

CPEE FUNDACIÓN GOYENECHÉ - MAYO 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 Cruzifloras Huevos Pescado Cacahuete Soja Leche Frutos cáscara Ajo Mostaza Sésamo Sulfitos Altramuces Moluscos



grupo_servicatering ayre Central de CATERING

VIERNES

1 - DÍA DEL TRABAJADOR



8

Judías pintas guisadas con chorizo (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate natural, ajo, aceite de oliva) (12)
 Tortilla francesa con tomate grillé (3)
Postre lácteo ()** (7) o Fruta


15 - SAN ISIDRO












22

Panaché de verduras rehogadas
 Magro de cerdo en salsa (pimiento verde y rojo, ajo, tomate, caldo de verduras, zanahorias) con patatas dado (12)
Postre lácteo ()** (7) o Fruta

29

Garbanzos ECO a la catalana (tomate, cebolla, ajo, caldo de verduras) 
 Filete de merluza a la bilbaína (con refrito de ajo) con gajos de tomate aliñado con AOVE y orégano (4)
Postre lácteo ()** (7) o Fruta

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES
4	5	6	7
<p>Macarrones integrales alla Napolitana (salsa de tomate casera, queso rallado y orégano) (1,3,6,7,10)</p> <p>Ventresca de bacalao al horno c/ensalada de la huerta (2,4,14)</p> <p>Fruta de temporada y leche (7)</p>	<p>Judías verdes rehogadas con ajito y cebolla</p> <p>Lacón a la Gallega (con cachelos y pimentón) (12)</p> <p>Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)</p>	<p>Rollitos de primavera (1)</p> <p>Cassola valenciana (arroz al horno con garbanzos, tomate, ajo, cebolla, caldo de verduras y patatas) </p> <p>Fruta de temporada (*)</p>	<p>Crema de calabacín y puerros (12)</p> <p>Ragout de pavo en salsa de manzana (ajo, cebolla, zanahoria, pimienta negra) con patatas dado (12)</p> <p>Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)</p>
11	12	13 - Día mundial del hummus	14
<p>Brócoli rehogado ajito y cebolla</p> <p>Hamburguesa de ternera en salsa (cebolla, zanahoria, caldo de verduras, perejil, pimienta negra) con pasta integral (1,3,6,10,11,12)</p> <p>Fruta de temporada y leche (7)</p>	<p>Lentejas ECO campesinas (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) (12) </p> <p>Empanadillas caseras de atún claro y pisto (calabacín, pimiento rojo y verde, tomate, cebolla) c/ensalada (1,3,4)</p> <p>Fruta de temporada (*) y pan integral (1,6,10)</p>	<p>Patatas guisadas con magro (pimiento rojo, pimiento verde, cebolla, tomate, zanahoria, caldo de verduras) (12)</p> <p>Huevos aurora (gratinados con bechamel y tomate con champiñones) (1,3,6,7,10) con ensalada </p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Sopa de cocido madrileño (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos) (1,3,6,10) </p> <p>Complemento del cocido madrileño: garbanzos ECO, zanahoria, ave, ragout ternera, chorizo (12)</p> <p>Fruta de temporada (*) y pan integral (1,6,10)</p>
18 - CELEBRAMOS EL DÍA SIN GLUTEN	19	20 - Día mundial de las fresas	21
<p>Macarrones sin gluten a la carbonara (con nata y bacon) (7) </p> <p>Fil. de abadejo al horno con ensalada de maíz y zanahoria (4)</p> <p>Fruta de temporada y leche (7)</p>	<p>Crema Alicia (calabaza, zanahoria, puerro y cebolla)</p> <p>Contramuslo de pollo al ajillo con gajos de tomate aliñado con AOVE y orégano</p> <p>Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)</p>	<p>Arroz integral con tomate</p> <p>Filete de pescadilla en salsa verde con ensalada de la huerta (4) </p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Alubias blancas ECO hortelanas (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate natural, ajo, aceite de oliva) (12)</p> <p>Tortilla española con ensalada de lechuga y cebolla (3,12) </p> <p>Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)</p>
25	26	27	28 - Día mundial de la salud digestiva
<p>Judías verdes rehogadas con ajito y cebolla </p> <p>Lentejas ECO campesinas con arroz integral (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) (12)</p> <p>Fruta de temporada y leche (7)</p>	<p>Ensalada campera (patata, pimiento verde y rojo, tomate, cebolla, aceitunas sin hueso) (12)</p> <p>Muslitos de pollo al chilindrón (pimiento rojo y verde, cebolla, ajo, tomate, caldo de verduras, pimienta negra, aceite) con lechuga aliñada</p> <p>Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)</p>	<p>Fideuá mixta (ragout de pollo, pimiento rojo y verde, pimentón, caldo de pollo, cebolla, ajo, zanahoria) (1,3,6,10)</p> <p>Huevos cocidos rellenos de atún claro y tomate con ensalada mixta (3,4)</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Gazpacho (1,6,10) </p> <p>Lomo de Sajonia al horno con patatas panaderas a lo pobre (pimiento verde, pimiento rojo, perejil, cebolla, AOVE, ajo) (12)</p> <p>Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)</p>

Fruta de temporada en función de su estado de maduración: manzana, pera, plátano, naranja, mandarina... (no kiwi) (*) Preferiblemente cítrico.
 El pan de elección será integral, aunque existirá la opción del pan blanco.
 (**) El postre lácteo consistirá en yogurt natural sin azúcar o batido natural de leche entera y fruta.

CPEE FUNDACIÓN GOYENECHÉ - MAYO 2026

Menú sin frutos secos

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 Cruzifloras Huevos Pescado Cacahuete Soja Leche Frutos cáscara Ajo Mostaza Sésamo Sulfitos Altramuces Moluscos



Ingredientes ecológicos



Pescados sostenibles



Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA



Productos integrales



GASTRONOMÍA LOCAL



Productos con DOP



grupo_servicatering



Central de CATERING

VIERNES

1 - DÍA DEL TRABAJADOR



8

Judías pintas guisadas con chorizo (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate natural, ajo, aceite de oliva) (12)

Tortilla francesa con tomate grillé (3)

Postre lácteo (**)(7) o Fruta

15 - SAN ISIDRO



22

Panaché de verduras rehogadas

Magro de cerdo en salsa (pimiento verde y rojo, ajo, tomate, caldo de verduras, zanahorias) con patatas dado (12)

Postre lácteo (**)(7) o Fruta

29

Garbanzos ECO a la catalana (tomate, cebolla, ajo, caldo de verduras)

Filete de merluza a la bilbaína (con refrito de ajo) con gajos de tomate aliñado con AOVE y orégano (4)

