

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



Ingredientes ecológicos

Pescado sostenible

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

kcal 662 | Líp 23,5 | Prot 34,2 | HdC 79

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
4	5	6	7	8
Macarrones integrales alla Napolitana (salsa de tomate casera, queso rallado y orégano) (1,3,6,7,10) Ventresca de bacalao al horno c/ensalada de la huerta (2,4,14) Fruta de temporada y <b>leche (7)</b> kcal 696   Líp 22,3   Prot 42,4   HdC 81	Judías verdes rehogadas con ajito y cebolla Lacón a la Gallega (con cachelos y pimentón) (12) Fruta de temporada y <b>pan integral (1,6,10)</b> kcal 695   Líp 37,6   Prot 28,4   HdC 61	Rollitos de primavera (1) Cassola valenciana (arroz al horno con garbanzos, tomate, ajo, cebolla, caldo de verduras y patatas) Fruta de temporada (*) kcal 669   Líp 13,3   Prot 23,6   HdC 114	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 <b>pan integral (1,6,10)</b> kcal 668   Líp 19,4   Prot 30,4   HdC 93	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 kcal 662   Líp 23,5   Prot 34,2   HdC 79
11	12	13 - Día mundial del hummus	14	15 - SAN ISIDRO
Brócoli rehogado ajito y cebolla Hamburguesa de ternera en salsa (cebolla, zanahoria, caldo de verduras, perejil, pimienta negra) con <b>pasta integral (1,3,6,10,11,12)</b> Fruta de temporada y <b>leche (7)</b> kcal 677   Líp 24,4   Prot 36,3   HdC 78	Lentejas <b>ECO</b> campesinas (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) (12) <b>PLATO eco</b> Empanadillas caseras de atún claro y pisto (calabacín, pimiento rojo y verde, tomate, cebolla) c/ensalada (1,3,4) Fruta de temporada (*) y <b>pan integral (1,6,10)</b> kcal 689   Líp 30,3   Prot 28,3   HdC 76	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 <b>PLATO eco</b> Fruta de temporada kcal 607   Líp 21,8   Prot 22,0   HdC 81	Sopa de cocido madrileño (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos) (1,3,6,10) <b>PLATO eco</b> Complemento del cocido madrileño: <b>garbanzos ECO</b> , zanahoria, ave, ragout ternera, chorizo (12) Fruta de temporada (*) y <b>pan integral (1,6,10)</b> kcal 699   Líp 25,6   Prot 36,0   HdC 81	15 - SAN ISIDRO  kcal 665   Líp 23,7   Prot 45,1   HdC 68
18 - CELEBRAMOS EL DÍA SIN GLUTEN	19	20 - Día mundial de las fresas	21	22
Macarrones sin gluten a la carbonara (con nata y bacon) (7) <b>100% FREE GLUTEN</b> Fil. de abadejo al horno con ensalada de maíz y zanahoria (4) Fruta de temporada y <b>leche (7)</b> kcal 690   Líp 27,2   Prot 52,0   HdC 59	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 <b>pan integral (1,6,10)</b> kcal 681   Líp 35,0   Prot 25,8   HdC 66	Arroz integral con tomate Filete de pescadilla en salsa verde con ensalada de la huerta (4) Fruta de temporada <b>PLATO eco</b> kcal 677   Líp 19,6   Prot 27,5   HdC 98	Alubias blancas <b>ECO</b> hortelanas (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate natural, ajo, aceite de oliva) (12) Tortilla española con ensalada de lechuga y cebolla (3,12) <b>PLATO eco</b> Fruta de temporada (*) y <b>pan integral (1,6,10)</b> kcal 699   Líp 12,1   Prot 21,4   HdC 126	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 kcal 665   Líp 23,7   Prot 45,1   HdC 68
25	26	27	28 - Día mundial de la salud digestiva	29
Judías verdes rehogadas con ajito y cebolla <b>DÍA DE PROTEÍNA VEGETAL</b> Lentejas <b>ECO</b> campesinas con <b>arroz integral</b> (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) (12) Fruta de temporada y <b>leche (7)</b> kcal 696   Líp 29,1   Prot 37,2   HdC 71	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 <b>pan integral (1,6,10)</b> kcal 669   Líp 28,8   Prot 50,1   HdC 52	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 kcal 636   Líp 21,8   Prot 35,2   HdC 75	Gazpacho (1,6,10) <b>PLATO eco</b> Lomo de Sajonia al horno con patatas panaderas a lo pobre (pimiento verde, pimiento rojo, perejil, cebolla, AOVE, ajo) (12) Fruta de temporada y <b>pan integral (1,6,10)</b> kcal 619   Líp 15,5   Prot 31,1   HdC 89	Garbanzos <b>ECO</b> a la catalana (tomate, cebolla, ajo, caldo de verduras) <b>PLATO eco</b> Filete de merluza a la bilbaína (con refrito de ajo) con gajos de tomate aliñado con AOVE y orégano Postre lácteo (**)(7) o Fruta kcal 693   Líp 21,9   Prot 50,5   HdC 74

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