

CPEE FUNDACIÓN GOYENECHE - ENERO 2026



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	Soya	Leche	Frutas	Apio	Miel/za	Sésamo	Sulfites	Altramuces	Moluscos

cáscara

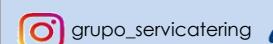
LUNES		MARTES		MIÉRCOLES		JUEVES		VIERNES	
12		13		14		8		9	
Lentejas ECO campesinas (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) (12)		Menestra de verduras salteada		Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos) (1,3,6,10)		Arroz con salsa de tomate		Judías verdes rehogadas con cebollita	
Tortilla francesa 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 697 Líp 17,3 Prot 34,8 HdC 100		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	
Spaghetti 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)		Fiduá 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 687,04 Líp 22,4 Prot 37,5 HdC 84		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)		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) (*)	
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	
29		30							

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.



CPEE FUNDACIÓN GOYENECHE - 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 Ajo Mostaza Sésamo Sulfites Alérgenos Moluscos

MIÉRCOLES

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



Central de CATERING

CPEE FUNDACIÓN GOYENECHE - 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.



DECLARACIÓN DE ALERGENOS

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Gluten	Crustíceos	Huevos	Pescado	Cacahuete	Soya	Leche	Frutas	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Alérgenos	Moluscos

cáscara

LUNES		MARTES		MIÉRCOLES		JUEVES		VIERNES	
12		13		14		15		16	
Lentejas ECO campesinas (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) (12)		Menestra de verduras salteada		<u>Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos esp.sin alergenos)</u>		<u>Fiduá (esp.sin alergenos) mixta (zanahoria, ragout de pollo, pimiento verde y rojo, cebolla, caldo de ave)</u>		Patatas marineras (4,12) (salmón, zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate natural, pimentón dulce, ajo, laurel)	
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 <u>arroz integral</u> (7)		Complemento del cocido: <u>garbanzos ECO</u> , zanahoria, ave, ragout ternera, chorizo (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		Fruta de temporada		Fruta de temporada		Postre lácteo (7) (*)	
19 - Día Internacional de las Palomitas de Maíz		20		21 - Día sostenible		22		23	
Spaguetis esp.sin alergenos carbonara (nata, bacon, cebolla, pimienta negra) (7)		Guisantes rehogados con ajito y cebolla		<u>Alubias blancas ECO</u> hortelanas (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) (12)		Paella campera (ragout de pollo, pimiento rojo y verde, pimentón, caldo de pollo, cebolla, ajo, zanahoria)		Crema de calabacín y puerros (12)	
Filete de caballa en salsa de tomate con ensalada (2,4,14)		Magro de cerdo guisado en salsa con patatas dado (12)		Tortilla española (patata, cebolla) con pimientos (3,12)		<u>Filete de abadejo a la andaluza (harina de maíz) con ensalada de maíz y zanahoria</u> (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) (*)	
26 - Día Mundial de la Educación Ambiental		27		28		29		30	
Lentejas ECO campesinas (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) (12)		Brócoli salteado con ajitos		Arroz 3 delicias (zanahoria, maíz, york de pavo)		<u>Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos esp.sin alergenos)</u>		Puré de verduras (12)	
Tortilla francesa con ensalada de lechuga (3)		Albóndigas de ternera en salsa (puero, 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: <u>garbanzos ECO</u> , zanahoria, ave, ragout ternera, chorizo (12)		<u>Salmón al horno con pasta esp.sin alergenos al ajo y aceite</u> (4)	
Fruta de temporada y leche (7)		Fruta de temporada		Fruta de temporada		Fruta de temporada		Postre lácteo (7) (*)	

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

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

CPEE FUNDACIÓN GOYENECHE - 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.



DECLARACIÓN DE ALERGENOS

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

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

CPEE FUNDACIÓN GOYENECHE - ENERO 2026

Sin lactosa



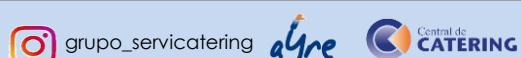
Todas las comidas se acompañarán de pan y agua. En la elaboración de los menús se utiliza legumbres de producción ecológica y aceite de oliva.