Postre lácteo (**)(7) o Fruta

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES
4	5	6	7
<p><u>Macarrones esp.sin alergenos alla Napolitana</u> (salsa de tomate casera, queso rallado y orégano) (7)</p> <p>Ventresca de bacalao al horno c/ensalada de la huerta (2,4,14)</p> <p>Fruta de temporada y leche (7)</p>	<p>Judías verdes rehogadas con ajito y cebolla</p> <p>Lacón a la Gallega (con cachelos y pimentón) (12)</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Salteado de verduras</p> <p>Cassola valenciana (arroz al horno con garbanzos, tomate, ajo, cebolla, caldo de verduras y patatas)</p> <p>Fruta de temporada (*)</p>	<p>Crema de calabacín y puerros (12)</p> <p>Ragout de pavo en salsa de manzana (ajo, cebolla, zanahoria, pimienta negra) con patatas dado (12)</p> <p>Fruta de temporada</p>
11	12	13 - Día mundial del hummus	14
<p>Brócoli rehogado ajito y cebolla</p> <p>Hamburguesa de ternera en salsa (cebolla, zanahoria, caldo de verduras, perejil, pimienta negra) con pasta esp.sin alergenos (10,11,12)</p> <p>Fruta de temporada y leche (7)</p>	<p>Lentejas ECO campesinas (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) (12)</p> <p>Filete de abadejo al horno c/ensalada (4)</p> <p>Fruta de temporada (*)</p>	<p>Patatas guisadas con magro (pimiento rojo, pimiento verde, cebolla, tomate, zanahoria, caldo de verduras) (12)</p> <p>Huevos aurora esp.sin alergenos (gratina con bechamel (harina de maíz) y tomate con champiñones) (3,7) con ensalada</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Sopa de cocido madrileño (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos esp.sin alergenos)</p> <p>Complemento del cocido madrileño: garbanzos ECO, zanahoria, ave, ragout ternera, chorizo (12)</p> <p>Fruta de temporada (*)</p>
18 - CELEBRAMOS EL DÍA SIN GLUTEN	19	20 - Día mundial de las fresas	21
<p>Macarrones sin gluten a la carbonara (con nata y bacon) (7)</p> <p>Fil. de abadejo al horno con ensalada de maíz y zanahoria (4)</p> <p>Fruta de temporada y leche (7)</p>	<p>Crema Alicia (calabaza, zanahoria, puerro y cebolla)</p> <p>Contramuslo de pollo al ajillo con gajos de tomate aliñado con AOVE y orégano</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Arroz integral con tomate</p> <p>Filete de pescadilla en salsa verde con ensalada de la huerta (4)</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Alubias blancas ECO hortelanas (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate natural, ajo, aceite de oliva) (12)</p> <p>Tortilla española con ensalada de lechuga y cebolla (3,12)</p> <p>Fruta de temporada (*)</p>
25	26	27	28 - Día mundial de la salud digestiva
<p>Coliflor en tempura casera (harina de maíz)</p> <p>Lentejas ECO campesinas con arroz integral (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) (12)</p> <p>Fruta de temporada y leche (7)</p>	<p>Ensalada campera (patata, pimiento verde y rojo, tomate, cebolla, aceitunas sin hueso) (12)</p> <p>Muslitos de pollo al chilindrón (pimiento rojo y verde, cebolla, ajo, tomate, caldo de verduras, pimienta negra, aceite) con lechuga aliñada</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Fideuá mixta (ragout de pollo, pimiento rojo y verde, pimentón, caldo de pollo, cebolla, ajo, zanahoria) (pasta esp.sin alergenos)</p> <p>Huevos cocidos rellenos de atún claro y tomate con ensalada mixta (3,4)</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Gazpacho (pan sin gluten)</p> <p>Lomo de Sajonia al horno con patatas panaderas a lo pobre (pimiento verde, pimiento rojo, perejil, cebolla, AOVE, ajo) (12)</p> <p>Fruta de temporada</p>

Fruta de temporada en función de su estado de maduración: manzana, pera, plátano, naranja, mandarina... (no kiwi) (*) Preferiblemente cítrico.
 (**) El postre lácteo consistirá en yogurt natural sin azúcar o batido natural de leche entera y fruta.

CPEE FUNDACIÓN GOYENECHÉ - MAYO 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**.

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 cítricos	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altramuces	Moluscos



Ingredientes ecológicos

Pescado sostenible

SOLO ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

Productos integrales

GASTRONOMÍA LOCAL

Productos con DOP



grupo_servicatering



CENTRAL DE CATERING

VIERNES

1 - DÍA DEL TRABAJADOR



8

Judías pintas guisadas con chorizo (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate natural, ajo, aceite de oliva) (12)
 "Tortilla" francesa elaborada con harina de garbanzos con tomate grillé.
 Postre lácteo (**)(7) o Fruta

15 - SAN ISIDRO



22

Panaché de verduras rehogadas
 Magro de cerdo en salsa (pimiento verde y rojo, ajo, tomate, caldo de verduras, zanahorias) con patatas dado (12)
 Postre lácteo (**)(7) o Fruta

29

Garbanzos ECO a la catalana (tomate, cebolla, ajo, caldo de verduras)
 Filete de merluza a la bilbaína (con refrito de ajo) con gajos de tomate aliñado con AOVE y orégano (4)
 Postre lácteo (**)(7) o Fruta

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES
4	5	6	7
Macarrones esp. sin alérgenos alla Napolitana (salsa de tomate casera, queso rallado y orégano) (7) Ventresca de bacalao al horno c/ensalada de la huerta (2,4,14) Fruta de temporada y leche (7)	Judías verdes rehogadas con ajito y cebolla Lacón a la Gallega (con cachelos y pimentón) (12) Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Rollitos de primavera (1) Cassola valenciana (arroz al horno con garbanzos, tomate, ajo, cebolla, caldo de verduras y patatas) Fruta de temporada (*) DÍA DE PROTEÍNA VEGETAL	Crema de calabacín y puerros (12) Ragout de pavo en salsa de manzana (ajo, cebolla, zanahoria, pimienta negra) con patatas dado (12) Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)
11	12	13 - Día mundial del hummus	14
Brócoli rehogado ajito y cebolla Hamburguesa de ternera en salsa (cebolla, zanahoria, caldo de verduras, perejil, pimienta negra) con pasta esp. sin alérgenos (10,11,12) Fruta de temporada y leche (7)	Lentejas ECO campesinas (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) (12) Empanadillas caseras de atún claro y pisto (calabacín, pimiento rojo y verde, tomate, cebolla) c/ensalada (1,4) (sin pasar por huevo) Fruta de temporada (*) y pan integral (1,6,10)	Patatas guisadas con magro (pimiento rojo, pimiento verde, cebolla, tomate, zanahoria, caldo de verduras) (12) "Tortilla" francesa elaborada con harina de garbanzos con ensalada Fruta de temporada	Sopa de cocido madrileño (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos esp. sin alérgenos) Complemento del cocido madrileño: garbanzos ECO , zanahoria, ave, ragout ternera, chorizo (12) Fruta de temporada (*) y pan integral (1,6,10)
18 - CELEBRAMOS EL DÍA SIN GLUTEN	19	20 - Día mundial de las fresas	21
Macarrones sin gluten a la carbonara (con nata y bacon) (7) Fil. de abadejo al horno con ensalada de maíz y zanahoria (4) Fruta de temporada y leche (7)	Crema Alicia (calabaza, zanahoria, puerro y cebolla) Contramuslo de pollo al ajillo con gajos de tomate aliñado con AOVE y orégano Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Arroz integral con tomate Filete de pescadilla en salsa verde con ensalada de la huerta (4) Fruta de temporada	Alubias blancas ECO hortelanas (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate natural, ajo, aceite de oliva) (12) "Tortilla" española elaborada con harina de garbanzos con ensalada de lechuga y cebolla (12) Fruta de temporada (*) y pan integral (1,6,10)
25	26	27	28 - Día mundial de la salud digestiva
Judías verdes rehogadas con ajito y cebolla Lentejas ECO campesinas con arroz integral (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) (12) Fruta de temporada y leche (7)	Ensalada campera (patata, pimiento verde y rojo, tomate, cebolla, aceitunas sin hueso) (12) Muslitos de pollo al chilindrón (pimiento rojo y verde, cebolla, ajo, tomate, caldo de verduras, pimienta negra, aceite) con lechuga aliñada Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Fideuá mixta (ragout de pollo, pimiento rojo y verde, pimentón, caldo de pollo, cebolla, ajo, zanahoria) (pasta esp. sin alérgenos) "Tortilla" de atún claro elaborada con harina de garbanzos tomate con ensalada mixta (4) Fruta de temporada	Gazpacho (1,6,10) Lomo de Sajonia al horno con patatas panaderas a lo pobre (pimiento verde, pimiento rojo, perejil, cebolla, AOVE, ajo) (12) Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)

Fruta de temporada en función de su estado de maduración: manzana, pera, plátano, naranja, mandarina... (no kiwi) (*) Preferiblemente cítrico.
 El pan de elección será integral, aunque existirá la opción del pan blanco.
 (**) El postre lácteo consistirá en yogurt natural sin azúcar o batido natural de leche entera y fruta.

