

CPEE FUNDACIÓN GOYENECHÉ - MARZO 2026

Menú túrmix

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



grupo_servicatering



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
2	3 - Día mundial de la naturaleza	4	5	6
Túrmix de Patatas quisadas con verduras, (pimiento rojo y verde, zanahoria, cebolla, ajo, aceite, laurel, pimentón) (12) y Cinta de lomo adobada a la plancha	Túrmix de verduras, hortalizas, pasta y Filete de abadejo al horno (1,3,4,6,10)	Túrmix de Judías pintas a la hortelana (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) y proteína del huevo (3,12)	Túrmix de Crema Alicia (calabaza, zanahoria, puerro y cebolla) y Contramuslo de pollo al ajillo con patatas panaderas a lo pobre (pimiento verde, pimiento rojo, perejil, cebolla, AOVE, ajo) (12)	Túrmix de verduras, hortalizas, arroz y filete de merluza al horno (4)
Compota de fruta de temporada	Compota de fruta de temporada 	Compota de fruta de temporada	Compota de fruta de temporada	Postre lácteo (7) (*)
9 - CELEBRAMOS EL DÍA DE LA TORTILLA	10	11	12	13
Túrmix de Lentejas ECO campesinas (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) y proteína del huevo (3,12)	Túrmix de crema de calabaza y Ragout de ternera en salsa (puerro, cebolla, zanahoria, ajo, pimienta negra, caldo de pollo) y patata (12)	Túrmix de verduras, hortalizas, arroz y filete de merluza al horno (4)	Túrmix de Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos integrales) y Complemento del cocido: garbanzos ECO, zanahoria, ave, ragout ternera, chorizo (1,3,6,10,12)	Túrmix de judías verdes y Ventresca de bacalao en salsa (cebolla, pimiento verde y rojo, tomate) con pasta salteada (1,2,3,4,6,10,14)
Compota de fruta de temporada 	Compota de fruta de temporada	Compota de fruta de temporada	Compota de fruta de temporada	Postre lácteo (7) (*)
16	17	18	19	20 - ¡Bienvenida Primavera!
Túrmix de crema de calabacín, puerro y Hamburguesa de ternera a la plancha con patatas dado (10,11,12)	Túrmix de Alubias blancas ECO con verduras (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) y filete de pollo (12)	Túrmix de verduras, hortalizas, pasta y filete de pescadilla al horno (1,3,4,6,10)	Túrmix de coliflor, arroz integral y filete de salmón al horno (4)	Túrmix de potaje de garbanzos con migas de bacalao, espinacas y proteína del huevo (3,4,12)
Compota de fruta de temporada	Compota de fruta de temporada	Compota de fruta de temporada	Compota de fruta de temporada	Postre lácteo (7) (*) 
23 - Día mundial del aprendizaje	24 - Día sostenible	25	26 - Día mundial del clima	27
Túrmix de verduras, hortalizas, arroz y Filete de merluza al ajarrero (tomate, ajo, cebolla) con pimientos (4)	Túrmix de Lentejas ECO campesinas (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) y proteína del huevo (3,12)	Túrmix de Puré de verduras y Ragout de pollo quisado (12)	Túrmix de Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos integrales) y Complemento del cocido: garbanzos ECO, zanahoria, ave, ragout ternera, chorizo (1,3,6,10,12)	
Compota de fruta de temporada 	Compota de fruta de temporada 	Compota de fruta de temporada	Compota de fruta de temporada 	



VACACIONES



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.



DECLARACIÓN DE ALERGENOS

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Gluten	Crustáceos	Huevos	Pescado	Cacahute	Soja	Lácteos	Fritura	AJO	Miel	Sésamo	Sulfites	Almendra	Moluscos

CPEE FUNDACIÓN GOYENECHÉ - MARZO 2026

Menú túrmix 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](#).



grupo_servicatering



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
2	3 - Día mundial de la naturaleza	4	5	6
Túrmix de Patatas quisadas con verduras, (pimiento rojo y verde, zanahoria, cebolla, ajo, aceite, laurel, pimentón) (12) y Cinta de lomo adobada a la plancha Compota de fruta de temporada	Túrmix de verduras, hortalizas, pasta y Filete de abadejo al horno (1,3,4,6,10) Compota de fruta de temporada 	Túrmix de Judías pintas a la hortelana (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac. oliva) y proteína del huevo (3,12) Compota de fruta de temporada	Túrmix de Crema Alicia (calabaza, zanahoria, puerro y cebolla) y Contramuslo de pollo al ajillo con patatas panaderas a lo pobre (pimiento verde, pimiento rojo, perejil, cebolla, AOVE, ajo) (12) Compota de fruta de temporada	Túrmix de verduras, hortalizas, arroz y filete de merluza al horno (4) Postre de soja (6,8)
9 - CELEBRAMOS EL DÍA DE LA TORTILLA	10	11	12	13
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 crema de calabaza y Ragout de ternera en salsa (puerro, cebolla, zanahoria, ajo, pimienta negra, caldo de pollo) y patata (12) Compota de fruta de temporada	Túrmix de verduras, hortalizas, arroz y filete de merluza al horno (4) Compota de fruta de temporada	Túrmix de Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos integrales) y Complemento del cocido: garbanzos ECO, zanahoria, ave, ragout ternera, chorizo (1,3,6,10,12) Compota de fruta de temporada	Túrmix de judías verdes y Ventresca de bacalao en salsa (cebolla, pimiento verde y rojo, tomate) con pasta salteada (1,2,3,4,6,10,14) Postre de soja (6,8)
16	17	18	19	20 - ¡Bienvenida Primavera!
Túrmix de crema de calabacín, puerro y Hamburguesa de ternera a la plancha con patatas dado (10,11,12) Compota de fruta de temporada	Túrmix de Alubias blancas ECO con verduras (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac. oliva) y filete de pollo (12) Compota de fruta de temporada	Túrmix de verduras, hortalizas, pasta y filete de pescadilla al horno (1,3,4,6,10) Compota de fruta de temporada	Túrmix de coliflor, arroz integral y filete de salmón al horno (4) Compota de fruta de temporada	Túrmix de potaje de garbanzos con migas de bacalao, espinacas y proteína del huevo (3,4,12) Postre de soja (6,8) 
23 - Día mundial del aprendizaje	24 - Día sostenible	25	26 - Día mundial del clima	27
Túrmix de verduras, hortalizas, arroz y Filete de merluza al ajorrero (tomate, ajo, cebolla) con pimientos (4) Compota de fruta de temporada 	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 Puré de verduras y Ragout de pollo quisado (12) Compota de fruta de temporada	Túrmix de Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos integrales) y Complemento del cocido: garbanzos ECO, zanahoria, ave, ragout ternera, chorizo (1,3,6,10,12) 	
30	31	<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.</p>		
				