DECLARACIÓN DE ALERGENOS

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

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



CPEE FUNDACIÓN GOYENECHE - 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	Crustíceos	Huevos	Pescado	Cacahuete	Soya	Leche	Frutas	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Alérgenos	Moluscos

Gluten Crustíceos Huevos Pescado Cacahuete Soya Leche Frutas Apio Mostaza Sésamo Sulfitos Alérgenos Moluscos

cáscara

LUNES		MARTES		MIÉRCOLES		JUEVES		VIERNES	
12		13		14		15		16	
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)		Fiduá 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)	
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 al limón con ensalada de tomate aliñado con AOVE y orégano (4)		Filete de pollo a la plancha con <u>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) (*)	
19 - Día Internacional de las Palomitas de Maíz		20		21 - Día sostenible		22		23	
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)		Paella campera (ragout de pollo, pimiento rojo y verde, pimentón, caldo de pollo, cebolla, ajo, zanahoria)		Crema de calabacín y puerros (12)	
Filete de merluza en salsa de tomate con ensalada (4)		Magro de cerdo guisado en salsa con patatas dado (12)		Tortilla española (patata, cebolla) con pimientos (3,12)		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) (*)	
26 - Día Mundial de la Educación Ambiental		27		28		29		30	
Lentejas ECO campesinas (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) (12)		Brócoli salteado con ajitos		Arroz 3 delicias (zanahoria, maíz, york de pavo)		Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos) (1,3,6,10)		Puré de verduras (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 merluza con pisto manchego (tomate, calabacín, berenjena, cebolla, pimientos) (4)		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 leche (7)		Fruta de temporada y pan integral (1)		Fruta de temporada		Fruta de temporada y pan integral (1)		Postre lácteo (7) (*)	

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



Central de CATERING

CPEE FUNDACIÓN GOYENECHE - 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.



DECLARACIÓN DE ALERGENOS

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Gluten	Crustíceos	Huevos	Pescado	Cacahuete	Soya	Leche	Frutas	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Alérgenos	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)		Fiduá 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 patatas 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	

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.



CPEE FUNDACIÓN GOYENECHE - 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.



DECLARACIÓN DE ALERGENOS

1 Gluten 2 Crustíceos 3 Huevos 4 Pescado 5 Cacahuete 6 Soja 7 Leche 8 Frutas 9 Cáscara 10 Apio 11 Mostaza 12 Sésamo 13 Sulfites 14 Altramuces 15 Moluscos

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

CPEE FUNDACIÓN GOYENECHE - 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.



DECLARACIÓN DE ALERGENOS

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Gluten	Crustíceos	Huevos	Pescado	Cacahuete	Soya	Leche	Frutos cárdena	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Alérgenos	Moluscos

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

CPEE FUNDACIÓN GOYENECHE - 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.



DECLARACIÓN DE ALERGENOS													
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Gluten	Crustíceos	Huevos	Pescado	Cacahuete	Soya	Leche	Frutas	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Alérgenos	Moluscos

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) Compota de fruta de temporada	Túrmix de Menestra de verduras salteada y Ragout de pavo con arroz integral Compota de fruta de temporada	Túrmix de legumbres (garbanzos ECO), zanahoria, puerro, patata, caldo de cocido y ragout de pollo (12) Compota de fruta de temporada	Túrmix de de verduritas, hortalizas, pasta y Filete de merluza al limón (1,3,4,6,10) Compota de fruta de temporada	Túrmix de Judías verdes rehogadas con cebollita y Lacón con patatas a la Gallega (al horno con refrito de ajo y pimentón) (12) 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, Spaghetti integrales y Filete de caballa al horno (1,2,3,4,6,10,14) Compota de fruta de temporada	Túrmix de Guisantes rehogados con ajito y cebolla y Magro de cerdo guisado en salsa con patatas dado (12) Compota de fruta de temporada	Túrmix de Alubias blancas ECO hortelanas (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) y proteína del huevo (3,12) Compota de fruta de temporada	Túrmix de verduritas, hortalizas, arroz y Filete de abadejo (4) Compota de fruta de temporada	Túrmix de Patatas guisadas con verduras y Filete de pollo a la plancha (12) 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) Compota de fruta de temporada	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) Compota de fruta de temporada	Túrmix de verduritas, hortalizas, arroz y Ventresca de bacalao (2,4,14) Compota de fruta de temporada	Túrmix de legumbres (garbanzos ECO), zanahoria, puerro, patata, caldo de cocido y ragout de pollo (12) Compota de fruta de temporada	Túrmix de Puré de verduras (12) y Salmón al horno con pasta integral al aglio e olio (1,3,4,6,10) 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.

CPEE FUNDACIÓN GOYENECHE - 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.