CPEE FUNDACIÓN GOYENECHÉ - MAYO 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**.

DECLARACIÓN DE ALERGENOS

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



Ingredientes ecológicos



Pescados sostenibles



Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA



Productos integrales



GASTRONOMÍA LOCAL



Productos con DOP



grupo_servicatering ayre Central de CATERING

VIERNES

1 - DÍA DEL TRABAJADOR



8

Judías pintas guisadas con chorizo (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate natural, ajo, aceite de oliva) (12)

Tortilla francesa con tomate grillé (3)

Postre de soja (6,8) o Fruta

15 - SAN ISIDRO



22

Panaché de verduras rehogadas

Magro de cerdo en salsa (pimiento verde y rojo, ajo, tomate, caldo de verduras, zanahorias) con patatas dado (12)

Postre de soja (6,8) o Fruta

29

Garbanzos ECO a la catalana (tomate, cebolla, ajo, caldo de verduras)

Filete de merluza a la bilbaína (con refrito de ajo) con gajos de tomate aliñado con AOVE y orégano (4)

Postre de soja (6,8) o Fruta

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
4	5	6	7	8
<p>Macarrones integrales alla Napolitana (salsa de tomate casera y orégano) (sin queso) (1,3,6,10)</p> <p>Ventresca de bacalao al horno c/ensalada de la huerta (2,4,14)</p> <p>Fruta de temporada y bebida de soja (6)</p>	<p>Judías verdes rehogadas con ajito y cebolla</p> <p>Lacón a la Gallega (con cachelos y pimentón) (12)</p> <p>Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)</p>	<p>Rollitos de primavera (1)</p> <p>Cassola valenciana (arroz al horno con garbanzos, tomate, ajo, cebolla, caldo de verduras y patatas)</p> <p>Fruta de temporada (*)</p> <p>DÍA DE PROTEÍNA VEGETAL</p>	<p>Crema de calabacín y puerros (12)</p> <p>Ragout de pavo en salsa de manzana (ajo, cebolla, zanahoria, pimienta negra) con patatas dado (12)</p> <p>Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)</p>	<p>Judías pintas guisadas con chorizo (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate natural, ajo, aceite de oliva) (12)</p> <p>Tortilla francesa con tomate grillé (3)</p> <p>Postre de soja (6,8) o Fruta</p>
11	12	13 - Día mundial del hummus	14	15 - SAN ISIDRO
<p>Brócoli rehogado ajito y cebolla</p> <p>Hamburguesa de ternera en salsa (cebolla, zanahoria, caldo de verduras, perejil, pimienta negra) con pasta integral (1,3,6,10,11,12)</p> <p>Fruta de temporada y bebida de soja (6)</p>	<p>Lentejas ECO campesinas (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) (12)</p> <p>PLATO eco</p> <p>Empanadillas caseras de atún claro y pisto (calabacín, pimiento rojo y verde, tomate, cebolla) c/ensalada (1,3,4)</p> <p>Fruta de temporada (*) y pan integral (1,6,10)</p>	<p>Patatas guisadas con magro (pimiento rojo, pimiento verde, cebolla, tomate, zanahoria, caldo de verduras) (12)</p> <p>Huevos aurora (gratinados con bechamel (bebida de soja) y tomate con champiñones) (1,3,6,10) con ensalada</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>DÍA DE PROTEÍNA VEGETAL</p>	<p>Sopa de cocido madrileño (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos) (1,3,6,10)</p> <p>PLATO eco</p> <p>Complemento del cocido madrileño: garbanzos ECO, zanahoria, ave, ragout ternera, chorizo (12)</p> <p>Fruta de temporada (*) y pan integral (1,6,10)</p>	<p>DÍA DE PROTEÍNA VEGETAL</p>
18 - CELEBRAMOS EL DÍA SIN GLUTEN	19	20 - Día mundial de las fresas	21	22
<p>Macarrones sin gluten con tomate y bacon 100% FREE GLUTEN</p> <p>Fil. de abadejo al horno con ensalada de maíz y zanahoria (4)</p> <p>Fruta de temporada y bebida de soja (6)</p>	<p>Crema Alicia (calabaza, zanahoria, puerro y cebolla)</p> <p>Contramuslo de pollo al ajillo con gajos de tomate aliñado con AOVE y orégano</p> <p>Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)</p>	<p>Arroz integral con tomate</p> <p>Filete de pescadilla en salsa verde con ensalada de la huerta (4)</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>DÍA DE PROTEÍNA VEGETAL</p>	<p>Alubias blancas ECO hortelanas (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate natural, ajo, aceite de oliva) (12)</p> <p>Tortilla española con ensalada de lechuga y cebolla (3,12)</p> <p>Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)</p> <p>PLATO eco</p>	<p>Panaché de verduras rehogadas</p> <p>Magro de cerdo en salsa (pimiento verde y rojo, ajo, tomate, caldo de verduras, zanahorias) con patatas dado (12)</p> <p>Postre de soja (6,8) o Fruta</p>
25	26	27	28 - Día mundial de la salud digestiva	29
<p>Judías verdes rehogadas con ajito y cebolla</p> <p>DÍA DE PROTEÍNA VEGETAL</p> <p>Lentejas ECO campesinas con arroz integral (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) (12)</p> <p>Fruta de temporada y bebida de soja (6)</p>	<p>Ensalada campera (patata, pimiento verde y rojo, tomate, cebolla, aceitunas sin hueso) (12)</p> <p>Muslitos de pollo al chilindrón (pimiento rojo y verde, cebolla, ajo, tomate, caldo de verduras, pimienta negra, aceite) con lechuga aliñada</p> <p>Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)</p>	<p>Fideuá mixta (ragout de pollo, pimiento rojo y verde, pimentón, caldo de pollo, cebolla, ajo, zanahoria) (1,3,6,10)</p> <p>Huevos cocidos rellenos de atún claro y tomate con ensalada mixta (3,4)</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Gazpacho (1,6,10)</p> <p>Lomo de Sajonia al horno con patatas panaderas a lo pobre (pimiento verde, pimiento rojo, perejil, cebolla, AOVE, ajo) (12)</p> <p>Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)</p> <p>DÍA DE PROTEÍNA VEGETAL</p>	<p>PLATO eco</p> <p>Garbanzos ECO a la catalana (tomate, cebolla, ajo, caldo de verduras)</p> <p>Filete de merluza a la bilbaína (con refrito de ajo) con gajos de tomate aliñado con AOVE y orégano (4)</p> <p>Postre de soja (6,8) o Fruta</p>

Fruta de temporada en función de su estado de maduración: manzana, pera, plátano, naranja, mandarina... (no kiwi) (*) Preferiblemente cítrico.

