

CPEE FUNDACIÓN GOYENECHÉ - ABRIL 2026

Menú sin frutos secos

Todas las comidas se acompañarán de pan (1,6,10) y agua. En la elaboración de los menús se utiliza **legumbres de producción ecológica y aceite de oliva**.



DECLARACIÓN DE ALERGENOS

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

MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1	2 - Día internacional del libro infantil	3 - Día mundial del arcoiris

VACACIONES



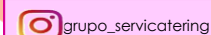
LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
6	7 - Día mundial de la salud	8	9	10
	Arroz con tomate Varitas de merluza c/ensalada de zanahoria y maíz (1,2,3,4,6,7,14) Piña en su jugo y pan integral (1,6,10)	Alubias blancas ECO guisadas con verduras (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo ac.oliva)(12) Tortilla francesa con ensalada de lechuga y cebolla (3) Fruta de temporada (*)	Brócoli rehogado con ajitos Filete de contramuslo de pollo al curry (nata, cebolla, curry) con pasta integral (1,3,6,7,10) Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos) (1,3,6,10) Complemento del cocido: garbanzos ECO , zanahoria, ave, ragout ternera, chorizo (12) Yogurt natural sin azúcar (7) (*) o Fruta de temporada
13	14	15 - Día del niño	16	17
Macarrones integrales con chorizo (1,3,6,10) Filete de merluza a la andaluza con ensalada (1,4,6,10) Fruta de temporada y leche (7)	Lentejas ECO campesinas (zanahoria, tomate, pimiento verde, pimiento rojo, cebolla) PLATO eco Tortilla española (patata y cebolla) con ensalada de lechuga (3,12) Fruta de temporada (*) y pan integral (1,6,10)	Crema de calabaza (12) Cinta de lomo adobada a la plancha con gajos de tomate aliñado con AOVE y orégano Fruta de temporada	Arroz tres delicias (maíz, zanahoria, fiambre de pavo) Salmón a la naranja con ensalada (4) Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Menestra de verduras rehogadas Álbondigas de ternera en salsa con puré de patatas (7,10,11,12) Yogurt natural sin azúcar (7) (*) o Fruta de temporada
¡Celebramos la semana de Don Quijote de la Mancha!				
20 - JORNADA MIGUEL DE CERVANTES SAAVEDRA	21 - JORNADA DULCINEA DEL TOBOSO	22 - JORNADA DE SANSÓN CARRASCO	23 - Día del libro - JORNADA DE DON QUIJOTE	24 - JORNADA SANCHO PANZA
Paella mixta (ragout de pollo, pimiento rojo y verde, pimentón, caldo de pollo, cebolla, ajo, zanahoria) Tiznao (bacalao, patata, pimiento rojo, ajo, cebolla, pimentón dulce) (2,4,12,14) Fruta de temporada y leche (7)	Puré de calabacín y puerros (12) Tojuno (ragout de ternera guisada con zanahoria) con patatas fritas naturales (12) Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Olla Castellana (judías pintas con zanahoria, cebolla, pimiento) (12) Filete de pescadilla al horno con ensalada de la huerta (4) Fruta de temporada (*)	Judías verdes rehogadas con ajito y cebolla Huevos cocidos en cama de pisto manchego con guarnición de patata panadera (3,12) Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos) (1,3,6,10) PLATO eco Complemento del cocido: garbanzos ECO , zanahoria, ave, ragout ternera, chorizo (12) Yogurt natural sin azúcar (7) (*) o Fruta de temporada
27	28	29	30	
Lentejas ECO campesinas (zanahoria, tomate, pimiento verde, pimiento rojo, cebolla) PLATO eco Tortilla francesa con queso y ensalada (3,7) Fruta de temporada y leche (7)	Coliflor al ajoarriero Hamburguesa de ternera en salsa de tomate casera con arroz integral (10,11,12) Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Patatas Riojanas (chorizo, pimiento rojo, pimiento verde, cebolla, tomate, zanahoria, caldo de verduras) (12) Filete de abadejo a la andaluza con gajos de tomate aliñado con AOVE y orégano (1,4,6,10) Fruta de temporada	Crema Esaú (de legumbre) (12) DÍA DE PROTEÍNA VEGETAL Pizza Margarita (base de pizza precocida, tomate, queso y orégano) (1,6,7,10) Macedonia de fruta y pan integral (1,6,10)	

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

CPEE FUNDACIÓN GOYENECHÉ - ABRIL 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.**



DECLARACIÓN DE ALERGENOS

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

MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1	2 - Día internacional del libro infantil	3 - Día mundial del arcoíris
<h1>VACACIONES</h1>		


LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
6	7 - Día mundial de la salud	8	9	10
	Arroz con tomate <u>Filete de merluza a la andaluza (harina de maíz, 4) c/ensalada de zanahoria y maíz</u> Piña en su jugo	Alubias blancas ECO guisadas con verduras (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo ac.oliva)(12) Tortilla francesa con ensalada de lechuga y cebolla (3) Fruta de temporada (*)	Brócoli rehogado con ajitos <u>Filete de contramuslo de pollo al curry (nata, cebolla, curry) con pasta esp.sin alergenos (7)</u> 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) Yogurt natural sin azúcar (7) (*) o Fruta de temporada
13	14	15 - Día del niño	16	17
<u>Macarrones esp.sin alergenos con chorizo</u> <u>Filete de merluza a la andaluza (harina de maíz) con ensalada (4)</u> Fruta de temporada y leche (7)	Lentejas ECO campesinas (zanahoria, tomate, pimiento verde, pimiento rojo, cebolla) Tortilla española (patata y cebolla) con ensalada de lechuga (3,12) Fruta de temporada (*)	Crema de calabaza (12) Cinta de lomo adobada a la plancha con gajos de tomate aliñado con AOVE y orégano Fruta de temporada	Arroz tres delicias (maíz, zanahoria, fiambre de pavo) Salmón a la naranja con ensalada (4) Fruta de temporada	Menestra de verduras rehogadas Álbondigas de ternera en salsa con puré de patatas (7,10,11,12) Yogurt natural sin azúcar (7) (*) o Fruta de temporada
¡Celebramos la semana de Don Quijote de la Mancha!				
20 - JORNADA MIGUEL DE CERVANTES SAAVEDRA	21 - JORNADA DULCINEA DEL TOBOSO	22 - JORNADA DE SANSÓN CARRASCO	23 - Día del libro - JORNADA DE DON QUIJOTE	24 - JORNADA SANCHO PANZA
Paella mixta (ragout de pollo, pimiento rojo y verde, pimentón, caldo de pollo, cebolla, ajo, zanahoria) Tiznao (bacalao, patata, pimiento rojo, ajo, cebolla, pimentón dulce) (2,4,12,14) Fruta de temporada y leche (7)	Puré de calabacín y puerros (12) Tojuno (ragout de ternera guisada con zanahoria) con patatas fritas naturales (12) Fruta de temporada	Olla Castellana (judías pintas con zanahoria, cebolla, pimiento) (12) Filete de pescadilla al horno con ensalada de la huerta (4) Fruta de temporada (*)	Judías verdes rehogadas con ajito y cebolla Huevos cocidos en cama de pisto manchego con guarnición de patata panadera (3,12) 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) Yogurt natural sin azúcar (7) (*) o Fruta de temporada
27	28	29	30	
Lentejas ECO campesinas (zanahoria, tomate, pimiento verde, pimiento rojo, cebolla) Tortilla francesa con queso y ensalada (3,7) Fruta de temporada y leche (7)	Coliflor al ajoarriero Hamburguesa de ternera en salsa de tomate casera con arroz integral (10,11,12) Fruta de temporada	Patatas Riojanas (chorizo, pimiento rojo, pimiento verde, cebolla, tomate, zanahoria, caldo de verduras) (12) <u>Filete de abadejo a la andaluza (harina de maíz) con gajos de tomate aliñado con AOVE y orégano (4)</u> Fruta de temporada	Crema Esaú (de legumbre) (12) <u>Pannini esp.sin alergenos Margarita (pan sin gluten, tomate, queso y orégano) (7)</u> Macedonia de fruta	

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

CPEE FUNDACIÓN GOYENECHÉ - ABRIL 2026

Menú sin huevo

Todas las comidas se acompañarán de pan (1,6,10) y agua. En la elaboración de los menús se utiliza legumbres de producción ecológica y aceite de oliva.


 grupo_servicatering



DECLARACIÓN DE ALERGENOS

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

MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1	2 - Día internacional del libro infantil	3 - Día mundial del arcoíris
<h1>VACACIONES</h1>		
		

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
6	7 - Día mundial de la salud	8	9	10
	Arroz con tomate Filete de merluza a la andaluza (harina de maíz, 4) c/ensalada de zanahoria y maíz Piña en su jugo y pan integral (1,6,10)	Alubias blancas ECO guisadas con verduras (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) (12) "Tortilla" francesa elaborada con harina de garbanzos con ensalada de lechuga y cebolla Fruta de temporada (*)	Brócoli rehogado con ajitos Filete de contramuslo de pollo al curry (nata, cebolla, curry) con pasta esp.sin alergenos (7) Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos esp.sin alergenos) Complemento del cocido: garbanzos ECO , zanahoria, ave, ragout ternera, chorizo (12) Yogurt natural sin azúcar (7) (*) o Fruta de temporada
13	14	15 - Día del niño	16	17
Macarrones esp.sin alergenos con chorizo Filete de merluza a la andaluza con ensalada (1,4,6,10) Fruta de temporada y leche (7)	Lentejas ECO campesinas (zanahoria, tomate, pimiento verde, pimiento rojo, cebolla) "Tortilla" española (patata y cebolla) elaborada con harina de garbanzos con ensalada de lechuga (12) Fruta de temporada (*) y pan integral (1,6,10)	Crema de calabaza (12) Cinta de lomo adobada a la plancha con gajos de tomate aliñado con AOVE y orégano Fruta de temporada 	Aroz tres delicias (maíz, zanahoria, fiambre de pavo) Salmón a la naranja con ensalada (4) Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Menestra de verduras rehogadas Álbondigas de ternera en salsa con puré de patatas (7,10,11,12) Yogurt natural sin azúcar (7) (*) o Fruta de temporada
¡Celebramos la semana de Don Quijote de la Mancha!				
20 - JORNADA MIGUEL DE CERVANTES SAAVEDRA	21 - JORNADA DULCINEA DEL TOBOSO	22 - JORNADA DE SANSÓN CARRASCO	23 - Día del libro - JORNADA DE DON QUIJOTE	24 - JORNADA SANCHO PANZA
Paella mixta (ragout de pollo, pimiento rojo y verde, pimentón, caldo de pollo, cebolla, ajo, zanahoria) Tiznao (bacalao, patata, pimiento rojo, ajo, cebolla, pimentón dulce) (2,4,12,14) Fruta de temporada y leche (7) 	Puré de calabacín y puerros (12)  Tojuno (ragout de ternera guisada con zanahoria) con patatas fritas naturales (12) Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Olla Castellana (judías pintas con zanahoria, cebolla, pimiento) (12)  Filete de pescadilla al horno con ensalada de la huerta (4) Fruta de temporada (*)	Judías verdes rehogadas con ajito y cebolla  "Tortilla" de patata elaborada con harina de garbanzos con pisto manchego (12) Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos esp.sin alergenos)  Complemento del cocido: garbanzos ECO , zanahoria, ave, ragout ternera, chorizo (12) Yogurt natural sin azúcar (7) (*) o Fruta de temporada
27	28	29	30	
Lentejas ECO campesinas (zanahoria, tomate, pimiento verde, pimiento rojo, cebolla)  "Tortilla" francesa con queso elaborada con harina de garbanzos y ensalada (7) Fruta de temporada y leche (7)	Coliflor al ajoarriero Hamburguesa de ternera en salsa de tomate casera con arroz integral (10,11,12) Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Patatas Riojanas (chorizo, pimiento rojo, pimiento verde, cebolla, tomate, zanahoria, caldo de verduras) (12) Filete de abadejo a la andaluza con gajos de tomate aliñado con AOVE y orégano (1,4,6,10) Fruta de temporada	Crema Esaú (de legumbre) (12)  Pizza Margarita (base de pizza precocida, tomate, queso y orégano) (1,6,7,10) Macedonia de fruta y pan integral (1,6,10)	