DECLARACIÓN DE ALERGENOS													
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Gluten	Crustíceos	Huevos	Pescado	Cacahuete	Soya	Leche	Frutas	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Alérgenos	Moluscos

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) Compota de fruta de temporada	Túrmix de Menestra de verduras salteada y Ragout de pavo con arroz integral Compota de fruta de temporada	Túrmix de legumbres (garbanzos ECO), zanahoria, puerro, patata, caldo de cocido y ragout de pollo (12) Compota de fruta de temporada	Túrmix de de verduritas, hortalizas, pasta y Filete de merluza al limón (1,3,4,6,10) Compota de fruta de temporada	Túrmix de Judías verdes rehogadas con cebollita y Lacón con patatas a la Gallega (al horno con refrito de ajo y pimentón) (12) 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, Spaghetti integrales y Filete de caballa al horno (1,2,3,4,6,10,14) Compota de fruta de temporada	Túrmix de Guisantes rehogados con ajito y cebolla y Magro de cerdo guisado en salsa con patatas dado (12) Compota de fruta de temporada	Túrmix de Alubias blancas ECO hortelanas (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) y proteína del huevo (3,12) Compota de fruta de temporada	Túrmix de verduritas, hortalizas, arroz y Filete de abadejo (4) Compota de fruta de temporada	Túrmix de Patatas guisadas con verduras y Filete de pollo a la plancha (12) 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) Compota de fruta de temporada	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) Compota de fruta de temporada	Túrmix de verduritas, hortalizas, arroz y Ventresca de bacalao (2,4,14) Compota de fruta de temporada	Túrmix de legumbres (garbanzos ECO), zanahoria, puerro, patata, caldo de cocido y ragout de pollo (12) Compota de fruta de temporada	Túrmix de Puré de verduras (12) y Salmón al horno con pasta integral al aglio e olio (1,3,4,6,10) 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



Central de CATERING

CPEE FUNDACIÓN GOYENECHE - 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.



DECLARACIÓN DE ALERGENOS

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14
 Gluten Crustáceos Huevos Pescado Cacahuete Soja Leche Frutas Ajo Mostaza Sésamo Sulfitos Alérgenos Molluscos Cáscara

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



CPEE FUNDACIÓN GOYENECHE - 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.



DECLARACIÓN DE ALERGENOS

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

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
12 Túrmix de pasta esp. Sin alergenos con tomate y proteína del huevo (3) Compota de fruta de temporada	13 Túrmix de Menestra de verduras salteada (sin legumbre) y Ragout de pavo con arroz integral Compota de fruta de temporada	14 Túrmix de verduras, hortalizas y ragout de pollo (12) Compota de fruta de temporada	8 Túrmix de verduras, hortalizas, arroz y filete de merluza (4) Compota de fruta de temporada	9 Túrmix de brócoli con cebolleta y Lacón con patatas a la Gallega (al horno con refrito de ajo y pimentón) (12) Postre lácteo (7) (*)
19 - Día Internacional de las Palomitas de Maíz Túrmix de de verduritas, hortalizas, spaghetti esp. Sin alergenos y Filete de caballa al horno (2,4,14) Compota de fruta de temporada	20 Túrmix de coliflor y Magro de cerdo guisado en salsa con patatas dado (12) Compota de fruta de temporada	21 - Día sostenible Túrmix de verduras y hortalizas (no legumbre) y proteína del huevo (3,12) Compota de fruta de temporada	22 Túrmix de verduritas, hortalizas, arroz y Filete de abadejo (4) Compota de fruta de temporada	23 Túrmix de Patatas guisadas con verduras y Filete de pollo a la plancha (12) Postre lácteo (7) (*)
26 - Día Mundial de la Educación Ambiental Túrmix de pasta esp. Sin alergenos con tomate y proteína del huevo (3) Compota de fruta de temporada	27 Túrmix de Brócoli salteado con ajitos y Albóndigas de ternera esp. Sin alergenos en salsa (puerro, cebolla, zanahoria, ajo, pimienta negra, caldo de pollo) con patatas dado (12) Compota de fruta de temporada	28 Túrmix de verduritas, hortalizas, arroz y Ventresca de bacalao (2,4,14) Compota de fruta de temporada	29 Túrmix de verduras, hortalizas y ragout de pollo (12) Compota de fruta de temporada	30 Túrmix de Puré de verduras sin legumbre (12) y Salmón al horno con pasta esp. Sin alergenos al aglio e olio (4) 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.

