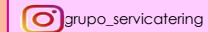


CPEE FUNDACIÓN GOYENECHÉ - ABRIL 2026

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 Sulfuros Altramuces Moluscos edulcorantes

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
<p>Arroz con tomate</p> <p>Varitas de merluza c/ensalada de zanahoria y maíz (1,2,3,4,6,7,14)</p> <p>Piña en su jugo y pan integral (1,6,10)</p> <p>kcal 706 Lip 34,3 Prot 23,5 HdC 76</p>	<p>Alubias blancas ECO guisadas con verduras (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva)(12)</p> <p>Tortilla francesa con ensalada de lechuga y cebolla (3)</p> <p>Fruta de temporada (*)</p> <p>kcal 619 Lip 12,1 Prot 21,4 HdC 106</p>	<p>Brócoli rehogado con ajitos</p> <p>Filete de contramuslo de pollo al curry (nata, cebolla, curry) con pasta integral (1,3,6,7,10)</p> <p>Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)</p> <p>kcal 599 Lip 21,3 Prot 31,7 HdC 70</p>	<p>Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos) (1,3,6,10)</p> <p>Complemento del cocido: garbanzos ECO, zanahoria, ave, ragout ternera, chorizo (12)</p> <p>Yogurt natural sin azúcar (7) (*) o Fruta de temporada</p> <p>kcal 699 Lip 29,0 Prot 49,7 HdC 60</p>	
13	14	15 - Día del niño	16	17
<p>Macarrones integrales con chorizo (1,3,6,10)</p> <p>Filete de merluza a la andaluza con ensalada (1,4,6,10)</p> <p>Fruta de temporada y leche (7)</p> <p>kcal 646 Lip 23,1 Prot 52,6 HdC 57</p>	<p>Lentejas ECO campesinas (zanahoria, tomate, pimiento verde, pimiento rojo, cebolla)</p> <p>Tortilla española (patata y cebolla) con ensalada de lechuga (3,12)</p> <p>Fruta de temporada (*) y pan integral (1,6,10)</p> <p>kcal 676 Lip 25,3 Prot 18,3 HdC 94</p>	<p>Crema de calabaza (12)</p> <p>Cinta de lomo adobada a la plancha con gajos de tomate aliñado con AOVE y orégano</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>kcal 622 Lip 22,5 Prot 19,1 HdC 86</p>	<p>Arroz tres delicias (maíz, zanahoria, fiambre de pavo)</p> <p>Salmón a la naranja con ensalada (4)</p> <p>Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)</p> <p>kcal 643,03 Lip 18,0 Prot 34,8 HdC 85</p>	<p>Menestra de verduras rehogadas</p> <p>Álbondigas de ternera en salsa con puré de patatas (7,10,11,12)</p> <p>Yogurt natural sin azúcar (7) (*) o Fruta de temporada</p> <p>kcal 677 Lip 25,6 Prot 36,0 HdC 76</p>

¡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>Paella mixta (ragout de pollo, pimiento rojo y verde, pimentón, caldo de pollo, cebolla, ajo, zanahoria)</p> <p>Tiznao (bacalao, patata, pimiento rojo, ajo, cebolla, pimentón dulce) (2,4,12,14)</p> <p>Fruta de temporada y leche (7)</p> <p>kcal 687 Lip 19,0 Prot 50,9 HdC 78</p>	<p>Puré de calabacín y puerros (12)</p> <p>Tojuno (ragout de ternera guisada con zanahoria) con patatas fritas naturales (12)</p> <p>Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)</p> <p>kcal 655 Lip 36,3 Prot 23,9 HdC 58</p>	<p>Olla Castellana (judías pintas con zanahoria, cebolla, pimiento) (12)</p> <p>Filete de pescadilla al horno con ensalada de la huerta (4)</p> <p>Fruta de temporada (*)</p> <p>kcal 686 Lip 27,3 Prot 30,5 HdC 80</p>	<p>Judías verdes rehogadas con ajito y cebolla</p> <p>Huevos cocidos en cama de pisto manchego con guarnición de patata panadera (3,12)</p> <p>Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)</p> <p>kcal 684 Lip 36,9 Prot 22,9 HdC 65</p>	<p>Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos) (1,3,6,10)</p> <p>Complemento del cocido: garbanzos ECO, zanahoria, ave, ragout ternera, chorizo (12)</p> <p>Yogurt natural sin azúcar (7) (*) o Fruta de temporada</p> <p>kcal 699 Lip 29,0 Prot 49,7 HdC 60</p>
27	28	29	30	
<p>Lentejas ECO campesinas (zanahoria, tomate, pimiento verde, pimiento rojo, cebolla)</p> <p>Tortilla francesa con queso y ensalada (3,7)</p> <p>Fruta de temporada y leche (7)</p> <p>kcal 689 Lip 24,9 Prot 54,3 HdC 62</p>	<p>Coliflor al ajoarriero</p> <p>Hamburguesa de ternera en salsa de tomate casera con arroz integral (10,11,12)</p> <p>Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)</p> <p>kcal 609 Lip 23,8 Prot 20,9 HdC 78</p>	<p>Patatas Riojanas (chorizo, pimiento rojo, pimiento verde, cebolla, tomate, zanahoria, caldo de verduras) (12)</p> <p>Filete de abadejo a la andaluza con gajos de tomate aliñado con AOVE y orégano (1,4,6,10)</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>kcal 667 Lip 18,6 Prot 41,4 HdC 83</p>	<p>Crema Esaú (de legumbre) (12)</p> <p>Pizza Margarita (base de pizza precocida, tomate, queso y orégano) (1,6,7,10)</p> <p>Macedonia de fruta y pan integral (1,6,10)</p> <p>kcal 656 Lip 21,9 Prot 22,1 HdC 93</p>	

Energía expresada en Kcal y macronutrientes en gramos para el rango de edad de 6-9 años. 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. (**)