El pan de elección será integral, aunque existirá la opción del pan blanco.

(**) El postre de soja consistirá en yogurt de soja o batido natural de bebida de soja y fruta.

CPEE FUNDACIÓN GOYENECHÉ - MAYO 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	Cruentáceas	Huevos	Pescado	Cacahuete	Soja	Leche	Frutos cáscara	Ajío	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altramuces	Moluscos



grupo_servicatering ayre Central de CATERING



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
4	5	6	7	8
<p>Macarrones integrales alla Napolitana (salsa de tomate casera, queso rallado y orégano) (1,3,6,7,10)</p> <p>Ventresca de bacalao al horno c/ensalada de la huerta (2,4,14)</p> <p>Fruta de temporada y leche (7)</p>	<p>Judías verdes rehogadas con ajito y cebolla</p> <p>Filete de pollo a la Gallega (con cachelos y pimentón) (12)</p> <p>Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)</p>	<p>Rollitos de primavera (1)</p> <p>Cassola valenciana (arroz al horno con garbanzos, tomate, ajo, cebolla, caldo de verduras y patatas)</p> <p>Fruta de temporada (*)</p>	<p>Crema de calabacín y puerros (12)</p> <p>Ragout de pavo en salsa de manzana (ajo, cebolla, zanahoria, pimienta negra) con patatas dadas (12)</p> <p>Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)</p>	<p>Judías pintas guisadas con verduras (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate natural, ajo, aceite de oliva) (12)</p> <p>Tortilla francesa con tomate grillé (3)</p> <p>Postre lácteo (**) (7) o Fruta</p>
11	12	13 - Día mundial del hummus	14	15 - SAN ISIDRO
<p>Brócoli rehogado ajito y cebolla</p> <p>Hamburguesa de ternera en salsa (cebolla, zanahoria, caldo de verduras, perejil, pimienta negra) con pasta integral (1,3,6,10,11,12)</p> <p>Fruta de temporada y leche (7)</p>	<p>Lentejas ECO campesinas (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) (12)</p> <p>Empanadillas caseras de atún claro y pisto (calabacín, pimiento rojo y verde, tomate, cebolla) c/ensalada (1,3,4)</p> <p>Fruta de temporada (*) y pan integral (1,6,10)</p>	<p>Patatas guisadas con verduras (pimiento rojo, pimiento verde, cebolla, tomate, zanahoria, caldo de verduras) (12)</p> <p>Huevos aurora (gratinados con bechamel y tomate con champiñones) (1,3,6,7,10) con ensalada</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Sopa de cocido madrileño (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos) (1,3,6,10)</p> <p>Complemento del cocido madrileño: garbanzos ECO, zanahoria, ave, raqout ternera (12) (sin carne de cerdo)</p> <p>Fruta de temporada (*) y pan integral (1,6,10)</p>	<p>15 - SAN ISIDRO</p>
18 - CELEBRAMOS EL DÍA SIN GLUTEN	19	20 - Día mundial de las fresas	21	22
<p>Macarrones sin gluten a la carbonara (SIN BACON) (7)</p> <p>Fil. de abadejo al horno con ensalada de maíz y zanahoria (4)</p> <p>Fruta de temporada y leche (7)</p>	<p>Crema Alicia (calabaza, zanahoria, puerro y cebolla)</p> <p>Contramuslo de pollo al ajillo con gajos de tomate aliñado con AOVE y orégano</p> <p>Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)</p>	<p>Arroz integral con tomate</p> <p>Filete de pescadilla en salsa verde con ensalada de la huerta (4)</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Alubias blancas ECO hortelanas (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate natural, ajo, aceite de oliva) (12)</p> <p>Tortilla española con ensalada de lechuga y cebolla (3,12)</p> <p>Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)</p>	<p>Panaché de verduras rehogadas</p> <p>Filete de pollo en salsa (pimiento verde y rojo, ajo, tomate, caldo de verduras, zanahorias) con patatas dadas (12)</p> <p>Postre lácteo (**) (7) o Fruta</p>
25	26	27	28 - Día mundial de la salud digestiva	29
<p>Judías verdes rehogadas con ajito y cebolla</p> <p>Lentejas ECO campesinas con arroz integral (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) (12)</p> <p>Fruta de temporada y leche (7)</p>	<p>Ensalada campera (patata, pimiento verde y rojo, tomate, cebolla, aceitunas sin hueso) (12)</p> <p>Muslitos de pollo al chilindrón (pimiento rojo y verde, cebolla, ajo, tomate, caldo de verduras, pimienta negra, aceite) con lechuga aliñada</p> <p>Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)</p>	<p>Fideuá mixta (ragout de pollo, pimiento rojo y verde, pimentón, caldo de pollo, cebolla, ajo, zanahoria) (1,3,6,10)</p> <p>Huevos cocidos rellenos de atún claro y tomate con ensalada mixta (3,4)</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Gazpacho (1,6,10)</p> <p>Hamburguesa de ternera al horno con patatas panaderas a lo pobre (pimiento verde, pimiento rojo, perejil, cebolla, AOVE, ajo) (10,11,12)</p> <p>Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)</p>	<p>Garbanzos ECO a la catalana (tomate, cebolla, ajo, caldo de verduras)</p> <p>Filete de merluza a la bilbaína (con refrito de ajo) con gajos de tomate aliñado con AOVE y orégano (4)</p> <p>Postre lácteo (**) (7) o Fruta</p>

Fruta de temporada en función de su estado de maduración: manzana, pera, plátano, naranja, mandarina... (no kiwi) (*) Preferiblemente cítrico.
 El pan de elección será integral, aunque existirá la opción del pan blanco.
 (**) El postre lácteo consistirá en yogurt natural sin azúcar o batido natural de leche entera y fruta.

CPEE FUNDACIÓN GOYENECHÉ - MAYO 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**.

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	Ajío	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altramuces	Moluscos



Ingredientes ecológicos



Pescados sostenibles



Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA



Productos integrales



GASTRONOMÍA LOCAL



Productos con DOP



grupo_servicatering ayre Central de CATERING

VIERNES

1 - DÍA DEL TRABAJADOR



8

Judías pintas guisadas con chorizo (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate natural, ajo, aceite de oliva) (12)

Tortilla francesa con tomate grillé (3)

Postre lácteo (**)(7) o Fruta

15 - SAN ISIDRO



22

Panaché de verduras rehogadas

Magro de cerdo en salsa (pimiento verde y rojo, ajo, tomate, caldo de verduras, zanahorias) con patatas dado (12)

Postre lácteo (**)(7) o Fruta

29

Garbanzos ECO a la catalana (tomate, cebolla, ajo, caldo de verduras)

Filete de merluza a la bilbaína (con refrito de ajo) con gajos de tomate aliñado con AOVE y orégano (4)