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

CPEE FUNDACIÓN GOYENECHÉ - ABRIL 2026

Menú sin lactosa

Todas las comidas se acompañarán de pan (1,6,10) y agua. En la elaboración de los menús se utiliza **legumbres de producción ecológica y aceite de oliva**.

grupo_servicatering

alyre

Central de CATERING



DECLARACIÓN DE ALERGENOS

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

MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1	2 - Día internacional del libro infantil	3 - Día mundial del arcoiris

VACACIONES



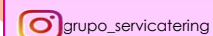
LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
6	7 - Día mundial de la salud	8	9	10
	Arroz con tomate Filete de merluza a la andaluza (harina de maíz, 4) c/ensalada de zanahoria y maíz Piña en su jugo y pan integral (1,6,10)	Alubias blancas ECO guisadas con verduras (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo ac.oliva)(12) Tortilla francesa con ensalada de lechuga y cebolla (3) Fruta de temporada (*)	Brócoli rehogado con ajitos Filete de contramuslo de pollo al curry (bebida de soja, cebolla, curry) con pasta integral (1,3,6,10) Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos) (1,3,6,10) Complemento del cocido: garbanzos ECO , zanahoria, ave, ragout ternera, chorizo (12) Postre de soja (6,8) o Fruta de temporada
13	14	15 - Día del niño	16	17
Macarrones integrales con chorizo (1,3,6,10) Filete de merluza a la andaluza con ensalada (1,4,6,10) Fruta de temporada y bebida de soja (6)	Lentejas ECO campesinas (zanahoria, tomate, pimiento verde, pimiento rojo, cebolla) Tortilla española (patata y cebolla) con ensalada de lechuga (3,12) Fruta de temporada (*) y pan integral (1,6,10)	Crema de calabaza (12) Cinta de lomo adobada a la plancha con gajos de tomate aliñado con AOVE y orégano Fruta de temporada	Arroz tres delicias (maíz, zanahoria, fiambre de pavo) Salmón a la naranja con ensalada (4) Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Menestra de verduras rehogadas Albóndigas de ternera en salsa con puré de patatas (sin leche) (10,11,12) Postre de soja (6,8) o Fruta de temporada
¡Celebramos la semana de Don Quijote de la Mancha!				
20 - JORNADA MIGUEL DE CERVANTES SAAVEDRA	21 - JORNADA DULCINEA DEL TOBOSO	22 - JORNADA DE SANSÓN CARRASCO	23 - Día del libro - JORNADA DE DON QUIJOTE	24 - JORNADA SANCHO PANZA
Paella mixta (ragout de pollo, pimiento rojo y verde, pimentón, caldo de pollo, cebolla, ajo, zanahoria) Tiznao (bacalao, patata, pimiento rojo, ajo, cebolla, pimentón dulce) (2,4,12,14) Fruta de temporada y bebida de soja (6)	Puré de calabacín y puerros (12) Tojuno (ragout de ternera guisada con zanahoria) con patatas fritas naturales (12) Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Olla Castellana (judías pintas con zanahoria, cebolla, pimiento) (12) Filete de pescadilla al horno con ensalada de la huerta (4) Fruta de temporada (*)	Judías verdes rehogadas con ajito y cebolla Huevos cocidos en cama de pisto manchego con guarnición de patata panadera (3,12) Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos) (1,3,6,10) Complemento del cocido: garbanzos ECO , zanahoria, ave, ragout ternera, chorizo (12) Postre de soja (6,8) o Fruta de temporada
27	28	29	30	
Lentejas ECO campesinas (zanahoria, tomate, pimiento verde, pimiento rojo, cebolla) Tortilla francesa y ensalada (3) Fruta de temporada y bebida de soja (6)	Coliflor al ajoarriero Hamburguesa de ternera en salsa de tomate casera con arroz integral (10,11,12) Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Patatas Riojanas (chorizo, pimiento rojo, pimiento verde, cebolla, tomate, zanahoria, caldo de verduras) (12) Filete de abadejo a la andaluza con gajos de tomate aliñado con AOVE y orégano (1,4,6,10) Fruta de temporada	Crema Esaú (de legumbre) (12) Pannini esp sin alergenos (pan, tomate, fiambre de pavo y orégano) (1,6,10) Macedonia de fruta y pan integral (1,6,10)	

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

CPEE FUNDACIÓN GOYENECHÉ - ABRIL 2026

Menú sin carne de cerdo

Todas las comidas se acompañarán de pan (1,6,10) y agua. En la elaboración de los menús se utiliza legumbres de producción ecológica y aceite de oliva.