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 Cacahuate Soja Leche Frutos secos Mielazas
casero

CPEE FUNDACIÓN GOYENECHÉ - MARZO 2026

Menú túrmix 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](#).



grupo_servicatering



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
2	3 - Día mundial de la naturaleza	4	5	6
Túrmix de Patatas quisadas con verduras, (pimiento rojo y verde, zanahoria, cebolla, ajo, aceite, laurel, pimentón) (12) y Cinta de lomo adobada a la plancha	Túrmix de verduras, hortalizas, pasta y Filete de pollo a la plancha (1,3,6,10)	Túrmix de Judías pintas a la hortelana (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) y proteína del huevo (3,12)	Túrmix de Crema Alicia (calabaza, zanahoria, puerro y cebolla) y Contramuslo de pollo al ajillo con patatas panaderas a lo pobre (pimiento verde, pimiento rojo, perejil, cebolla, AOVE, ajo) (12)	Túrmix de verduras, hortalizas, arroz y Hamburguesa de ternera a la plancha (10,11,12)
Compota de fruta de temporada	Compota de fruta de temporada 	Compota de fruta de temporada	Compota de fruta de temporada	Postre lácteo (7) (*)
9 - CELEBRAMOS EL DÍA DE LA TORTILLA	10	11	12	13
Túrmix de Lentejas ECO campesinas (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) y proteína del huevo (3,12)	Túrmix de crema de calabaza y Ragout de ternera en salsa (puerro, cebolla, zanahoria, ajo, pimienta negra, caldo de pollo) y patata (12)	Túrmix de verduras, hortalizas, arroz y Cinta de lomo adobada a la plancha	Túrmix de Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos integrales) y Complemento del cocido: garbanzos ECO, zanahoria, ave, ragout ternera, chorizo (1,3,6,10,12)	Túrmix de judías verdes y filete de pollo en salsa (cebolla, pimiento verde y rojo, tomate) con pasta salteada (1,3,6,10)
Compota de fruta de temporada 	Compota de fruta de temporada	Compota de fruta de temporada	Compota de fruta de temporada	Postre lácteo (7) (*)
16	17	18	19	20 - ¡Bienvenida Primavera!
Túrmix de crema de calabacín, puerro y Hamburguesa de ternera a la plancha con patatas dado (10,11,12)	Túrmix de Alubias blancas ECO con verduras (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) y filete de pollo (12)	Túrmix de verduras, hortalizas, pasta y proteína del huevo (1,3,6,10)	Túrmix de coliflor, arroz integral y Cinta de lomo adobada a la plancha	Túrmix de potaje de garbanzos con espinacas (sin migas de bacalao) y proteína del huevo (3,12)
Compota de fruta de temporada	Compota de fruta de temporada	Compota de fruta de temporada	Compota de fruta de temporada	Postre lácteo (7) (*) 
23 - Día mundial del aprendizaje	24 - Día sostenible	25	26 - Día mundial del clima	27
Túrmix de verduras, hortalizas, arroz y Filete de pollo al ajarrero (tomate, ajo, cebolla) con pimientos	Túrmix de Lentejas ECO campesinas (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) y proteína del huevo (3,12)	Túrmix de Puré de verduras y Ragout de pollo quisado (12)	Túrmix de Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos integrales) y Complemento del cocido: garbanzos ECO, zanahoria, ave, ragout ternera, chorizo (1,3,6,10,12)	
Compota de fruta de temporada 	Compota de fruta de temporada 	Compota de fruta de temporada	Compota de fruta de temporada 	
30	31	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.		



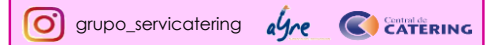
DECLARACIÓN DE ALERGENOS

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Gluten	Crustáceos	Huevos	Pescado	Cacahute	Soja	Lácteos	Fritura	Algas	Miel	Sésamo	Sulfites	Aromatizantes	Moluscos

CPEE FUNDACIÓN GOYENECHÉ - MARZO 2026

Menú túrmix 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.



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
2	3 - Día mundial de la naturaleza	4	5	6
Túrmix de Patatas guisadas con verduras (pimiento rojo y verde, zanahoria, cebolla, ajo, aceite, laurel, pimentón) (12) y Cinta de lomo adobada a la plancha	Túrmix de verduras, hortalizas, pasta esp. sin alérgenos y Filete de abadejo al horno (4) (no legumbre)	Túrmix de verduras, hortalizas y proteína del huevo (3,12) (no legumbre)	Túrmix de Crema Alicia (calabaza, zanahoria, puerro y cebolla) y Contramuslo de pollo al ajillo con patatas panaderas a lo pobre (pimiento verde, pimiento rojo, perejil, cebolla, AOVE, ajo) (12)	Túrmix de verduras, hortalizas, arroz y filete de merluza al horno (4) (no legumbre)
Compota de fruta de temporada	Compota de fruta de temporada 	Compota de fruta de temporada	Compota de fruta de temporada	Postre lácteo (7) (*)
9 - CELEBRAMOS EL DÍA DE LA TORTILLA	10	11	12	13
Túrmix de verduras, hortalizas, pasta esp. sin alérgenos y proteína del huevo (3) (no legumbre)	Túrmix de crema de calabaza y Ragout de ternera en salsa (puerro, cebolla, zanahoria, ajo, pimienta negra, caldo de pollo) y patata (12)	Túrmix de verduras, hortalizas, arroz y filete de merluza al horno (4) (no legumbre)	Túrmix de verduras, hortalizas y ragout de pollo (12) (no legumbre)	Túrmix de v Puré de verduras y Ventresca de bacalao en salsa (cebolla, pimiento verde y rojo, tomate) con pasta esp. sin alérgenos salteada (2,4,14) (no legumbre)
Compota de fruta de temporada 	Compota de fruta de temporada	Compota de fruta de temporada	Compota de fruta de temporada	Postre lácteo (7) (*)
16	17	18	19	20 - ¡Bienvenida Primavera!
Túrmix de crema de calabacín, puerro y Hamburguesa de ternera a la plancha con patatas dado (10,11,12)	Túrmix de verduritas variadas (no legumbre) y filete de pollo (12)	Túrmix de verduras, hortalizas, pasta esp. sin alérgenos y filete de pescadilla al horno (4) (no legumbre)	Túrmix de coliflor, arroz integral y filete de salmón al horno (4)	Túrmix de verduras, hortalizas y proteína del huevo (3,12) (no legumbre)
Compota de fruta de temporada	Compota de fruta de temporada	Compota de fruta de temporada	Compota de fruta de temporada	Postre lácteo (7) (*) 
23 - Día mundial del aprendizaje	24 - Día sostenible	25	26 - Día mundial del clima	27
Túrmix de verduras, hortalizas, arroz y Filete de merluza al ajoarriero (tomate, ajo, cebolla) con pimientos (4) (no legumbre)	Túrmix de verduras, hortalizas, pasta esp. sin alérgenos y proteína del huevo (3) (no legumbre)	Túrmix de Puré de verduras y Ragout de pollo guisado (12) (no legumbre)	Túrmix de verduras, hortalizas y ragout de ternera (12) (no legumbre)	
Compota de fruta de temporada 	Compota de fruta de temporada 	Compota de fruta de temporada	Compota de fruta de temporada 	
30	31	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.		