Postre lácteo (**)(7) o Fruta

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES
4	5	6	7
Macarrones integrales alla Napolitana (salsa de tomate casera, queso rallado y orégano) (1,3,6,7,10) Filete de merluza al horno c/ensalada de la huerta (4) Fruta de temporada y leche (7)	Judías verdes rehogadas con ajito y cebolla Lacón a la Gallega (con cachelos y pimentón) (12) Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Rollitos de primavera (1) Cassola valenciana (arroz al horno con garbanzos, tomate, ajo, cebolla, caldo de verduras y patatas) Fruta de temporada (*) DÍA DE PROTEÍNA VEGETAL	Crema de calabacín y puerros (12) Ragout de pavo en salsa de manzana (ajo, cebolla, zanahoria, pimienta negra) con patatas dado (12) Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)
11	12	13 - Día mundial del hummus	14
Brócoli rehogado ajito y cebolla Hamburguesa de ternera en salsa (cebolla, zanahoria, caldo de verduras, perejil, pimienta negra) con pasta integral (1,3,6,10,11,12) Fruta de temporada y leche (7)	Lentejas ECO campesinas (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) (12) PLATO eco Empanadillas caseras de atún claro y pisto (calabacín, pimiento rojo y verde, tomate, cebolla) c/ensalada (1,3,4) Fruta de temporada (*) y pan integral (1,6,10)	Patatas guisadas con magro (pimiento rojo, pimiento verde, cebolla, tomate, zanahoria, caldo de verduras) (12) Huevos aurora (gratinados con bechamel y tomate con champiñones) (1,3,6,7,10) con ensalada Fruta de temporada	Sopa de cocido madrileño (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos) (1,3,6,10) PLATO eco Complemento del cocido madrileño: garbanzos ECO , zanahoria, ave, ragout ternera, chorizo (12) Fruta de temporada (*) y pan integral (1,6,10)
18 - CELEBRAMOS EL DÍA SIN GLUTEN	19	20 - Día mundial de las fresas	21
Macarrones sin gluten a la carbonara (con nata y bacon) (7) 100% FREE gluten Fil. de abadejo al horno con ensalada de maíz y zanahoria (4) Fruta de temporada y leche (7)	Crema Alicia (calabaza, zanahoria, puerro y cebolla) Contramuslo de pollo al ajillo con gajos de tomate aliñado con AOVE y orégano Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Aroz integral con tomate Filete de pescadilla en salsa verde con ensalada de la huerta (4) Fruta de temporada	Alubias blancas ECO hortelanas (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate natural, ajo, aceite de oliva) (12) Tortilla española con ensalada de lechuga y cebolla (3,12) PLATO eco Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)
25	26	27	28 - Día mundial de la salud digestiva
Judías verdes rehogadas con ajito y cebolla DÍA DE PROTEÍNA VEGETAL Lentejas ECO campesinas con arroz integral (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) (12) Fruta de temporada y leche (7)	Ensalada campera (patata, pimiento verde y rojo, tomate, cebolla, aceitunas sin hueso) (12) Muslitos de pollo al chilindrón (pimiento rojo y verde, cebolla, ajo, tomate, caldo de verduras, pimienta negra, aceite) con lechuga aliñada Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Fideuá mixta (ragout de pollo, pimiento rojo y verde, pimentón, caldo de pollo, cebolla, ajo, zanahoria) (1,3,6,10) Huevos cocidos rellenos de atún claro y tomate con ensalada mixta (3,4) Fruta de temporada	Gazpacho (1,6,10) Lomo de Sajonia al horno con patatas panaderas a lo pobre (pimiento verde, pimiento rojo, perejil, cebolla, AOVE, ajo) (12) Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)

Fruta de temporada en función de su estado de maduración: manzana, pera, plátano, naranja, mandarina... (no kiwi) (*) Preferiblemente cítrico.

El pan de elección será integral, aunque existirá la opción del pan blanco.

(**) El postre lácteo consistirá en yogurt natural sin azúcar o batido natural de leche entera y fruta.

CPEE FUNDACIÓN GOYENECHÉ - MAYO 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 Cereales Huesos Pescado Cacahuete Soja Leche Frutos Ajo Mostaza Sésamo Sulfitos Altramuces Moluscos
 cáscara



Ingredientes ecológicos



Pescados sostenibles



Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA



Productos integrales



GASTRONOMÍA LOCAL



Productos con DOP

grupo_servicatering ayre Central de CATERING

VIERNES

1 - DÍA DEL TRABAJADOR



8

Judías pintas guisadas con chorizo (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate natural, ajo, aceite de oliva) (12)

Tortilla francesa con tomate grillé (3)

Postre lácteo (**)(7) o Fruta

15 - SAN ISIDRO



22

Panaché de verduras rehogadas

Magro de cerdo en salsa (pimiento verde y rojo, ajo, tomate, caldo de verduras, zanahorias) con patatas dado (12)

Postre lácteo (**)(7) o Fruta

29

Garbanzos ECO a la catalana (tomate, cebolla, ajo, caldo de verduras)

Filete de pollo a la bilbaína (con refrito de ajo) con gajos de tomate aliñado con AOVE y orégano.

Postre lácteo (**)(7) o Fruta

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES
4	5	6	7
Macarrones integrales alla Napolitana (salsa de tomate casera, queso rallado y orégano) (1,3,6,7,10) Filete de pollo al horno c/ensalada de la huerta Fruta de temporada y leche (7)	Judías verdes rehogadas con ajito y cebolla Lacón a la Gallega (con cachelos y pimentón) (12) Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Rollitos de primavera (1) Cassola valenciana (arroz al horno con garbanzos, tomate, ajo, cebolla, caldo de verduras y patatas) Fruta de temporada (*) DÍA DE PROTEÍNA VEGETAL	Crema de calabacín y puerros (12) Ragout de pavo en salsa de manzana (ajo, cebolla, zanahoria, pimienta negra) con patatas dado (12) Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)
11	12	13 - Día mundial del hummus	14
Brócoli rehogado ajito y cebolla Hamburguesa de ternera en salsa (cebolla, zanahoria, caldo de verduras, perejil, pimienta negra) con pasta integral (1,3,6,10,11,12) Fruta de temporada y leche (7)	Lentejas ECO campesinas (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) (12) PLATO eco Empanadillas caseras de pollo y pisto (calabacín, pimiento rojo y verde, tomate, cebolla) c/ensalada (1,3) Fruta de temporada (*) y pan integral (1,6,10)	Patatas guisadas con magro (pimiento rojo, pimiento verde, cebolla, tomate, zanahoria, caldo de verduras) (12) Huevos aurora (gratinados con bechamel y tomate con champiñones) (1,3,6,7,10) con ensalada Fruta de temporada 	Sopa de cocido madrileño (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos) (1,3,6,10) PLATO eco Complemento del cocido madrileño: garbanzos ECO , zanahoria, ave, ragout ternera, chorizo (12) Fruta de temporada (*) y pan integral (1,6,10)
18 - CELEBRAMOS EL DÍA SIN GLUTEN	19	20 - Día mundial de las fresas	21
Macarrones sin gluten a la carbonara (con nata y bacon) (7) 100% FREE GLUTEN Lacón al horno con ensalada de maíz y zanahoria Fruta de temporada y leche (7)	Crema Alicia (calabaza, zanahoria, puerro y cebolla) Contramuslo de pollo al ajillo con gajos de tomate aliñado con AOVE y orégano Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Aroz integral con tomate Hamburguesa de ternera a la plancha con ensalada de la huerta (10,11,12) Fruta de temporada 	Alubias blancas ECO hortelanas (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate natural, ajo, aceite de oliva) (12) Tortilla española con ensalada de lechuga y cebolla (3,12) Fruta de temporada y pan integral (1,6,10) PLATO eco
25	26	27	28 - Día mundial de la salud digestiva
Judías verdes rehogadas con ajito y cebolla DÍA DE PROTEÍNA VEGETAL Lentejas ECO campesinas con arroz integral (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) (12) Fruta de temporada y leche (7)	Ensalada campera (patata, pimiento verde y rojo, tomate, cebolla, aceitunas sin hueso) (12) Muslitos de pollo al chilindrón (pimiento rojo y verde, cebolla, ajo, tomate, caldo de verduras, pimienta negra, aceite) con lechuga aliñada Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Fideuá mixta (ragout de pollo, pimiento rojo y verde, pimentón, caldo de pollo, cebolla, ajo, zanahoria) (1,3,6,10) Huevos cocidos rellenos (bacon) con ensalada mixta (3) Fruta de temporada	Gazpacho (1,6,10) Lomo de Sajonia al horno con patatas panaderas a lo pobre (pimiento verde, pimiento rojo, perejil, cebolla, AOVE, ajo) (12) Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)

Fruta de temporada en función de su estado de maduración: manzana, pera, plátano, naranja, mandarina... (no kiwi) (*) Preferiblemente cítrico. El pan de elección será integral, aunque existirá la opción del pan blanco.