DECLARACIÓN DE ALERGENOS

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

MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1	2 - Día internacional del libro infantil	3 - Día mundial del arcoiris
<h1>VACACIONES</h1>		

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
6	7 - Día mundial de la salud	8	9	10
	Arroz con tomate Varitas de merluza c/ensalada de zanahoria y maíz (1,2,3,4,6,7,14) Piña en su jugo y pan integral (1,6,10)	Alubias blancas ECO guisadas con verduras (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo ac.oliva)(12) Tortilla francesa con ensalada de lechuga y cebolla (3) Fruta de temporada (*)	Brócoli rehogado con ajitos Filete de contramuslo de pollo al curry (nata, cebolla, curry) con pasta integral (1,3,6,7,10) Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos) (1,3,6,10) <u>Complemento del cocido: garbanzos ECO, zanahoria, ave, ragout temera (12) (sin carne de cerdo)</u> Yogurt natural sin azúcar (7) (*) o Fruta de temporada
13	14	15 - Día del niño	16	17
<u>Macarrones integrales con tomate</u> (1,3,6,10) Filete de merluza a la andaluza con ensalada (1,4,6,10) Fruta de temporada y leche (7)	Lentejas ECO campesinas (zanahoria, tomate, pimiento verde, pimiento rojo, cebolla) Tortilla española (patata y cebolla) con ensalada de lechuga (3,12) Fruta de temporada (*) y pan integral (1,6,10)	Crema de calabaza (12) <u>Filete de pollo a la plancha con gajos de tomate aliñado con AOVE y orégano</u> Fruta de temporada	Arroz tres delicias (maíz, zanahoria, fiambre de pavo) Salmón a la naranja con ensalada (4) Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Menestra de verduras rehogadas Álbondigas de ternera en salsa con puré de patatas (7,10,11,12) Yogurt natural sin azúcar (7) (*) o Fruta de temporada

¡Celebramos la semana de Don Quijote de la Mancha!

20 - JORNADA MIGUEL DE CERVANTES SAAVEDRA	21 - JORNADA DULCINEA DEL TOBOSO	22 - JORNADA DE SANSÓN CARRASCO	23 - Día del libro - JORNADA DE DON QUIJOTE	24 - JORNADA SANCHO PANZA
Paella mixta (ragout de pollo, pimiento rojo y verde, pimentón, caldo de pollo, cebolla, ajo, zanahoria) Tiznao (bacalao, patata, pimiento rojo, ajo, cebolla, pimentón dulce) (2,4,12,14) Fruta de temporada y leche (7)	Puré de calabacín y puerros (12) Tojuno (ragout de ternera guisada con zanahoria) con patatas fritas naturales (12) Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Olla Castellana (judías pintas con zanahoria, cebolla, pimiento) (12) Filete de pescadilla al horno con ensalada de la huerta (4) Fruta de temporada (*)	Judías verdes rehogadas con ajito y cebolla Huevos cocidos en cama de pisto manchego con guarnición de patata panadera (3,12) Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos) (1,3,6,10) <u>Complemento del cocido: garbanzos ECO, zanahoria, ave, ragout temera (12) (sin carne de cerdo)</u> Yogurt natural sin azúcar (7) (*) o Fruta de temporada
27	28	29	30	
Lentejas ECO campesinas (zanahoria, tomate, pimiento verde, pimiento rojo, cebolla) Tortilla francesa con queso y ensalada (3,7) Fruta de temporada y leche (7)	Coliflor al ajoarriero Hamburguesa de ternera en salsa de tomate casera con arroz integral (10,11,12) Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	<u>Patatas guisadas con verduras</u> (pimiento rojo, pimiento verde, cebolla, tomate, zanahoria, caldo de verduras) (12) Filete de abadejo a la andaluza con gajos de tomate aliñado con AOVE y orégano (1,4,6,10) Fruta de temporada	Crema Esaú (de legumbre) (12) Pizza Margarita (base de pizza precocida, tomate, queso y orégano) (1,6,7,10) Macedonia de fruta y pan integral (1,6,10)	

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

CPEE FUNDACIÓN GOYENECHÉ - ABRIL 2026

Menú sin marisco

Todas las comidas se acompañarán de pan (1,6,10) y agua. En la elaboración de los menús se utiliza **legumbres de producción ecológica y aceite de oliva**.

grupo_servicatering

alyre

Central de CATERING



DECLARACIÓN DE ALERGENOS

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

MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1	2 - Día internacional del libro infantil	3 - Día mundial del arcoíris
<h1>VACACIONES</h1>		