VACACIONES



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	Lácteos	Frutos secos	Ajo	Miel	Sésamo	Sulfuro	Almendra	Moluscos

CPEE FUNDACIÓN GOYENECHÉ - MARZO 2026

Menú 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**.



grupo_servicatering



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
2	3 - Día mundial de la naturaleza	4	5	6
Patatas marineras (merluza, pimiento rojo y verde, zanahoria, cebolla, ajo, aceite, laurel, pimentón) (4,12)	Fideuá mixta (ragout de pollo, pimiento rojo y verde, pimentón, caldo de pollo, cebolla, ajo, zanahoria) (1,3,6,10)	Judías pintas a la hortelana (puero, zanahoria, pim.verde y rojo) (12)	Crema Alicia (calabaza, zanahoria, puerro y cebolla)	Arroz con salsa de tomate casera y picadillo de huevo cocido (3)
Cinta de lomo adobada a la plancha con gajos de tomate aliñado con AOVE y orégano	Filete de abadejo a la andaluza (1,4,6,10) con ensalada de lechuga y cebolla 	Huevos revueltos con picadillo de chorizo (3) y ensalada de maíz y zanahoria	Contramuslo de pollo al ajillo con patatas panaderas a lo pobre (pimiento verde, pimiento rojo, perejil, cebolla, AOVE, ajo) (12)	Filete de merluza al horno con ensalada (4)
Fruta de temporada y leche (7)	Fruta de temporada y pan integral (1,6)	Fruta de temporada	Fruta de temporada y pan integral (1,6)	Postre lácteo (7) (*)
9 - CELEBRAMOS EL DÍA DE LA TORTILLA	10	11	12	13
Lentejas ECO Campesinas (12) (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate, ajo, laurel, pimentón dulce)	Crema de calabaza (12)	Paella mixta (ragout de pollo, pimiento rojo y verde, pimentón, caldo de pollo, cebolla, ajo, zanahoria)	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos integrales) (1,3,6,10)	Judías verdes rehogadas (ajito, aceite, cebolla)
Tortilla de patatas con ensalada de maíz y zanahoria rallada (3,12) 	Ragout de ternera en salsa (puero, cebolla, zanahoria, ajo, pimienta negra, caldo de pollo) con patatas (12)	Filete de merluza al limón con gajos de tomate aliñado con AOVE y orégano (4)	Complemento del cocido: garbanzos ECO , zanahoria, ave, ragout ternera, chorizo (12)	Lasaña casera de atún claro (cebolla, pimiento verde y rojo, tomate) (1,3,4,6,7,10)
Fruta de temporada y leche (7)	Fruta de temporada y pan integral (1,6)	Fruta de temporada	Fruta de temporada y pan integral (1,6)	Postre lácteo (7) (*)
16	17	18	19	20 - ¡Bienvenida Primavera!
Crema de calabacín y puerros (12)	Alubias blancas ECO guisadas con verduras (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva)(12)	Spaguettis carbonara (nata, bacon, cebolla, pimienta negra) (1,3,6,7,10)	Coliflor Orly (elaborada harina de maíz)	Potaje de garbanzos con migas de bacalao y espinacas (2,4,14) 
Hamburguesa de ternera a la plancha con patatas dado (10,11,12)	Filete de pollo empanado (1,6,10) con ensalada de lechuga y maíz	Filete de pescadilla al horno con guarnición de zanahorias rehogadas (cebolla, ajo y orégano) (4)	Salmón a la naranja con guarnición de arroz integral (4)	Huevos cocidos con pisto (calabacín, pimiento, tomate, cebolla) (3)
Fruta de temporada y leche (7)	Fruta de temporada y pan integral (1,6)	Fruta de temporada	Fruta de temporada y pan integral (1,6)	Postre lácteo (7) (*)
23 - Día mundial del aprendizaje	24 - Día sostenible	25	26 - Día mundial del clima	27
Arroz 3 delicias (maíz, zanahoria y fiambre de pavo)	Lentejas ECO Campesinas (12) (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate, ajo, laurel, pimentón dulce)	Puré de verduras (12)	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos integrales) (1,3,6,10)	
Filete de merluza al ajoarriero (tomate, ajo, cebolla) con pimientos (4) 	Huevos villarroy con ensalada (1,2,3,4,6,7,12,14) 	Ragout de pollo guisado con patatas dado (12)	Complemento del cocido: garbanzos ECO , zanahoria, ave, ragout ternera, chorizo (12) 	
Fruta de temporada y leche (7)	Fruta de temporada y pan integral (1,6)	Fruta de temporada	Fruta de temporada y pan integral (1,6)	
30	31	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.		
				



Ingredientes ecológicos



Pescados sostenibles



Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA



Productos integrales



GASTRONOMIA 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 Cacahute Soja Leche Frutos AJO Mielazas Sésamo Sulfites Alérgenos Mielazas caseiro

CPEE FUNDACIÓN GOYENECHÉ - MARZO 2026









Menú 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**.