(**) El postre lácteo consistirá en yogurt natural sin azúcar o batido natural de leche entera y fruta.

CPEE FUNDACIÓN GOYENECHE - MAYO 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	Lácteos	Frutos cáscara	Apio	Mastaza	Sésamo	Sulfitos	Altramuces	Moluscos



Ingredientes ecológicos



Pescados sostenibles



Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA



Productos integrales



GASTRONOMÍA LOCAL



Productos con DOP



grupo_servicatering ayre Central de CATERING

VIERNES

1 - DÍA DEL TRABAJADOR



8

Túrmix de Judías pintas guisadas con verduras (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate natural, ajo, aceite de oliva) y proteína del huevo (3,12)

Postre lácteo (***) (7) o Compota de fruta

15 - SAN ISIDRO



22

Túrmix de Panaché de verduras rehogadas y Magro de cerdo en salsa (pimiento verde y rojo, ajo, tomate, caldo de verduras, zanahorias) con patatas dado (12)

Postre lácteo (***) (7) o Compota de fruta

29

Túrmix de Garbanzos ECO a la catalana (tomate, cebolla, ajo, caldo de verduras) y Filete de merluza a la bilbaína (con refrito de ajo) (4)

Postre lácteo (***) (7) o Compota de fruta

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
4	5	6	7	8
Túrmix de verduras, hortalizas, <u>pasta integral</u> y Ventresca de bacalao al horno (1,2,3,4,6,10,14) Compota de fruta	Túrmix de Judías verdes rehogadas con ajo y cebolla y Lacón a la Gallega (con cachelos y pimentón) (12) Compota de fruta	Túrmix de Salteado de verduras y Cassola valenciana (arroz al horno con garbanzos, tomate, ajo, cebolla, caldo de verduras y patatas) (12) Compota de fruta	Túrmix de Crema de calabacín y puerros y Ragout de pavo en salsa de manzana (ajo, cebolla, zanahoria, pimienta negra) con patatas dado (12) Compota de fruta	Túrmix de Judías pintas guisadas con verduras (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate natural, ajo, aceite de oliva) y proteína del huevo (3,12) Postre lácteo (***) (7) o Compota de fruta
11	12	13 - Día mundial del hummus	14	15 - SAN ISIDRO
Túrmix de Brócoli rehogado ajo y cebolla y Hamburguesa de ternera en salsa (cebolla, zanahoria, caldo de verduras, perejil, pimienta negra) con <u>pasta integral</u> (1,3,6,10,11,12) Compota de fruta	Túrmix de Lentejas <u>ECO campesinas</u> (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) y <u>filete de abadejo al horno</u> (4,12) Compota de fruta	Túrmix de Patatas guisadas con magro (pimiento rojo, pimiento verde, cebolla, tomate, zanahoria, caldo de verduras) y proteína del huevo (3,12) Compota de fruta	Túrmix de Sopa de cocido madrileño (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos) y Complemento del cocido madrileño: <u>garbanzos ECO</u> , zanahoria, ave, ragout ternera, chorizo (1,3,6,10,12) Compota de fruta	Túrmix de Panaché de verduras rehogadas y Magro de cerdo en salsa (pimiento verde y rojo, ajo, tomate, caldo de verduras, zanahorias) con patatas dado (12) Postre lácteo (***) (7) o Compota de fruta
18 - CELEBRAMOS EL DÍA SIN GLUTEN	19	20 - Día mundial de las fresas	21	22
Túrmix de verduras, hortalizas, <u>Macarrones sin gluten</u> y <u>Filet de abadejo al horno</u> (4) Compota de fruta	Túrmix de Crema Alicia (calabaza, zanahoria, puerro y cebolla) y Contramuslo de pollo al ajillo Compota de fruta	Túrmix de verduras, hortalizas, <u>arroz integral</u> y Filete de pescadilla en salsa verde (4) Compota de fruta	Túrmix de <u>Alubias blancas ECO</u> guisadas con verduras (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) y proteína del huevo (3,12) Compota de fruta	Túrmix de Panaché de verduras rehogadas y Magro de cerdo en salsa (pimiento verde y rojo, ajo, tomate, caldo de verduras, zanahorias) con patatas dado (12) Postre lácteo (***) (7) o Compota de fruta
25	26	27	28 - Día mundial de la salud digestiva	29
Túrmix de Judías verdes rehogadas con ajo y cebolla y Lentejas <u>ECO campesinas</u> con <u>arroz integral</u> (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) (12) Compota de fruta	Túrmix de verduras, hortalizas, patata y Muslitos de pollo al chilindrón (pimiento rojo y verde, cebolla, ajo, tomate, caldo de verduras, pimienta negra, aceite) (12) Compota de fruta	Túrmix de verduras, hortalizas, <u>pasta</u> y proteína del <u>huevo</u> (1,3,6,10) (12) Compota de fruta	Túrmix de verduras, hortalizas y Lomo de Sajonia al horno con <u>patatas panaderas a lo pobre</u> (pimiento verde, pimiento rojo, perejil, cebolla, AOVE, ajo) (12) Compota de fruta	Túrmix de <u>Garbanzos ECO</u> a la catalana (tomate, cebolla, ajo, caldo de verduras) y Filete de merluza a la bilbaína (con refrito de ajo) (4) Postre lácteo (***) (7) o Compota de fruta

Fruta de temporada en función de su estado de maduración: manzana, pera, plátano, naranja, mandarina... (no kiwi) (*) Preferiblemente cítrico.

El pan de elección será integral, aunque existirá la opción del pan blanco.

(**) El postre lácteo consistirá en yogurt natural sin azúcar o batido natural de leche entera y fruta.

CPEE FUNDACIÓN GOYENECHE - MAYO 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	Frutos cáscara	Apio	Mastaza	Sésamo	Sulfitos	Altramuces	Moluscos



Ingredientes ecológicos



Pescados sostenibles



Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA



Productos integrales



GASTRONOMÍA LOCAL



Productos con DOP



grupo_servicatering ayre Central de CATERING

VIERNES

1 - DÍA DEL TRABAJADOR



8

Túrmix de Judías pintas guisadas con verduras (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate natural, ajo, aceite de oliva) y proteína del huevo (3,12)

Postre de soja (**)(6,8) o Compota de fruta

15 - SAN ISIDRO



22

Túrmix de Panaché de verduras rehogadas y Magro de cerdo en salsa (pimiento verde y rojo, ajo, tomate, caldo de verduras, zanahorias) con patatas dado (12)

Postre de soja (**)(6,8) o Compota de fruta

29

Túrmix de Garbanzos ECO a la catalana (tomate, cebolla, ajo, caldo de verduras) y Filete de merluza a la bilbaína (con refrito de ajo) (4)