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
6	7 - Día mundial de la salud	8	9	10
	Aroz con tomate <u>Filete de merluza a la andaluza (harina de maíz, 4) c/ensalada de zanahoria y maíz</u> Piña en su jugo y pan integral (1,6,10)	Alubias blancas ECO guisadas con verduras (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo ac.oliva)(12) Tortilla francesa con ensalada de lechuga y cebolla (3) Fruta de temporada (*)	Brócoli rehogado con ajitos Filete de contramuslo de pollo al curry (nata, cebolla, curry) con pasta integral (1,3,6,7,10) Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos) (1,3,6,10) Complemento del cocido: garbanzos ECO , zanahoria, ave, ragout ternera, chorizo (12) Yogurt natural sin azúcar (7) (*) o Fruta de temporada
13	14	15 - Día del niño	16	17
Macarrones integrales con chorizo (1,3,6,10) Filete de merluza a la andaluza con ensalada (1,4,6,10) Fruta de temporada y leche (7)	Lentejas ECO campesinas (zanahoria, tomate, pimiento verde, pimiento rojo, cebolla) PLATO eco Tortilla española (patata y cebolla) con ensalada de lechuga (3,12) Fruta de temporada (*) y pan integral (1,6,10)	Crema de calabaza (12) Cinta de lomo adobada a la plancha con gajos de tomate aliñado con AOVE y orégano Fruta de temporada	Aroz tres delicias (maíz, zanahoria, fiambre de pavo) Salmón a la naranja con ensalada (4) Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Menestra de verduras rehogadas Álbondigas de ternera en salsa con puré de patatas (7,10,11,12) Yogurt natural sin azúcar (7) (*) o Fruta de temporada
¡Celebramos la semana de Don Quijote de la Mancha!				
20 - JORNADA MIGUEL DE CERVANTES SAAVEDRA	21 - JORNADA DULCINEA DEL TOBOSO	22 - JORNADA DE SANSÓN CARRASCO	23 - Día del libro - JORNADA DE DON QUIJOTE	24 - JORNADA SANCHO PANZA
Paella mixta (ragout de pollo, pimiento rojo y verde, pimentón, caldo de pollo, cebolla, ajo, zanahoria) Tiznao (merluza, patata, pimiento rojo, ajo, cebolla, pimentón dulce) (4,12) Fruta de temporada y leche (7)	Puré de calabacín y puerros (12) Tojuno (ragout de ternera guisada con zanahoria) con patatas fritas naturales (12) Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Olla Castellana (judías pintas con zanahoria, cebolla, pimiento) (12) Filete de pescadilla al horno con ensalada de la huerta (4) Fruta de temporada (*)	Judías verdes rehogadas con ajito y cebolla Huevos cocidos en cama de pisto manchego con guarnición de patata panadera (3,12) Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos) (1,3,6,10) PLATO eco Complemento del cocido: garbanzos ECO , zanahoria, ave, ragout ternera, chorizo (12)
27	28	29	30	
Lentejas ECO campesinas (zanahoria, tomate, pimiento verde, pimiento rojo, cebolla) PLATO eco Tortilla francesa con queso y ensalada (3,7) Fruta de temporada y leche (7)	Coliflor al ajoarriero Hamburguesa de ternera en salsa de tomate casera con arroz integral (10,11,12) Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Patatas Riojanas (chorizo, pimiento rojo, pimiento verde, cebolla, tomate, zanahoria, caldo de verduras) (12) Filete de abadejo a la andaluza con gajos de tomate aliñado con AOVE y orégano (1,4,6,10) Fruta de temporada	Crema Esaú (de legumbre) (12) DÍA DE PROTEÍNA VEGETAL Pizza Margarita (base de pizza precocida, tomate, queso y orégano) (1,6,7,10) Macedonia de fruta y pan integral (1,6,10)	

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

CPEE FUNDACIÓN GOYENECHE - ABRIL 2026

Menú sin pescado

Todas las comidas se acompañarán de pan (1,6,10) y agua. En la elaboración de los menús se utiliza **legumbres de producción ecológica y aceite de oliva**.



DECLARACIÓN DE ALERGENOS

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

MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1	2 - Día internacional del libro infantil	3 - Día mundial del arcoíris
<h1>VACACIONES</h1>		