grupo_servicatering



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
2	3 - Día mundial de la naturaleza	4	5	6
Patatas marineras (merluza, pimiento rojo y verde, zanahoria, cebolla, ajo, aceite, laurel, pimentón) (4,12) Cinta de lomo adobada a la plancha con gajos de tomate aliñado con AOVE y orégano Fruta de temporada y leche (7)	<u>Fideuá mixta (ragout de pollo, pimiento rojo y verde, pimentón, caldo de pollo, cebolla, ajo, zanahoria), (pasta esp. sin alérgenos)</u> <u>Filete de abadejo a la andaluza (harina de maíz, 4) con ensalada de lechuga y cebolla</u> Fruta de temporada 	Judías pintas a la hortelana (puerro, zanahoria, pim.verde y rojo) (12) Huevos revueltos con picadillo de chorizo (3) y ensalada de maíz y zanahoria Fruta de temporada	Crema Alicia (calabaza, zanahoria, puerro y cebolla) Contramuslo de pollo al ajillo con patatas panaderas a lo pobre (pimiento verde, pimiento rojo, perejil, cebolla, AOVE, ajo) (12) Fruta de temporada	Arroz con salsa de tomate casera y picadillo de huevo cocido (3) Filete de merluza al horno con ensalada (4) Postre lácteo (7) (*)
9 - CELEBRAMOS EL DÍA DE LA TORTILLA	10	11	12	13
<u>Lentejas ECO</u> Campesinas (12) (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate, ajo, laurel, pimentón dulce) Tortilla de patatas con ensalada de maíz y zanahoria rallada (3,12)  Fruta de temporada y leche (7)	Crema de calabaza (12) Ragout de ternera en salsa (puerro, cebolla, zanahoria, ajo, pimienta negra, caldo de pollo) con patatas (12) Fruta de temporada	Paella mixta (ragout de pollo, pimiento rojo y verde, pimentón, caldo de pollo, cebolla, ajo, zanahoria) Filete de merluza al limón con gajos de tomate aliñado con AOVE y orégano (4) Fruta de temporada	<u>Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos esp. Sin alérgenos)</u> Complemento del cocido: garbanzos ECO , zanahoria, ave, ragout ternera, chorizo (12) Fruta de temporada	Judías verdes rehogadas (ajito, aceite, cebolla) <u>Lasaña casera (placas esp. sin gluten) de atún claro (cebolla, pimiento verde y rojo, tomate) (4,6,7)</u> Postre lácteo (7) (*)
16	17	18	19	20 - ¡Bienvenida Primavera!
Crema de calabacín y puerros (12) Hamburguesa de ternera a la plancha con patatas dado (10,11,12) Fruta de temporada y leche (7)	<u>Alubias blancas ECO</u> guisadas con verduras (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva)(12) <u>Filete de pollo empanado (harina de maíz) con ensalada de lechuga y maíz</u> Fruta de temporada	<u>Pasta esp. sin alérgenos carbonara (nata, bacon, cebolla, pimienta negra) (7)</u> Filete de pescadilla al horno con guarnición de zanahorias rehogadas (cebolla, ajo y orégano) (4) Fruta de temporada	<u>Coliflor Orly (elaborada harina de maíz)</u> Salmón a la naranja con guarnición de arroz integral (4) Fruta de temporada	Potaje de garbanzos con migas de bacalao y espinacas (2,4,14)  Huevos cocidos con pisto (calabacín, pimiento, tomate, cebolla) (3) Postre lácteo (7) (*)
23 - Día mundial del aprendizaje	24 - Día sostenible	25	26 - Día mundial del clima	27
Arroz 3 delicias (maíz, zanahoria y fiambre de pavo) Filete de merluza al ajoarriero (tomate, ajo, cebolla) con pimientos (4) Fruta de temporada y leche (7) 	<u>Lentejas ECO</u> Campesinas (12) (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate, ajo, laurel, pimentón dulce) <u>Tortilla francesa con ensalada (3)</u> Fruta de temporada 	Puré de verduras (12) Ragout de pollo guisado con patatas dado (12) Fruta de temporada	<u>Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos esp. Sin alérgenos)</u> Complemento del cocido: garbanzos ECO , zanahoria, ave, ragout ternera, chorizo (12)  Fruta de temporada	
30	31	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.		
				



Ingredientes ecológicos



Pescado sostenible



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 Cuscutáceas Huesos Pescado Coco/Lenteja Soja Leche Frutas Agua Miel/Aceite Semillas Sulfuros Alérgenos Moluscos
cocción

CPEE FUNDACIÓN GOYENECHÉ - MARZO 2026

Menú 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**.



grupo_servicatering



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
2	3 - Día mundial de la naturaleza	4	5	6
<p>Patatas marineras (merluza, pimiento rojo y verde, zanahoria, cebolla, ajo, aceite, laurel, pimentón) (4,12)</p> <p>Cinta de lomo adobada a la plancha con gajos de tomate aliñado con AOVE y orégano</p> <p>Fruta de temporada y leche (7)</p>	<p><u>Fideuá mixta (ragout de pollo, pimiento rojo y verde, pimentón, caldo de pollo, cebolla, ajo, zanahoria, pasta esp. sin alérgenos)</u></p> <p>Filete de abadejo a la andaluz (1,4,6,10) con ensalada de lechuga y cebolla </p> <p>Fruta de temporada y pan integral (1,6)</p>	<p>Judías pintas a la hortelana (puerro, zanahoria, pim.verde y rojo) (12)</p> <p><u>"Tortilla" francesa con picadillo de chorizo elaborada con harina de garbanzos y ensalada de maíz y zanahoria</u></p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Crema Alicia (calabaza, zanahoria, puerro y cebolla)</p> <p>Contramuslo de pollo al ajillo con patatas panaderas a lo pobre (pimiento verde, pimiento rojo, perejil, cebolla, AOVE, ajo) (12)</p> <p>Fruta de temporada y pan integral (1,6)</p>	<p><u>Arroz con salsa de tomate casera</u></p> <p>Filete de merluza al horno con ensalada (4)</p> <p>Postre lácteo (7) (*)</p>
9 - CELEBRAMOS EL DÍA DE LA TORTILLA	10	11	12	13
<p>Lentejas ECO Campesinas (12) (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate, ajo, laurel, pimentón dulce)</p> <p><u>"Tortilla" de patatas elaborada con harina de garbanzos con ens. de maíz y zanahoria rallada (12)</u> </p> <p>Fruta de temporada y leche (7)</p>	<p>Crema de calabaza (12)</p> <p>Ragout de ternera en salsa (puerro, cebolla, zanahoria, ajo, pimienta negra, caldo de pollo) con patatas (12)</p> <p>Fruta de temporada y pan integral (1,6)</p>	<p>Paella mixta (ragout de pollo, pimiento rojo y verde, pimentón, caldo de pollo, cebolla, ajo, zanahoria)</p> <p>Filete de merluza al limón con gajos de tomate aliñado con AOVE y orégano (4)</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p><u>Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos esp. Sin alérgenos)</u></p> <p>Complemento del cocido: garbanzos ECO, zanahoria, ave, ragout ternera, chorizo (12)</p> <p>Fruta de temporada y pan integral (1,6)</p>	<p>Judías verdes rehogadas (ajito, aceite, cebolla)</p> <p><u>Lasaña casera (placas esp. sin gluten) de atún claro (cebolla, pimiento verde y rojo, tomate) (4,6,7)</u></p> <p>Postre lácteo (7) (*)</p>
16	17	18	19	20 - ¡Bienvenida Primavera!
<p>Crema de calabacín y puerros (12)</p> <p>Hamburguesa de ternera a la plancha con patatas dado (10,11,12)</p> <p>Fruta de temporada y leche (7)</p>	<p>Alubias blancas ECO guisadas con verduras (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva)(12)</p> <p>Filete de pollo empanado (1,6,10) con ensalada de lechuga y maíz</p> <p>Fruta de temporada y pan integral (1,6)</p>	<p><u>Pasta esp. sin alérgenos carbonara (nata, bacon, cebolla, pimienta negra) (7)</u></p> <p>Filete de pescadilla al horno con guarnición de zanahorias rehogadas (cebolla, ajo y orégano) (4)</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p><u>Coliflor Orly (elaborada harina de maíz)</u></p> <p>Salmón a la naranja con guarnición de arroz integral (4)</p> <p>Fruta de temporada y pan integral (1,6)</p>	<p>Potaje de garbanzos con migas de bacalao y espinacas (2,4,14)</p> <p><u>"Tortilla" francesa elaborada con harina de garbanzos con pisto (calabacín, pimiento, tomate, cebolla)</u></p> <p>Postre lácteo (7) (*) </p>
23 - Día mundial del aprendizaje	24 - Día sostenible	25	26 - Día mundial del clima	27
<p>Arroz 3 delicias (maíz, zanahoria y fiambre de pavo)</p> <p>Filete de merluza al ajoarriero (tomate, ajo, cebolla) con pimientos (4)</p> <p>Fruta de temporada y leche (7) </p>	<p>Lentejas ECO Campesinas (12) (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate, ajo, laurel, pimentón dulce)</p> <p><u>"Tortilla" francesa elaborada con harina de garbanzos con ensalada (3)</u> </p> <p>Fruta de temporada y pan integral (1,6)</p>	<p>Puré de verduras (12)</p> <p>Ragout de pollo guisado con patatas dado (12)</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p><u>Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos esp. Sin alérgenos)</u></p> <p>Complemento del cocido: garbanzos ECO, zanahoria, ave, ragout ternera, chorizo (12) </p> <p>Fruta de temporada y pan integral (1,6)</p>	<p>VACACIONES </p>
30	31	<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.</p>		
<p> VACACIONES  </p>		<p>  Ingredientes ecológicos  Pescados sostenibles  Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA  Productos integrales  GASTRONOMÍA LOCAL  Productos con DOP </p>		
		<p>DECLARACIÓN DE ALERGENOS</p> <p>1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14</p> <p>Gluten Crustáceos Huevos Pescado Cacahuete Soja Leche Frutas Ajo Mostaza Sésamo Sulfitos Alérgenos Misceláneos colorante</p>		