Postre de soja (**)(6,8) o Compota de fruta

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
4	5	6	7	8
Túrmix de verduras, hortalizas, <u>pasta integral</u> y Ventresca de bacalao al horno (1,2,3,4,6,10,14) Compota de fruta	Túrmix de Judías verdes rehogadas con ajito y cebolla y Lacón a la Gallega (con cachelos y pimentón) (12) Compota de fruta	Túrmix de Salteado de verduras y Cassola valenciana (arroz al horno con garbanzos, tomate, ajo, cebolla, caldo de verduras y patatas) (12) Compota de fruta	Túrmix de Crema de calabacín y puerros y Ragout de pavo en salsa de manzana (ajo, cebolla, zanahoria, pimienta negra) con patatas dado (12) Compota de fruta	Túrmix de Judías pintas guisadas con verduras (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate natural, ajo, aceite de oliva) y proteína del huevo (3,12) Postre de soja (**)(6,8) o Compota de fruta
11	12	13 - Día mundial del hummus	14	15 - SAN ISIDRO
Túrmix de Brócoli rehogado ajito y cebolla y Hamburguesa de ternera en salsa (cebolla, zanahoria, caldo de verduras, perejil, pimienta negra) con <u>pasta integral</u> (1,3,6,10,11,12) Compota de fruta	Túrmix de Lentejas ECO campesinas (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) y filete de abadejo al horno (4,12) Compota de fruta	Túrmix de Patatas guisadas con magro (pimiento rojo, pimiento verde, cebolla, tomate, zanahoria, caldo de verduras) y proteína del huevo (3,12) Compota de fruta	Túrmix de Sopa de cocido madrileño (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos) y Complemento del cocido madrileño: garbanzos ECO, zanahoria, ave, ragout ternera, chorizo (1,3,6,10,12) Compota de fruta	Túrmix de Panaché de verduras rehogadas y Magro de cerdo en salsa (pimiento verde y rojo, ajo, tomate, caldo de verduras, zanahorias) con patatas dado (12) Postre de soja (**)(6,8) o Compota de fruta
18 - CELEBRAMOS EL DÍA SIN GLUTEN	19	20 - Día mundial de las fresas	21	22
Túrmix de verduras, hortalizas, <u>Macarrones sin gluten</u> y File de abadejo al horno (4) Compota de fruta	Túrmix de Crema Alicia (calabaza, zanahoria, puerro y cebolla) y Contramuslo de pollo al ajillo Compota de fruta	Túrmix de verduras, hortalizas, <u>arroz integral</u> y Filete de pescadilla en salsa verde (4) Compota de fruta	Túrmix de Alubias blancas ECO guisadas con verduras (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) y proteína del huevo (3,12) Compota de fruta	Túrmix de Panaché de verduras rehogadas y Magro de cerdo en salsa (pimiento verde y rojo, ajo, tomate, caldo de verduras, zanahorias) con patatas dado (12) Postre de soja (**)(6,8) o Compota de fruta
25	26	27	28 - Día mundial de la salud digestiva	29
Túrmix de Judías verdes rehogadas con ajito y cebolla y Lentejas ECO campesinas con <u>arroz integral</u> (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) (12) Compota de fruta	Túrmix de verduras, hortalizas, patata y Muslitos de pollo al chilindrón (pimiento rojo y verde, cebolla, ajo, tomate, caldo de verduras, pimienta negra, aceite) (12) Compota de fruta	Túrmix de verduras, hortalizas, <u>pasta</u> y proteína del <u>huevo</u> (1,3,6,10) Compota de fruta	Túrmix de verduras, hortalizas y Lomo de Sajonia al horno con patatas panaderas a lo pobre (pimiento verde, pimiento rojo, perejil, cebolla, AOVE, ajo) (12) Compota de fruta	Túrmix de Garbanzos ECO a la catalana (tomate, cebolla, ajo, caldo de verduras) y Filete de merluza a la bilbaína (con refrito de ajo) (4) Postre de soja (**)(6,8) o Compota de fruta

Fruta de temporada en función de su estado de maduración: manzana, pera, plátano, naranja, mandarina... (no kiwi) (*) Preferiblemente cítrico.

El pan de elección será integral, aunque existirá la opción del pan blanco.

(**) El postre lácteo consistirá en yogurt natural sin azúcar o batido natural de leche entera y fruta.

CPEE FUNDACIÓN GOYENECHE - MAYO 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	Cruelidades	Huevos	Pescado	Cacahuete	Soja	Leche	Frutos cáscara	Apio	Mastaza	Sésamo	Sulfitos	Altramuces	Moluscos



Ingredientes ecológicos



Pescados sostenibles



Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA



Productos integrales



GASTRONOMÍA LOCAL



Productos con DOP



grupo_servicatering ayre Central de CATERING

VIERNES

1 - DÍA DEL TRABAJADOR



8

Túrmix de Judías pintas guisadas con verduras (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate natural, ajo, aceite de oliva) y proteína del huevo (3,12)

Postre lácteo (***) (7) o Compota de fruta

15 - SAN ISIDRO



22

Túrmix de Panaché de verduras rehogadas y Magro de cerdo en salsa (pimiento verde y rojo, ajo, tomate, caldo de verduras, zanahorias) con patatas dado (12)

Postre lácteo (***) (7) o Compota de fruta

29

Túrmix de Garbanzos ECO a la catalana (tomate, cebolla, ajo, caldo de verduras) y Filete de pollo a la bilbaína (con refrito de ajo)

Postre lácteo (***) (7) o Compota de fruta

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
4	5	6	7	8
Túrmix de verduras, hortalizas, <u>pasta integral</u> y Filete de pollo al horno (1,3,6,10) Compota de fruta	Túrmix de Judías verdes rehogadas con ajo y cebolla y Lacón a la Gallega (con cachelos y pimentón) (12) Compota de fruta	Túrmix de Salteado de verduras y Cassola valenciana (arroz al horno con garbanzos, tomate, ajo, cebolla, caldo de verduras y patatas) (12) Compota de fruta	Túrmix de Crema de calabacín y puerros y Ragout de pavo en salsa de manzana (ajo, cebolla, zanahoria, pimienta negra) con patatas dado (12) Compota de fruta	Túrmix de Judías pintas guisadas con verduras (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate natural, ajo, aceite de oliva) y proteína del huevo (3,12) Postre lácteo (***) (7) o Compota de fruta
11	12	13 - Día mundial del hummus	14	15 - SAN ISIDRO
Túrmix de Brócoli rehogado ajo y cebolla y Hamburguesa de ternera en salsa (cebolla, zanahoria, caldo de verduras, perejil, pimienta negra) con <u>pasta integral</u> (1,3,6,10,11,12) Compota de fruta	Túrmix de Lentejas ECO campesinas (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) y filete de pollo al horno (12) Compota de fruta	Túrmix de Patatas guisadas con magro (pimiento rojo, pimiento verde, cebolla, tomate, zanahoria, caldo de verduras) y proteína del huevo (3,12) Compota de fruta	Túrmix de Sopa de cocido madrileño (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos) y Complemento del cocido madrileño: garbanzos ECO, zanahoria, ave, ragout ternera, chorizo (1,3,6,10,12) Compota de fruta	Túrmix de Panaché de verduras rehogadas y Magro de cerdo en salsa (pimiento verde y rojo, ajo, tomate, caldo de verduras, zanahorias) con patatas dado (12) Postre lácteo (***) (7) o Compota de fruta
18 - CELEBRAMOS EL DÍA SIN GLUTEN	19	20 - Día mundial de las fresas	21	22
Túrmix de verduras, hortalizas, <u>Macarrones sin gluten</u> y Lacón al horno Compota de fruta	Túrmix de Crema Alicia (calabaza, zanahoria, puerro y cebolla) y Contramuslo de pollo al ajillo Compota de fruta	Túrmix de verduras, hortalizas, <u>arroz integral</u> y Hamburguesa de ternera a la plancha (10,11,12) Compota de fruta	Túrmix de Alubias blancas ECO guisadas con verduras (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) y proteína del huevo (3,12) Compota de fruta	Túrmix de Panaché de verduras rehogadas y Magro de cerdo en salsa (pimiento verde y rojo, ajo, tomate, caldo de verduras, zanahorias) con patatas dado (12) Postre lácteo (***) (7) o Compota de fruta
25	26	27	28 - Día mundial de la salud digestiva	29
Túrmix de Judías verdes rehogadas con ajo y cebolla y Lentejas ECO campesinas con <u>arroz integral</u> (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) (12) Compota de fruta	Túrmix de verduras, hortalizas, patata y Muslitos de pollo al chilindrón (pimiento rojo y verde, cebolla, ajo, tomate, caldo de verduras, pimienta negra, aceite) (12) Compota de fruta	Túrmix de verduras, hortalizas, <u>pasta</u> y Hamburguesa de ternera a la plancha (1,3,6,10,11,12) Compota de fruta	Túrmix de verduras, hortalizas y Lomo de Sajonia al horno con patatas panaderas a lo pobre (pimiento verde, pimiento rojo, perejil, cebolla, AOVE, ajo) (12) Compota de fruta	Túrmix de Garbanzos ECO a la catalana (tomate, cebolla, ajo, caldo de verduras) y Filete de pollo a la bilbaína (con refrito de ajo) Postre lácteo (***) (7) o Compota de fruta

