína del huevo (3,12)	Túrmix de de verduritas, hortalizas, pasta y Filete de merluza al limón (1,3,4,6,10).	Túrmix de Patatas guisadas con verduras y Filete de pollo a la plancha (12)
Compota de fruta de temporada	Compota de fruta de temporada	Compota de fruta de temporada	Compota de fruta de temporada	Postre lácteo (7) (*)
26 - Día Mundial de la Educación Ambiental	27	28	22	23
Túrmix de Lentejas ECO campesinas (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) y proteína del huevo (3,12)	Túrmix de Brócoli salteado con ajitos y Albóndigas de ternera en salsa (puerro, cebolla, zanahoria, ajo, pimienta negra, caldo de pollo) con patatas dado (10,11,12)	Túrmix de verduritas, hortalizas, arroz y Ventresca de bacalao (2,4,14)	Túrmix de verduritas, hortalizas, arroz y Filete de abadejo (4).	Túrmix de Crema de calabacín, puerros y Muslitos de pollo al ajillo con patatas (12)
Compota de fruta de temporada	Compota de fruta de temporada	Compota de fruta de temporada	Compota de fruta de temporada	Postre lácteo (7) (*)
			29	30
			Túrmix de legumbres (garbanzos ECO), zanahoria, puerro, patata, caldo de cocido y ragout de pollo (12)	Túrmix de Puré de verduras (12) y Salmón al horno con pasta integral al aglio e olio (1,3,4,6,10)
			Compota de fruta de temporada	Postre lácteo (7) (*)

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

(*) 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

alyre



Central de CATERING

CPEE FUNDACIÓN GOYENECHÉ - ENERO 2026

Menú turmix 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**.



Ingredientes ecológicos



Pescados sostenibles



Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA



Productos integrales



GASTRONOMÍA LOCAL



Productos con DOP

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						

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
12	13	14	8	9
Túrmix de Lentejas ECO campesinas (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) y proteína del huevo (3,12)	Túrmix de Menestra de verduras salteada y Ragout de pavo con arroz <u>integral</u> .	Túrmix de legumbres (garbanzos ECO), zanahoria, puerro, patata, caldo de cocido y ragout de pollo (12)	Túrmix de verduras, hortalizas, arroz y filete de merluza (4).	Túrmix de Judías verdes rehogadas con cebollita y Lacón con patatas a la Gallega (al horno con refrito de ajo y pimentón) (12)
Compota de fruta de temporada	Compota de fruta de temporada	Compota de fruta de temporada	Compota de fruta de temporada	Postre de soja (6,8)
19 - Día Internacional de las Palomitas de Maíz	20	21 - Día sostenible	15	16 - Día Internacional de la Croqueta
Túrmix de de verduritas, hortalizas, <u>Spaguettis integrales</u> y Filete de caballa al horno (1,2,3,4,6,10,14)	Túrmix de Guisantes rehogados con ajito y cebolla y Magro de cerdo guisado en salsa con patatitas dado (12)	Túrmix de Alubias blancas ECO hortelanas (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) y proteína del huevo (3,12)	Túrmix de de verduritas, hortalizas, pasta y Filete de merluza al limón (1,3,4,6,10).	Túrmix de Patatas guisadas con verduras y Filete de pollo a la plancha (12)
Compota de fruta de temporada	Compota de fruta de temporada	Compota de fruta de temporada	Compota de fruta de temporada	Postre de soja (6,8)
26 - Día Mundial de la Educación Ambiental	27	28	22	23
Túrmix de Lentejas ECO campesinas (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) y proteína del huevo (3,12)	Túrmix de Brócoli salteado con ajitos y Albóndigas de ternera en salsa (puerro, cebolla, zanahoria, ajo, pimienta negra, caldo de pollo) con patatas dado (10,11,12)	Túrmix de verduritas, hortalizas, arroz y Ventresca de bacalao (2,4,14)	Túrmix de verduritas, hortalizas, arroz y Filete de abadejo (4).	Túrmix de Crema de calabacín, puerros y Muslitos de pollo al ajillo con patatas (12)
Compota de fruta de temporada	Compota de fruta de temporada	Compota de fruta de temporada	Compota de fruta de temporada	Postre de soja (6,8)
			29	30
			Túrmix de legumbres (garbanzos ECO), zanahoria, puerro, patata, caldo de cocido y ragout de pollo (12)	Túrmix de Puré de verduras (12) y Salmón al horno con pasta integral al aglio e olio (1,3,4,6,10)
			Compota de fruta de temporada	Postre de soja (6,8)

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

(*) 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

alyre



Central de CATERING

CPEE FUNDACIÓN GOYENECHÉ - ENERO 2026

Menú turmix 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**.