CPEE FUNDACIÓN GOYENECHÉ - MARZO 2026

Menú 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**.



grupo_servicatering



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
2	3 - Día mundial de la naturaleza	4	5	6
Patatas marineras (merluza, pimiento rojo y verde, zanahoria, cebolla, ajo, aceite, laurel, pimentón) (4,12) Cinta de lomo adobada a la plancha con gajos de tomate aliñado con AOVE y orégano Fruta de temporada y bebida de soja (6)	Fideuà mixta (ragout de pollo, pimiento rojo y verde, pimentón, caldo de pollo, cebolla, ajo, zanahoria) (1,3,6,10) Filete de abadejo a la andaluza (1,4,6,10) con ensalada de lechuga y cebolla Fruta de temporada y pan integral (1,6)	Judías pintas a la hortelana (puero, zanahoria, pim.verde y rojo) (12) Huevos revueltos con picadillo de chorizo (3) y ensalada de maíz y zanahoria Fruta de temporada	Crema Alicia (calabaza, zanahoria, puerro y cebolla) Contramuslo de pollo al ajillo con patatas panaderas a lo pobre (pimiento verde, pimiento rojo, perejil, cebolla, AOVE, ajo) (12) Fruta de temporada y pan integral (1,6)	Arroz con salsa de tomate casera y picadillo de huevo cocido (3) Filete de merluza al horno con ensalada (4) Postre de soja (6,8)
9 - CELEBRAMOS EL DÍA DE LA TORTILLA	10	11	12	13
Lentejas ECO Campesinas (12) (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate, ajo, laurel, pimentón dulce) Tortilla de patatas con ensalada de maíz y zanahoria rallada (3,12) Fruta de temporada y bebida de soja (6)	Crema de calabaza (12) Ragout de ternera en salsa (puero, cebolla, zanahoria, ajo, pimienta negra, caldo de pollo) con patatas (12) Fruta de temporada y pan integral (1,6)	Paella mixta (ragout de pollo, pimiento rojo y verde, pimentón, caldo de pollo, cebolla, ajo, zanahoria) Filete de merluza al limón con gajos de tomate aliñado con AOVE y orégano (4) Fruta de temporada	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos integrales) (1,3,6,10) Complemento del cocido: garbanzos ECO , zanahoria, ave, ragout ternera, chorizo (12) Fruta de temporada y pan integral (1,6)	Judías verdes rehogadas (ajito, aceite, cebolla) Ventresca de bacalao en salsa (cebolla, pimiento verde y rojo, tomate) con pasta salteada (1,2,3,4,6,10,14) Postre de soja (6,8)
16	17	18	19	20 - ¡Bienvenida Primavera!
Crema de calabacín y puerros (12) Hamburguesa de ternera a la plancha con patatas dado (10,11,12) Fruta de temporada y bebida de soja (6)	Alubias blancas ECO guisadas con verduras (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva)(12) Filete de pollo empanado (1,6,10) con ensalada de lechuga y maíz Fruta de temporada y pan integral (1,6)	Spaguettis con tomate y bacon (1,3,6,10) Filete de pescadilla al horno con guarnición de zanahorias rehogadas (cebolla, ajo y orégano) (4) Fruta de temporada	Coliflor Orly (elaborada harina de maíz) Salmón a la naranja con guarnición de arroz integral (4) Fruta de temporada y pan integral (1,6)	Potaje de garbanzos con migas de bacalao y espinacas (2,4,14) Huevos cocidos con pisto (calabacín, pimiento, tomate, cebolla) (3) Postre de soja (6,8)
23 - Día mundial del aprendizaje	24 - Día sostenible	25	26 - Día mundial del clima	27
Arroz 3 delicias (maíz, zanahoria y fiambre de pavo) Filete de merluza al ajoarriero (tomate, ajo, cebolla) con pimientos (4) Fruta de temporada y bebida de soja (6)	Lentejas ECO Campesinas (12) (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate, ajo, laurel, pimentón dulce) Tortilla francesa con ensalada (3) Fruta de temporada y pan integral (1,6)	Puré de verduras (12) Ragout de pollo guisado con patatas dado (12) Fruta de temporada	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos integrales) (1,3,6,10) Complemento del cocido: garbanzos ECO , zanahoria, ave, ragout ternera, chorizo (12) Fruta de temporada y pan integral (1,6)	VACACIONES
30	31	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.		



