

CPEE FUNDACIÓN GOYENECHÉ - MENÚ SEPTIEMBRE 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	Frutos cáscara	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altramuzes	Moluscos



Ingredientes ecológicos



Pescados sostenibles



Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA



Productos integrales



GASTRONOMÍA LOCAL



Productos con DOP



grupo_servicatering



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
7	8	9 - Día mundial de la agricultura	10	11
Macarrones ECO con salsa de tomate y orégano (1,3,6,10)	Crema de calabacín y puerros	Rollitos de primavera al horno (1)	Judías verdes rehogadas con ajito y cebolla	Alubias blancas ECO estofadas a la hortelana (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva)
Filetitos de caballa en aceite c/ensalada de zanahoria, maíz y aceitunas sin hueso (4)	Contramuslo de pollo al ajillo con patatas dado al horno	Cassola valenciana (arroz integral al horno con garbanzos, tomate, ajo, cebolla, caldo de verduras casero y patatas) y ensalada de tomate	Lacón a la Gallega (al horno con pimentón y guarnición de patatitas al vapor)	Huevos cocidos rellenos (atún claro y tomate) con ensalada de lechuga y cebolla (3,4)
Fruta de temporada y leche (7)	Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Fruta de temporada (*)	Fruta de temporada (*) y pan integral (1,6,10)	Fruta de temporada (*)
kcal 647 Lip 21,4 Prot 39,4 HdC 74	kcal 655 Lip 20,2 Prot 28,7 HdC 90	kcal 669 Lip 13,3 Prot 23,6 HdC 114	kcal 620 Lip 40,4 Prot 30,2 HdC 34	kcal 683 Lip 23,3 Prot 50,6 HdC 68
14	15	16 - Día mundial del guacamole	17	18
Crema hortelana (calabacín, puerro, zanahoria, patata, cebolla)	Spaguettis ECO al aglio e olio (1,3,6,10)	Coliflor rehogada al ajoarriero (pimentón y AOVE)	Patatas gratinadas con bechamel (leche, harina y nuez moscada)(queso rallado) (1,6,7,10)	Judías pintas estofadas con chorizo (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva)
Ragout de pavo guisado en salsa de manzana (ajo, cebolla, zanahoria, pimienta negra) con patatas dado al horno	Ventresca de bacalao al horno con pisto (tomate, pimiento verde, pimiento rojo, calabacín, berenjena) (2,4,14)	Lentejas ECO estofadas a la campesina con arroz integral (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) y ensalada de lechuga	Tortilla francesa con gajos de tomate aliñados con AOVE y orégano (3)	Filete de abadejo a la andaluza (rebozado casero) con ensalada de maíz y zanahoria(1,4,6,10)
Fruta de temporada	Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Fruta de temporada (*)	Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Yogur natural sin azúcar (7) y Fruta temporada (*)
kcal 615 Lip 18,2 Prot 44,9 HdC 68	kcal 677 Lip 20,2 Prot 29,0 HdC 95	kcal 664 Lip 20,3 Prot 17,1 HdC 103	kcal 623 Lip 24,7 Prot 13,9 HdC 86	kcal 692 Lip 22,0 Prot 58,2 HdC 66
21	22 - ¡Bienvenido otoño!	23	24	25
Brócoli rehogado (cebolla, ajito y aceite)	Pizza Margarita al horno (base de pizza precocida, tomate, queso y orégano) (1,6,7,10)	Patatas rebozadas a la importancia (1,3,6,7,10) (huevo, harina, cebolla, ajo, leche, cúrcuma)	Menestra de verduras rehogada (zanahoria, guisante, coliflor y judía verde) con picadillo de huevo (3)	Sopa de cocido (caldo de ave casero, puerro, zanahoria, fideos integrales) (1,3,6,10)
Carcamusca toledana (magro de cerdo guisado) con patatitas dado al horno	Alubias blancas ECO estofadas a la hortelana (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) y ensalada de maíz y zanahoria	Filete de merluza al horno a la vizcaína con ensalada de tomate (4)	Hamburguesa de ternera al horno con salsa de tomate y ens. de lechuga y cebolla (10,11,12)	Complemento del cocido: garbanzos ECO , zanahoria, ave, ragout de ternera, chorizo, patata
Fruta de temporada y leche (7)	Fruta de temporada (*) y pan integral (1,6,10)	Fruta de temporada	Fruta de temporada (*) y pan integral (1,6,10)	Fruta de temporada (*)
kcal 638 Lip 23,8 Prot 44,1 HdC 62	kcal 681 Lip 35,0 Prot 25,8 HdC 66	kcal 626 Lip 18,8 Prot 25,8 HdC 88	kcal 672 Lip 26,5 Prot 24,3 HdC 84	kcal 677 Lip 25,6 Prot 36,0 HdC 76
28	29 - Día contra el desperdicio alimentario	30		
Arroz integral con salsa de tomate casera (tomate, cebolla, ajito)	Lentejas ECO estofadas a la campesina (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva)	Judías verdes rehogadas al pimentón		
Filetitos de sardinas en aceite con ensalada de la huerta (lechuga, tomate, zanahoria y maíz) (4)	Tortilla de patata con pimientos verdes al horno (3)	Muslitos de pollo guisados al chilindrón (pimiento rojo y verde, cebolla, ajo, tomate, pimienta negra, aceite) con patatas panaderas al horno		
Fruta de temporada	Fruta de temporada (*) y pan integral (1,6,10)	Fruta de temporada (*)		
kcal 678 Lip 23,3 Prot 41,4 HdC 76	kcal 698 Lip 26,1 Prot 24,7 HdC 91	kcal 684 Lip 23,2 Prot 38,8 HdC 80		