Ingredientes ecológicos



Pescados sostenibles



Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA



Productos integrales



GASTRONOMÍA LOCAL



Productos con DOP

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						

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
12	13	14	8	9
Túrmix de Lentejas ECO campesinas (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) y proteína del huevo (3,12)	Túrmix de Menestra de verduras salteada y Ragout de pavo con arroz <u>integral</u> .	Túrmix de legumbres (garbanzos ECO), zanahoria, puerro, patata, caldo de cocido y ragout de pollo (12)	Túrmix de verduras, hortalizas, arroz y proteína de huevo (3).	Túrmix de Judías verdes rehogadas con cebollita y Lacón con patatas a la Gallega (al horno con refrito de ajo y pimentón) (12)
Compota de fruta de temporada	Compota de fruta de temporada	Compota de fruta de temporada	Compota de fruta de temporada	Postre lácteo (7) (*)
19 - Día Internacional de las Palomitas de Maíz	20	21 - Día sostenible	15	16 - Día Internacional de la Croqueta
Túrmix de de verduritas, hortalizas, <u>Spaguettis integrales</u> y proteína de huevo (1,3,6,10).	Túrmix de Guisantes rehogados con ajito y cebolla y Magro de cerdo guisado en salsa con patatitas dado (12)	Túrmix de Alubias blancas ECO hortelanas (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) y proteína del huevo (3,12)	Túrmix de de verduritas, hortalizas, pasta y cinta de lomo adobada (1,3,6,10)	Túrmix de Patatas guisadas con verduras y Filete de pollo a la plancha (12)
Compota de fruta de temporada	Compota de fruta de temporada	Compota de fruta de temporada	Compota de fruta de temporada	Postre lácteo (7) (*)
26 - Día Mundial de la Educación Ambiental	27	28	22	23
Túrmix de Lentejas ECO campesinas (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) y proteína del huevo (3,12)	Túrmix de Brócoli salteado con ajitos y Albóndigas de ternera en salsa (puerro, cebolla, zanahoria, ajo, pimienta negra, caldo de pollo) con patatas dado (10,11,12)	Túrmix de verduritas, hortalizas, arroz y filete de pollo	Túrmix de verduritas, hortalizas, arroz y hamburguesa de ternera a la plancha (10,11,12)	Túrmix de Crema de calabacín, puerros y Muslitos de pollo al ajillo con patatas (12)
Compota de fruta de temporada	Compota de fruta de temporada	Compota de fruta de temporada	Compota de fruta de temporada	Postre lácteo (7) (*)
			29	30
			Túrmix de legumbres (garbanzos ECO), zanahoria, puerro, patata, caldo de cocido y ragout de pollo (12)	Túrmix de Puré de verduras (12) y cinta de lomo adobada con pasta integral al ajillo e olio (1,3,6,10)
			Compota de fruta de temporada	Postre lácteo (7) (*)

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

(*) 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

alyre



Central de CATERING

CPEE FUNDACIÓN GOYENECHÉ - ENERO 2026

Menú turmix sin gluten ni 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**.



Ingredientes ecológicos



Pescados sostenibles



Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA



Productos integrales







GASTRONOMÍA LOCAL



Productos con DOP

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						

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
12	13	14	8	9
Túrmix de pasta esp. Sin alérgenos con tomate y proteína del huevo (3)	Túrmix de Menestra de verduras salteada (sin legumbre) y Ragout de pavo con arroz <u>integral</u>	Túrmix de verduras, hortalizas y ragout de pollo (12)	Túrmix de verduras, hortalizas, arroz y filete de merluza (4)	Túrmix de brócoli con cebollita y Lacón con patatas a la Gallega (al horno con refrito de ajo y pimentón) (12)
Compota de fruta de temporada	Compota de fruta de temporada	Compota de fruta de temporada	Compota de fruta de temporada	Postre lácteo (7) (*)
19 - Día Internacional de las Palomitas de Maíz	20	21 - Día sostenible	15	16 - Día Internacional de la Croqueta
Túrmix de de verduritas, hortalizas, spaguettis esp. Sin alérgenos y Filete de caballa al horno (2,4,14)	Túrmix de coliflor y Magro de cerdo guisado en salsa con patatitas dado (12)	Túrmix de verduras y hortalizas (no legumbre) y proteína del huevo (3,12)	Túrmix de de verduritas, hortalizas, pasta esp. Sin alérgenos y Filete de merluza al limón (4)	Túrmix de Patatas guisadas con verduras y Filete de pollo a la plancha (12)
Compota de fruta de temporada 	Compota de fruta de temporada	Compota de fruta de temporada 	Compota de fruta de temporada	Postre lácteo (7) (*) 
26 - Día Mundial de la Educación Ambiental	27	28	29	30
Túrmix de pasta esp. Sin alérgenos con tomate y proteína del huevo (3) 	Túrmix de Brócoli salteado con ajitos y Albóndigas de ternera esp. Sin alérgenos en salsa (puerro, cebolla, zanahoria, ajo, pimienta negra, caldo de pollo) con patatas dado (12)	Túrmix de verduritas, hortalizas, arroz y Ventresca de bacalao (2,4,14)	Túrmix de verduras, hortalizas y ragout de pollo (12)	Túrmix de Puré de verduras sin legumbre (12) y Salmón al horno con pasta esp. Sin alérgenos al aglio e olio (4)
Compota de fruta de temporada	Compota de fruta de temporada	Compota de fruta de temporada	Compota de fruta de temporada	Postre lácteo (7) (*)

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

(*) 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

alyre



Central de CATERING