VACACIONES



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	Cebada	Soja	Lactosa	Frijoles	Ajón	Miel	Sésamo	Sulfitos	Almendra	Moluscos

alérgico

CPEE FUNDACIÓN GOYENECHÉ - MARZO 2026

Menú 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**.



grupo_servicatering



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<p>2</p> <p>Patatas marineras (merluza, pimiento rojo y verde, zanahoria, cebolla, ajo, aceite, laurel, pimentón) (4,12)</p> <p><u>Hamburguesa de ternera a la plancha con gajos de tomate aliñado con AOVE y orégano</u> (10,11,12)</p> <p>Fruta de temporada y leche (7)</p>	<p>3 - Día mundial de la naturaleza</p> <p>Fideuá mixta (ragout de pollo, pimiento rojo y verde, pimentón, caldo de pollo, cebolla, ajo, zanahoria) (1,3,6,10)</p> <p>Filete de abadejo a la andaluza (1,4,6,10) con ensalada de lechuga y cebolla</p> <p>Fruta de temporada y pan integral (1,6)</p>	<p>4</p> <p>Judías pintas a la hortelana (puero, zanahoria, pim.verde y rojo) (12)</p> <p>Huevos revueltos (3) y ensalada de maíz y zanahoria</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>5</p> <p>Crema Alicia (calabaza, zanahoria, puerro y cebolla)</p> <p>Contramuslo de pollo al ajillo con patatas panaderas a lo pobre (pimiento verde, pimiento rojo, perejil, cebolla, AOVE, ajo) (12)</p> <p>Fruta de temporada y pan integral (1,6)</p>	<p>6</p> <p>Arroz con salsa de tomate casera y picadillo de huevo cocido (3)</p> <p>Filete de merluza al horno con ensalada (4)</p> <p>Postre lácteo (7) (*)</p>
<p>9 - CELEBRAMOS EL DÍA DE LA TORTILLA</p> <p>Lentejas ECO Campesinas (12) (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate, ajo, laurel, pimienta dulce)</p> <p>Tortilla de patatas con ensalada de maíz y zanahoria rallada (3,12)</p> <p>Fruta de temporada y leche (7)</p>	<p>10</p> <p>Crema de calabaza (12)</p> <p>Ragout de ternera en salsa (puero, cebolla, zanahoria, ajo, pimienta negra, caldo de pollo) con patatas (12)</p> <p>Fruta de temporada y pan integral (1,6)</p>	<p>11</p> <p>Paella mixta (ragout de pollo, pimiento rojo y verde, pimentón, caldo de pollo, cebolla, ajo, zanahoria)</p> <p>Filete de merluza al limón con gajos de tomate aliñado con AOVE y orégano (4)</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>12</p> <p>Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos integrales) (1,3,6,10)</p> <p><u>Complemento del cocido: garbanzos ECO, zanahoria, ave, ragout ternera (12) (no carne de cerdo)</u></p> <p>Fruta de temporada y pan integral (1,6)</p>	<p>13</p> <p>Judías verdes rehogadas (ajito, aceite, cebolla)</p> <p>Lasaña casera de atún claro (cebolla, pimiento verde y rojo, tomate) (1,3,4,6,7,10)</p> <p>Postre lácteo (7) (*)</p>
<p>16</p> <p>Crema de calabacín y puerros (12)</p> <p>Hamburguesa de ternera a la plancha con patatas dado (10,11,12)</p> <p>Fruta de temporada y leche (7)</p>	<p>17</p> <p>Alubias blancas ECO guisadas con verduras (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva)(12)</p> <p>Filete de pollo empanado (1,6,10) con ensalada de lechuga y maíz</p> <p>Fruta de temporada y pan integral (1,6)</p>	<p>18</p> <p><u>Spaguettis carbonara sin bacon</u> (nata, cebolla, pimienta negra) (1,3,6,7,10)</p> <p>Filete de pescadilla al horno con guarnición de zanahorias rehogadas (cebolla, ajo y orégano) (4)</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>19</p> <p>Coliflor Orly (1,2,3,4,6,7,8,9,14)</p> <p>Salmón a la naranja con guarnición de arroz integral (4)</p> <p>Fruta de temporada y pan integral (1,6)</p>	<p>20 - ¡Bienvenida Primavera!</p> <p>Potaje de garbanzos con migas de bacalao y espinacas (2,4,14)</p> <p>Huevos cocidos con pisto (calabacín, pimiento, tomate, cebolla) (3)</p> <p>Postre lácteo (7) (*)</p>
<p>23 - Día mundial del aprendizaje</p> <p>Arroz 3 delicias (maíz, zanahoria y fiambre de pavo)</p> <p>Filete de merluza al ajoarriero (tomate, ajo, cebolla) con pimientos (4)</p> <p>Fruta de temporada y leche (7)</p>	<p>24 - Día sostenible</p> <p>Lentejas ECO Campesinas (12) (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate, ajo, laurel, pimentón dulce)</p> <p>Huevos villarroy con ensalada (1,2,3,4,6,7,12,14)</p> <p>Fruta de temporada y pan integral (1,6)</p>	<p>25</p> <p>Puré de verduras (12)</p> <p>Ragout de pollo guisado con patatas dado (12)</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>26 - Día mundial del clima</p> <p>Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos integrales) (1,3,6,10)</p> <p><u>Complemento del cocido: garbanzos ECO, zanahoria, ave, ragout ternera (12) (no carne de cerdo)</u></p> <p>Fruta de temporada y pan integral (1,6)</p>	<p>27</p> <p>VACACIONES</p>
<p>30</p>	<p>31</p>	<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.</p>		

DECLARACIÓN DE ALERGENOS

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14

Gluten Crustáceos Huevos Pescado Cacahute Soja Leche Frutas Ajo Mostaza Sésamo Sulfites Alérgenos Mieloceros



Ingredientes ecológicos



Pescados sostenibles



Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA



Productos integrales



GASTRONOMÍA LOCAL



Productos con DOP

CPEE FUNDACIÓN GOYENECHÉ - MARZO 2026

Menú 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**.