Energía expresada en Kcal y macronutrientes en gramos para el rango de edad de 7-9 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.

CPEE FUNDACIÓN GOYENECHÉ - MENÚ SEPTIEMBRE 2026

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	Leche	Frutos cáscara	Apio	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

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
7	8	9 - Día mundial de la agricultura	10	11
Túrmix de verduras, hortalizas (sin legumbre) y pasta esp. sin alérgenos con salsa de tomate y orégano y filete de pescado al horno (4) Compota de fruta	Túrmix de Crema de calabacín y puerros y Contramuslo de pollo al ajillo con patatas dado al horno Compota de fruta	Túrmix de Brócoli rehogado (cebolla, ajo y aceite) y <u>Aroz integral</u> con verduritas (sin legumbre) Compota de fruta	Túrmix de Salteado de verduras sin legumbre (berenjena, calabacín, zanahoria, pimiento verde y rojo en tiras, cebolla) y <u>Lacón a la Gallega</u> (al horno con pimentón y guarnición de patatitas al vapor) Compota de fruta	Túrmix de verduras, hortalizas (sin legumbre), pasta esp. sin alérgenos al aggio e olio y huevos cocidos (3) Compota de fruta
14	15	16 - Día mundial del guacamole	17	18
Túrmix de Crema hortelana (calabacín, puerro, zanahoria, patata, cebolla) y Ragout de pavo guisado en salsa de manzana (ajo, cebolla, zanahoria, pimienta negra) con patatas dado al horno Compota de fruta	Túrmix de Pasta esp. sin alérgenos al aggio e olio y <u>Ventresca de bacalao al horno con pisto</u> (tomate, pimiento verde, pimiento rojo, calabacín, berenjena) (2,4,14) Compota de fruta	Túrmix de Coliflor rehogada al ajoarriero (pimentón y AOVE) y <u>Aroz integral</u> con tomate Compota de fruta	Túrmix de patatas, verduras, hortalizas (sin legumbre) y Tortilla francesa (3) Compota de fruta	Túrmix de Salteado de verduras sin legumbre (berenjena, calabacín, zanahoria, pimiento verde y rojo en tiras, cebolla) y Filete de abadejo al horno (4) Yogur natural sin azúcar (7)
21	22 - ¡Bienvenido otoño!	23	24	25
Túrmix de Brócoli rehogado (cebolla, ajo y aceite) y Carcamusa toledana (magro de cerdo guisado) con patatitas dado al horno Compota de fruta	Túrmix de verduras, hortalizas (sin legumbre) y <u>Aroz con tomate</u> Compota de fruta	Túrmix de Patatas guisadas con verduras (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) y Filete de merluza al horno a la vizcaina (4) Compota de fruta	Túrmix de Menestra de verduras rehogada (zanahoria, pimiento verde y rojo, coliflor) con picadillo de huevo y Hamburguesa de ternera esp. sin alérgenos al horno con salsa de tomate (3) Compota de fruta	Túrmix de Sopa de cocido (caldo de ave casero, puerro, zanahoria, fideos esp. sin alérgenos) y <u>Complemento del cocido sin garbanzos</u> : zanahoria, ave, ragout de ternera, chorizo, patata Compota de fruta
28	29 - Día contra el desperdicio alimentario	30		
Túrmix de verduras, hortalizas (sin legumbre), <u>Aroz integral</u> con salsa de tomate casera (tomate, cebolla, ajo) y filete de pescado al horno (4) Compota de fruta	Túrmix de Salteado de verduras sin legumbre (berenjena, calabacín, zanahoria, pimiento verde y rojo en tiras, cebolla) y Tortilla de patata con pimientos verdes al horno (3) Compota de fruta	Túrmix de Coliflor rehogada al pimentón y Muslitos de pollo guisados al chilindrón (pimiento rojo y verde, cebolla, ajo, tomate, pimienta negra, aceite) con patatas panaderas al horno Compota 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.