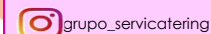
LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
6	7 - Día mundial de la salud	8	9	10
	Aroz con tomate <u>Cinta de lomo adobada a la plancha c/ensalada de zanahoria y maíz</u> Piña en su jugo y pan integral (1,6,10)	Alubias blancas ECO guisadas con verduras (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo ac.oliva)(12) Tortilla francesa con ensalada de lechuga y cebolla (3) Fruta de temporada (*)	Brócoli rehogado con ajitos Filete de contramuslo de pollo al curry (nata, cebolla, curry) con pasta integral (1,3,6,7,10) Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos) (1,3,6,10) Complemento del cocido: garbanzos ECO, zanahoria, ave, ragout ternera, chorizo (12) Yogurt natural sin azúcar (7) (*) o Fruta de temporada
13	14	15 - Día del niño	16	17
Macarrones integrales con chorizo (1,3,6,10) Filete de pollo al horno con ensalada Fruta de temporada y leche (7)	Lentejas ECO campesinas (zanahoria, tomate, pimiento verde, pimiento rojo, cebolla) Tortilla española (patata y cebolla) con ensalada de lechuga (3,12) Fruta de temporada (*) y pan integral (1,6,10)	Crema de calabaza (12) Cinta de lomo adobada a la plancha con gajos de tomate aliñado con AOVE y orégano Fruta de temporada	Arroz tres delicias (maíz, zanahoria, fiambre de pavo) Filete de pollo a la plancha con ensalada Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	 Menestra de verduras rehogadas Álbondigas de ternera en salsa con puré de patatas (7,10,11,12) Yogurt natural sin azúcar (7) (*) o Fruta de temporada
¡Celebramos la semana de Don Quijote de la Mancha!				
20 - JORNADA MIGUEL DE CERVANTES SAAVEDRA	21 - JORNADA DULCINEA DEL TOBOSO	22 - JORNADA DE SANSÓN CARRASCO	23 - Día del libro - JORNADA DE DON QUIJOTE	24 - JORNADA SANCHO PANZA
Paella mixta (ragout de pollo, pimiento rojo y verde, pimentón, caldo de pollo, cebolla, ajo, zanahoria) Tiznao de pollo (filete de pollo, patata, pimiento rojo, ajo, cebolla, pimentón dulce) (12) Fruta de temporada y leche (7)	Puré de calabacín y puerros (12) Tojuno (ragout de ternera guisada con zanahoria) con patatas fritas naturales (12) Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Olla Castellana (judías pintas con zanahoria, cebolla, pimiento) (12) <u>Cinta de lomo adobada a la plancha con ensalada de la huerta</u> Fruta de temporada (*)	Judías verdes rehogadas con ajito y cebolla Huevos cocidos en cama de pisto manchego con guarnición de patata panadera (3,12) Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos) (1,3,6,10) Complemento del cocido: garbanzos ECO, zanahoria, ave, ragout ternera, chorizo (12) Yogurt natural sin azúcar (7) (*) o Fruta de temporada
27	28	29	30	
Lentejas ECO campesinas (zanahoria, tomate, pimiento verde, pimiento rojo, cebolla) Tortilla francesa con queso y ensalada (3,7) Fruta de temporada y leche (7)	Coliflor al ajoarriero Hamburguesa de ternera en salsa de tomate casera con arroz integral (10,11,12) Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Patatas Riojanas (chorizo, pimiento rojo, pimiento verde, cebolla, tomate, zanahoria, caldo de verduras) (12) Filete de pollo rebozado en harina de maíz con gajos de tomate aliñado con AOVE y orégano Fruta de temporada	Crema Esaú (de legumbre) (12) Pizza Margarita (base de pizza precocida, tomate, queso y orégano) (1,6,7,10) Macedonia de fruta y pan integral (1,6,10)	

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

CPEE FUNDACIÓN GOYENECHE - ABRIL 2026

Menú sin legumbre

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






DECLARACIÓN DE ALERGENOS

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








MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1	2 - Día internacional del libro infantil	3 - Día mundial del arcoíris

VACACIONES



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
6	7 - Día mundial de la salud	8	9	10
 Arroz con tomate Filete de merluza a la andaluza (harina de maíz, 4) c/ensalada de zanahoria y maíz Piña en su jugo	Arroz con tomate Filete de merluza a la andaluza (harina de maíz, 4) c/ensalada de zanahoria y maíz Piña en su jugo	Puré de verduras sin legumbre (12)  Tortilla francesa con ensalada de lechuga y cebolla (3) Fruta de temporada (*)	Brócoli rehogado con ajitos Filete de contramuslo de pollo al curry (nata, cebolla, curry) con pasta esp.sin alergenos (7) Fruta de temporada	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos esp.sin alergenos) Complemento del cocido sin garbanzos: zanahoria, ave, ragout ternera, chorizo (12) Yogurt natural sin azúcar (7) (*) o Fruta de temporada
13	14	15 - Día del niño	16	17
Macarrones esp.sin alergenos con chorizo Filete de merluza a la andaluza (harina de maíz) con ensalada (4) Fruta de temporada y leche (7)	Sopa de caldo de ave y fideos esp.sin alergenos Tortilla española (patata y cebolla) con ensalada de lechuga (3,12) Fruta de temporada (*)	Crema de calabaza (12)  Cinta de lomo adobada a la plancha con gajos de tomate aliñado con AOVE y orégano Fruta de temporada	Arroz tres delicias (maíz, zanahoria, fiambre de pavo) Salmón a la naranja con ensalada (4) Fruta de temporada	Menestra de verduras rehogadas sin legumbre Albóndigas de ternera esp.sin alergenos en salsa con puré de patatas (7,12) Yogurt natural sin azúcar (7) (*) o Fruta de temporada

¡Celebramos la semana de Don Quijote de la Mancha!

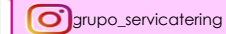
20 - JORNADA MIGUEL DE CERVANTES SAAVEDRA	21 - JORNADA DULCINEA DEL TOBOSO	22 - JORNADA DE SANSÓN CARRASCO	23 - Día del libro - JORNADA DE DON QUIJOTE	24 - JORNADA SANCHO PANZA
Paella mixta (ragout de pollo, pimiento rojo y verde, pimentón, caldo de pollo, cebolla, ajo, zanahoria) Tiznao (bacalao, patata, pimiento rojo, ajo, cebolla, pimentón dulce) (2,4,12,14) Fruta de temporada y leche (7) 	Puré de calabacín y puerros (12)  Tojuno (ragout de ternera guisada con zanahoria) con patatas fritas naturales (12) Fruta de temporada	Pasta esp.sin alergenos con tomate  Filete de pescadilla al horno con ensalada de la huerta (4) Fruta de temporada (*)	Brócoli rehogado con ajito y cebolla  Huevos cocidos en cama de pisto manchego con guarnición de patata panadera (3,12) Fruta de temporada	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos esp.sin alergenos)  Complemento del cocido sin garbanzos: zanahoria, ave, ragout ternera, chorizo (12) Yogurt natural sin azúcar (7) (*) o Fruta de temporada
27	28	29	30	
Pasta esp.sin alergenos con tomate Tortilla francesa con queso y ensalada (3,7) Fruta de temporada y leche (7)	Coliflor al ajoarriero Hamburguesa de ternera esp.sin alergenos en salsa de tomate casera con arroz integral Fruta de temporada	Patatas Riojanas (chorizo, pimiento rojo, pimiento verde, cebolla, tomate, zanahoria, caldo de verduras) (12) Filete de abadejo a la andaluza (harina de maíz) con gajos de tomate aliñado con AOVE y orégano (4) Fruta de temporada	Crema de verduras sin legumbre (12)  Pannini esp.sin alergenos Margarita (pan sin gluten, tomate, queso y orégano) (7) Macedonia de fruta 	