grupo_servicatering



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
2	3 - Día mundial de la naturaleza	4	5	6
Patatas marineras (merluza, pimiento rojo y verde, zanahoria, cebolla, ajo, aceite, laurel, pimentón) (4,12)	Fideuá mixta (ragout de pollo, pimiento rojo y verde, pimentón, caldo de pollo, cebolla, ajo, zanahoria) (1,3,6,10)	Judías pintas a la hortelana (puero, zanahoria, pim.verde y rojo) (12)	Crema Alicia (calabaza, zanahoria, puerro y cebolla)	Arroz con salsa de tomate casera y picadillo de huevo cocido (3)
Cinta de lomo adobada a la plancha con gajos de tomate aliñado con AOVE y orégano	Filete de abadejo a la andaluza (1,4,6,10) con ensalada de lechuga y cebolla 	Huevos revueltos con picadillo de chorizo (3) y ensalada de maíz y zanahoria	Contramuslo de pollo al ajillo con patatas panaderas a lo pobre (pimiento verde, pimiento rojo, perejil, cebolla, AOVE, ajo) (12)	Filete de merluza al horno con ensalada (4)
Fruta de temporada y leche (7)	Fruta de temporada y pan integral (1,6)	Fruta de temporada	Fruta de temporada y pan integral (1,6)	Postre lácteo (7) (*)
9 - CELEBRAMOS EL DÍA DE LA TORTILLA	10	11	12	13
Lentejas ECO Campesinas (12) (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate, ajo, laurel, pimentón dulce)	Crema de calabaza (12)	Paella mixta (ragout de pollo, pimiento rojo y verde, pimentón, caldo de pollo, cebolla, ajo, zanahoria)	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos integrales) (1,3,6,10)	Judías verdes rehogadas (ajito, aceite, cebolla)
Tortilla de patatas con ensalada de maíz y zanahoria rallada (3,12) 	Ragout de ternera en salsa (puero, cebolla, zanahoria, ajo, pimienta negra, caldo de pollo) con patatas (12)	Filete de merluza al limón con gajos de tomate aliñado con AOVE y orégano (4)	Complemento del cocido: garbanzos ECO , zanahoria, ave, ragout ternera, chorizo (12)	Lasaña casera de atún claro (cebolla, pimiento verde y rojo, tomate) (1,3,4,6,7,10)
Fruta de temporada y leche (7)	Fruta de temporada y pan integral (1,6)	Fruta de temporada	Fruta de temporada y pan integral (1,6)	Postre lácteo (7) (*)
16	17	18	19	20 - ¡Bienvenida Primavera!
Crema de calabacín y puerros (12)	Alubias blancas ECO guisadas con verduras (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva)(12)	Spaguettis carbonara (nata, bacon, cebolla, pimienta negra) (1,3,6,7,10)	Coliflor Orly (elaborada harina de maíz)	Potaje de garbanzos con espinacas (sin migas de bacalao)
Hamburguesa de ternera a la plancha con patatas dado (10,11,12)	Filete de pollo empanado (1,6,10) con ensalada de lechuga y maíz	Filete de pescadilla al horno con guarnición de zanahorias rehogadas (cebolla, ajo y orégano) (4)	Salmón a la naranja con guarnición de arroz integral (4)	Huevos cocidos con pisto (calabacín, pimiento, tomate, cebolla) (3) 
Fruta de temporada y leche (7)	Fruta de temporada y pan integral (1,6)	Fruta de temporada	Fruta de temporada y pan integral (1,6)	Postre lácteo (7) (*)
23 - Día mundial del aprendizaje	24 - Día sostenible	25	26 - Día mundial del clima	27
Arroz 3 delicias (maíz, zanahoria y fiambre de pavo)	Lentejas ECO Campesinas (12) (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate, ajo, laurel, pimentón dulce)	Puré de verduras (12)	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos integrales) (1,3,6,10)	
Filete de merluza al ajoarriero (tomate, ajo, cebolla) con pimientos (4) 	Tortilla francesa con ensalada (3) 	Ragout de pollo guisado con patatas dado (12)	Complemento del cocido: garbanzos ECO , zanahoria, ave, ragout ternera, chorizo (12) 	
Fruta de temporada y leche (7)	Fruta de temporada y pan integral (1,6)	Fruta de temporada	Fruta de temporada y pan integral (1,6)	

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.

DECLARACIÓN DE ALERGENOS

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Gluten	Crustáceos	Huevos	Pescado	Cacahute	Soja	Lácteos	Frutos secos	Alérgenos	Sésamo	Sulfites	Aromatizantes	Monóxido de carbono	



Ingredientes ecológicos



Pescados sostenibles



Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA



Productos integrales



GASTRONOMÍA LOCAL



Productos con DOP



VACACIONES



CPEE FUNDACIÓN GOYENECHÉ - MARZO 2026




Menú 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**.



grupo_servicatering



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
2	3 - Día mundial de la naturaleza	4	5	6
<p><u>Patatas con verduras</u> (pimiento rojo y verde, zanahoria, cebolla, ajo, aceite, laurel, pimentón) (12)</p> <p>Cinta de lomo adobada a la plancha con gajos de tomate aliñado con AOVE y orégano</p> <p>Fruta de temporada y leche (7)</p>	<p>Fideuá mixta (ragout de pollo, pimiento rojo y verde, pimentón, caldo de pollo, cebolla, ajo, zanahoria) (1,3,6,10)</p> <p><u>Filete de pollo a la plancha con ensalada de lechuga y cebolla</u> </p> <p>Fruta de temporada y pan integral (1,6)</p>	<p>Judías pintas a la hortelana (puero, zanahoria, pim.verde y rojo) (12)</p> <p>Huevos revueltos con picadillo de chorizo (3) y ensalada de maíz y zanahoria</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Crema Alicia (calabaza, zanahoria, puerro y cebolla)</p> <p>Contramuslo de pollo al ajillo con patatas panaderas a lo pobre (pimiento verde, pimiento rojo, perejil, cebolla, AOVE, ajo) (12)</p> <p>Fruta de temporada y pan integral (1,6)</p>	<p>Arroz con salsa de tomate casera y picadillo de huevo cocido (3)</p> <p><u>Hamburguesa de ternera a la plancha</u> (10,11,12) <u>con ensalada</u></p> <p>Postre lácteo (7) (*)</p>
9 - CELEBRAMOS EL DÍA DE LA TORTILLA	10	11	12	13
<p>Lentejas ECO Campesinas (12) (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate, ajo, laurel, pimentón dulce)</p> <p>Tortilla de patatas con ensalada de maíz y zanahoria rallada (3,12) </p> <p>Fruta de temporada y leche (7)</p>	<p>Crema de calabaza (12)</p> <p>Ragout de ternera en salsa (puero, cebolla, zanahoria, ajo, pimienta negra, caldo de pollo) con patatas (12)</p> <p>Fruta de temporada y pan integral (1,6)</p>	<p>Paella mixta (ragout de pollo, pimiento rojo y verde, pimentón, caldo de pollo, cebolla, ajo, zanahoria)</p> <p><u>Cinta de lomo adobada a la plancha con gajos de tomate aliñado con AOVE y orégano</u></p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos integrales) (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 (1,6)</p>	<p>Judías verdes rehogadas (ajito, aceite, cebolla)</p> <p><u>Filete de pollo en salsa</u> (cebolla, pimiento verde y rojo, tomate) <u>con pasta salteada</u> (1,3,6,10)</p> <p>Postre lácteo (7) (*)</p>
16	17	18	19	20 - ¡Bienvenida Primavera!
<p>Crema de calabacín y puerros (12)</p> <p>Hamburguesa de ternera a la plancha con patatas dado (10,11,12)</p> <p>Fruta de temporada y leche (7)</p>	<p>Alubias blancas ECO guisadas con verduras (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva)(12)</p> <p>Filete de pollo empanado (1,6,10) con ensalada de lechuga y maíz</p> <p>Fruta de temporada y pan integral (1,6)</p>	<p>Spaguettis carbonara (nata, bacon, cebolla, pimienta negra) (1,3,6,7,10)</p> <p><u>Tortilla francesa (3) con guarnición de zanahorias rehogadas</u> (cebolla, ajo y orégano).</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Coliflor Orly (elaborada harina de maíz)</p> <p>Cinta de lomo <u>adobada a la plancha con guarnición de arroz integral</u></p> <p>Fruta de temporada y pan integral (1,6)</p>	<p><u>Potaje de garbanzos con espinacas</u> (sin migas de bacalao)</p> <p>Huevos cocidos con pisto (calabacín, pimiento, tomate, cebolla) (3) </p> <p>Postre lácteo (7) (*)</p>
23 - Día mundial del aprendizaje	24 - Día sostenible	25	26 - Día mundial del clima	27
<p>Arroz 3 delicias (maíz, zanahoria y fiambre de pavo)</p> <p><u>Filete de pollo al ajoarriero</u> (tomate, ajo, cebolla) con pimientos </p> <p>Fruta de temporada y leche (7)</p>	<p>Lentejas ECO Campesinas (12) (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate, ajo, laurel, pimentón dulce)</p> <p><u>Tortilla francesa con ensalada</u> (3) </p> <p>Fruta de temporada y pan integral (1,6)</p>	<p>Puré de verduras (12)</p> <p>Ragout de pollo guisado con patatas dado (12)</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos integrales) (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 (1,6)</p>	<p>VACACIONES </p>
30	31	<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.</p>		