Fruta de temporada en función de su estado de maduración: manzana, pera, plátano, naranja, mandarina... (no kiwi) (*) Preferiblemente cítrico.

El pan de elección será integral, aunque existirá la opción del pan blanco.

(**) El postre lácteo consistirá en yogurt natural sin azúcar o batido natural de leche entera y fruta.

CPEE FUNDACIÓN GOYENECHE - MAYO 2026

Menú túrmix sin gluten ni legumbre

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	Lleche	Frutos cáscara	Ajito	Mastaza	Sésamo	Sulfitos	Altramuces	Moluscos



Ingredientes ecológicos



Pescados sostenibles



Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA



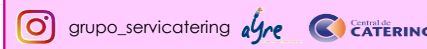
Productos integrales



GASTRONOMÍA LOCAL



Productos con DOP



VIERNES

1 - DÍA DEL TRABAJADOR



8

Túrmix de verduras, hortalizas y proteína del huevo (3,12) (no legumbre)

Postre lácteo (***) (7) o Compota de fruta

15 - SAN ISIDRO



22

Túrmix de Panaché de verduras rehogadas (no legumbre) y Magro de cerdo en salsa (pimiento verde y rojo, ajo, tomate, caldo de verduras, zanahorias) con patatas dado (12)

Postre lácteo (***) (7) o Compota de fruta

29

Túrmix de verduras, hortalizas y Filete de merluza a la bilbaína (con refrito de ajo) (4) (no legumbre)

Postre lácteo (***) (7) o Compota de fruta

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
4	5	6	7	8
Túrmix de verduras, hortalizas, pasta esp. sin alérgenos y Ventresca de bacalao al horno (2,4,14) (no legumbre)	Túrmix de Coliflor rehogada con ajito y cebolla y Lacón a la Gallega (con cachelos y pimentón) (12)	Túrmix de Salteado de verduras sin legumbre y Cassola valenciana sin garbanzos (arroz al horno, tomate, ajo, cebolla, caldo de verduras y patatas) (12)	Túrmix de Crema de calabacín y puerros y Ragout de pavo en salsa de manzana (ajo, cebolla, zanahoria, pimienta negra) con patatas dado (12)	Túrmix de verduras, hortalizas y proteína del huevo (3,12) (no legumbre)
Compota de fruta	Compota de fruta	Compota de fruta	Compota de fruta	Postre lácteo (***) (7) o Compota de fruta
11	12	13 - Día mundial del hummus	14	15 - SAN ISIDRO
Túrmix de Brócoli rehogado ajito y cebolla y Hamburguesa de ternera esp. sin alérgenos en salsa (cebolla, zanahoria, caldo de verduras, perejil, pimienta negra) con pasta esp. sin alérgenos	Túrmix de Puré de verduras sin legumbre y filete de abadejo al horno (4,12)	Túrmix de Patatas guisadas con magro (pimiento rojo, pimiento verde, cebolla, tomate, zanahoria, caldo de verduras) y proteína del huevo (3,12)	Túrmix de Sopa de cocido madrileño (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos esp. sin alérgenos) y Complemento del cocido madrileño sin garbanzos: zanahoria, ave, ragout ternera, chorizo (1,3,6,10,12)	Túrmix de Panaché de verduras rehogadas (no legumbre) y Magro de cerdo en salsa (pimiento verde y rojo, ajo, tomate, caldo de verduras, zanahorias) con patatas dado (12)
Compota de fruta	Compota de fruta	Compota de fruta	Compota de fruta	Postre lácteo (***) (7) o Compota de fruta
18 - CELEBRAMOS EL DÍA SIN GLUTEN	19	20 - Día mundial de las fresas	21	22
Túrmix de verduras, hortalizas, Macarrones sin gluten y Fl. de abadejo al horno (4) (no legumbre)	Túrmix de Crema Alicia (calabaza, zanahoria, puerro y cebolla) y Contramuslo de pollo al ajillo	Túrmix de verduras, hortalizas, arroz integral y Filete de pescadilla en salsa verde (4) (no legumbre)	Túrmix de verduras, hortalizas y proteína del huevo (3,12) (no legumbre)	Túrmix de Panaché de verduras rehogadas (no legumbre) y Magro de cerdo en salsa (pimiento verde y rojo, ajo, tomate, caldo de verduras, zanahorias) con patatas dado (12)
Compota de fruta	Compota de fruta	Compota de fruta	Compota de fruta	Postre lácteo (***) (7) o Compota de fruta
25	26	27	28 - Día mundial de la salud digestiva	29
Túrmix de verduras, hortalizas y arroz integral (12) (no legumbre)	Túrmix de verduras, hortalizas, patata y Muslitos de pollo al chilindrón (pimiento rojo y verde, cebolla, ajo, tomate, caldo de verduras, pimienta negra, aceite) (12) (no legumbre)	Túrmix de verduras, hortalizas, pasta esp. sin alérgenos y proteína del huevo (no legumbre)	Túrmix de verduras, hortalizas y Lomo de Sajonia al horno con patatas panaderas a lo pobre (pimiento verde, pimiento rojo, perejil, cebolla, AOVE, ajo) (12) (no legumbre)	Túrmix de verduras, hortalizas y Filete de merluza a la bilbaína (con refrito de ajo) (4) (no legumbre)
Compota de fruta	Compota de fruta	Compota de fruta	Compota de fruta	Postre lácteo (***) (7) o Compota de fruta

Fruta de temporada en función de su estado de maduración: manzana, pera, plátano, naranja, mandarina... (no kiwi) (*) Preferiblemente cítrico.

El pan de elección será integral, aunque existirá la opción del pan blanco.

(**) El postre lácteo consistirá en yogurt natural sin azúcar o batido natural de leche entera y fruta.