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

CPEE FUNDACIÓN GOYENECHÉ - ABRIL 2026

Menú túrmix

Todas las comidas se acompañarán de pan (1,6,10) 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 Apio Mostaza Sésamo Sulfitos Altramuces Moluscos cáscaras

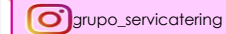
		MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
		1	2 - Día internacional del libro infantil	3 - Día mundial del arcoíris
<h1>VACACIONES</h1>				
		8	9	10
		15 - Día del niño	16	17
¡Celebramos la semana de Don Quijote de la Mancha!				
20 - JORNADA MIGUEL DE CERVANTES SAAVEDRA	21 - JORNADA DULCINEA DEL TOBOSO	22 - JORNADA DE SANSÓN CARRASCO	23 - Día del libro - JORNADA DE DON QUIJOTE	24 - JORNADA SANCHO PANZA
Túrmix de verduras, hortalizas, arroz y Tiznao (bacalao, patata, pimiento rojo, ajo, cebolla, pimentón dulce) (2,4,12,14) Compota de fruta	Túrmix de puré de calabacín y puerros y Tojuno (ragout de ternera guisada con zanahoria) y patatas (12) Compota de fruta	Túrmix de Olla castellana (judías pintas con zanahoria, cebolla, pimiento) y filete de pescadilla al horno (4) Compota de fruta	Túrmix de judías verdes, calabacín, patata y proteína del huevo (3,12) Compota de fruta	Túrmix de Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos) y Complemento del cocido: garbanzos ECO, zanahoria, ave, ragout ternera, chorizo (1,3,6,10,12) Yogurt natural sin azúcar (7) (*) o Compota de fruta
27	28	29	30	
Túrmix de Lentejas ECO campesinas (zanahoria, tomate, pimiento verde, pimiento rojo, cebolla) y proteína del huevo (3,12) Compota de fruta	Túrmix de Coliflor rehogada con ajito, cebolla, arroz integral y Hamburguesa de ternera a la plancha (10,11,12) Compota de fruta	Túrmix de patatas guisadas con verduras y filete de abadejo al horno (4,12) Compota de fruta	Túrmix de crema esaú (de legumbres) y Cinta de lomo adobada a la plancha Compota de fruta	

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

CPEE FUNDACIÓN GOYENECHÉ - ABRIL 2026

Menú túrmix sin lactosa

Todas las comidas se acompañarán de pan (1,6,10) 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 cáscaras	Ajón	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altramuces	Moluscos

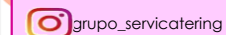
MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES		
1	2 - Día internacional del libro infantil	3 - Día mundial del arcoíris		
<h1>VACACIONES</h1>				
8	9	10		
Túrmix de Alubias blancas ECO guisadas con verduras (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) y proteína del huevo (3,12) 	Túrmix de verduras, hortalizas, pasta integral y Filete de contramuslo de pollo al horno (1,3,6,10).	Túrmix de Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos) y Complemento del cocido: garbanzos ECO , zanahoria, ave, ragout ternera, chorizo (1,3,6,10,12) Postre de soja (6,8) o Compota de fruta		
15 - Día del niño	16	17		
Túrmix de Crema de calabaza y Cinta de lomo adobada a la plancha (12) 	Túrmix de verduras, hortalizas, arroz y Salmón al horno (4)	Túrmix de Menestra de verduras rehogadas, patatas y Albóndigas de ternera en salsa (10,11,12) Postre de soja (6,8) o Compota de fruta		
¡Celebramos la semana de Don Quijote de la Mancha!				
20 - JORNADA MIGUEL DE CERVANTES SAAVEDRA	21 - JORNADA DULCINEA DEL TOBOSO	22 - JORNADA DE SANSÓN CARRASCO	23 - Día del libro - JORNADA DE DON QUIJOTE	24 - JORNADA SANCHO PANZA
Túrmix de verduras, hortalizas, arroz y Tiznao (bacalao, patata, pimiento rojo, ajo, cebolla, pimentón dulce) (2,4,12,14) 	Túrmix de puré de calabacín y puerros y Tojuno (ragout de ternera guisada con zanahoria) y patatas (12) 	Túrmix de Olla castellana (judías pintas con zanahoria, cebolla, pimiento) y filete de pescadilla al horno (4) 	Túrmix de judías verdes, calabacín, patata y proteína del huevo (3,12) 	Túrmix de Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos) y Complemento del cocido: garbanzos ECO , zanahoria, ave, ragout ternera, chorizo (1,3,6,10,12)
27	28	29	30	
Túrmix de Lentejas ECO campesinas (zanahoria, tomate, pimiento verde, pimiento rojo, cebolla) y proteína del huevo (3,12) 	Túrmix de Coliflor rehogada con ajito, cebolla, arroz integral y Hamburguesa de ternera a la plancha (10,11,12)	Túrmix de patatas guisadas con verduras y filete de abadejo al horno (4,12)	Túrmix de crema esaú (de legumbres) y Cinta de lomo adobada a la plancha 	