VACACIONES



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 Frutas Ajo Mostaza Sésamo Sulfitos Alérgenos Mixtos
 cscorre

CPEE FUNDACIÓN GOYENECHÉ - MARZO 2026

Menú 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.



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
2	3 - Día mundial de la naturaleza	4	5	6
Patatas marineras (merluza, pimiento rojo y verde, zanahoria, cebolla, ajo, aceite, laurel, pimentón) (4,12) Cinta de lomo adobada a la plancha con gajos de tomate aliñado con AOVE y orégano Fruta de temporada y leche (7)	<u>Fideuá mixta (ragout de pollo, pimiento rojo y verde, pimentón, caldo de pollo, cebolla, ajo, zanahoria) (pasta esp.sin alergenos)</u> <u>Filete de abadejo a la andaluza (harina de maíz, 4) con ensalada de lechuga y cebolla</u>  Fruta de temporada	<u>Sopa de fideos (esp.sin alergenos) (caldo de ave, puerro, zanahoria)</u> Huevos revueltos con picadillo de chorizo (3) y ensalada de maíz y zanahoria Fruta de temporada	Crema Alicia (calabaza, zanahoria, puerro y cebolla) Contramuslo de pollo al ajillo con patatas panaderas a lo pobre (pimiento verde, pimiento rojo, perejil, cebolla, AOVE, ajo) (12) Fruta de temporada	Arroz con salsa de tomate casera y picadillo de huevo cocido (3) Filete de merluza al horno con ensalada (4) Postre lácteo (7) (*)
9 - CELEBRAMOS EL DÍA DE LA TORTILLA	10	11	12	13
<u>Pasta esp.sin alergenos con tomate</u> Tortilla de patatas con ensalada de maíz y zanahoria rallada (3,12) Fruta de temporada y leche (7)	Crema de calabaza (12) Ragout de ternera en salsa (puerro, cebolla, zanahoria, ajo, pimienta negra, caldo de pollo) con patatas (12) Fruta de temporada	Paella mixta (ragout de pollo, pimiento rojo y verde, pimentón, caldo de pollo, cebolla, ajo, zanahoria) Filete de merluza al limón con gajos de tomate aliñado con AOVE y orégano (4) Fruta de temporada	<u>Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos esp. Sin alergenos)</u> <u>Complemento del cocido: zanahoria, ave, ragout ternera, chorizo (12) (sin garbanzos)</u> Fruta de temporada	Puré de verduras sin legumbre (12) <u>Ventresca de bacalao en salsa (cebolla, pimiento verde y rojo, tomate) con pasta esp.sin alergenos salteada (2,4,14)</u> Postre lácteo (7) (*)
16	17	18	19	20 - ¡Bienvenida Primavera!
Crema de calabacín y puerros (12) <u>Hamburguesa de ternera esp.sin alergenos a la plancha con patatas dado (12)</u> Fruta de temporada y leche (7)	<u>Verduras variadas</u> <u>Filete de pollo empanado (harina de maíz) con ensalada de lechuga y maíz</u> Fruta de temporada	<u>Pasta esp.sin alergenos carbonara (nata, bacon, cebolla, pimienta negra) (7)</u> Filete de pescadilla al horno con guarnición de zanahorias rehogadas (cebolla, ajo y orégano) (4) Fruta de temporada	<u>Coliflor Orly (elaborada harina de maíz)</u> Salmón a la naranja con guarnición de arroz integral (4) Fruta de temporada	Sopa de fideos (esp.sin alergenos) (caldo de ave, puerro, zanahoria) Huevos cocidos con pisto (calabacín, pimiento, tomate, cebolla) (3)  Postre lácteo (7) (*)
23 - Día mundial del aprendizaje	24 - Día sostenible	25	26 - Día mundial del clima	27
Arroz 3 delicias (maíz, zanahoria y fiambre de pavo) Filete de merluza al ajoarriero (tomate, ajo, cebolla) con pimientos (4) Fruta de temporada y leche (7)	<u>Pasta esp.sin alergenos con tomate</u> <u>Tortilla francesa con ensalada (3)</u> Fruta de temporada	Puré de verduras sin legumbre (12) Ragout de pollo guisado con patatas dado (12) Fruta de temporada	<u>Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos esp. Sin alergenos)</u> <u>Complemento del cocido: zanahoria, ave, ragout ternera, chorizo (12) (sin garbanzos)</u> Fruta de temporada	 
30	31	<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.</p>		
				



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 Cereales Huesos Pescado Cacahuete Soja Leche Frutos Ajo Mielazas Sésamo Sulfitos Altramuzes Mielazas
alérgico