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

CPEE FUNDACIÓN GOYENECHÉ - ABRIL 2026

Menú túrmix sin pescado

Todas las comidas se acompañarán de pan (1,6,10) 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 cáscaras

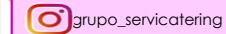
		MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
		1	2 - Día internacional del libro infantil	3 - Día mundial del arcoíris
<h1>VACACIONES</h1> 				
		8	9	10
		15 - Día del niño	16	17
¡Celebramos la semana de Don Quijote de la Mancha!				
20 - JORNADA MIGUEL DE CERVANTES SAAVEDRA	21 - JORNADA DULCINEA DEL TOBOSO	22 - JORNADA DE SANSÓN CARRASCO	23 - Día del libro - JORNADA DE DON QUIJOTE	24 - JORNADA SANCHO PANZA
<p>Túrmix de verduras, hortalizas, arroz y Tiznao (pollo, patata, pimiento rojo, ajo, cebolla, pimentón dulce) (12)</p>  <p>Compota de fruta</p>	<p>Túrmix de puré de calabacín y puerros y Tojuno (ragout de ternera guisada con zanahoria) y patatas (12)</p>  <p>Compota de fruta</p>	<p>Túrmix de Olla castellana (judías pintas con zanahoria, cebolla, pimiento y Cinta de lomo adobada a la plancha)</p>  <p>Compota de fruta</p>	<p>Túrmix de judías verdes, calabacín, patata y proteína del huevo (3,12)</p>  <p>Compota de fruta</p>	<p>Túrmix de Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos) y Complemento del cocido: garbanzos ECO, zanahoria, ave, ragout ternera, chorizo (1,3,6,10,12)</p>  <p>Yogurt natural sin azúcar (7) (*) o Compota de fruta</p>
27	28	29	30	
<p>Túrmix de Lentejas ECO campesinas (zanahoria, tomate, pimiento verde, pimiento rojo, cebolla) y proteína del huevo (3,12)</p>  <p>Compota de fruta</p>	<p>Túrmix de Coliflor rehogada con ajito, cebolla, arroz integral y Hamburguesa de ternera a la plancha (10,11,12)</p> <p>Compota de fruta</p>	<p>Túrmix de patatas quisadas con verduras y filete de pollo (12)</p> <p>Compota de fruta</p>	<p>Túrmix de crema esau (de legumbres) y Cinta de lomo adobada a la plancha</p>  <p>Compota de fruta</p>	

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

CPEE FUNDACIÓN GOYENECHÉ - ABRIL 2026

Menú túrmix sin gluten ni legumbre

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



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	Ajío	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altramuces	Moluscos cáscaras

MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES		
1	2 - Día internacional del libro infantil	3 - Día mundial del arcoíris		
<h1>VACACIONES</h1>				
8	9	10		
Túrmix de Puré de verduras sin legumbre (12) y proteína del huevo (3,12)	Túrmix de verduras, hortalizas, <u>pasta esp.sin alergenos</u> y Filete de contramuslo de pollo al horno (no legumbre)	Túrmix de Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos esp.sin alergenos) y Complemento del cocido sin garbanzos: zanahoria, ave, ragout ternera, chorizo (12)		
Compota de fruta	Compota de fruta	Yogurt natural sin azúcar (7) (*) o Compota de fruta		
15 - Día del niño	16	17		
Túrmix de Crema de calabaza y Cinta de lomo adobada a la plancha (12)	Túrmix de verduras, hortalizas, arroz y Salmón al horno (4) (no legumbre)	Túrmix de Menestra de verduras rehogadas (no legumbre), patatas y Albóndigas de ternera esp.sin alergenos en salsa (12)		
Compota de fruta	Compota de fruta	Yogurt natural sin azúcar (7) (*) o Compota de fruta		
¡Celebramos la semana de Don Quijote de la Mancha!				
20 - JORNADA MIGUEL DE CERVANTES SAAVEDRA	21 - JORNADA DULCINEA DEL TOBOSO	22 - JORNADA DE SANSÓN CARRASCO	23 - Día del libro - JORNADA DE DON QUIJOTE	24 - JORNADA SANCHO PANZA
Túrmix de verduras, hortalizas, arroz y <u>Tiznao</u> (bacalao, patata, pimiento rojo, ajo, cebolla, pimentón dulce) (2,4,12,14) (no legumbre)	Túrmix de puré de calabacín y puerros y <u>Tojuno</u> (ragout de ternera guisada con zanahoria) y patatas (12)	Túrmix de verduras, hortalizas, <u>pasta esp.sin alergenos</u> y filete de pescadilla al horno (4)	Túrmix de brócoli, calabacín, patata y proteína del huevo (3,12)	Túrmix de Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos esp.sin alergenos) y Complemento del cocido sin garbanzos: zanahoria, ave, ragout ternera, chorizo (12)
Compota de fruta	Compota de fruta	Compota de fruta	Compota de fruta	Yogurt natural sin azúcar (7) (*) o Compota de fruta
27	28	29	30	
Túrmix de verduras, hortalizas, <u>pasta esp.sin alergenos</u> y proteína del huevo (3,12)	Túrmix de Coliflor rehogada con ajito, cebolla, <u>arroz integral</u> y Hamburguesa de ternera esp.sin alergenos a la plancha (12)	Túrmix de patatas quisadas con verduras y filete de abadejo al horno (4,12) (no legumbre)	Túrmix de Crema de verduras sin legumbre (12) y Cinta de lomo adobada a la plancha	
Compota de fruta	Compota de fruta	Compota de fruta	Compota de fruta	

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

