

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)
Carcamus a 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

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



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
Macarrones ECO con salsa de tomate y orégano (1,3,6,10) PLATO eco Filetitos de caballa en aceite c/ensalada de zanahoria, maíz y aceitunas sin hueso (4) Fruta de temporada y leche (7)	Crema de calabacín y puerros Contramuslo de pollo al ajillo con patatas dado al horno Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Rollitos de primavera al horno (1) DÍA PROTEÍNA VEGETAL Cassola valenciana (arroz integral al horno con garbanzos, tomate, ajo, cebolla, caldo de verduras casero y patatas) y ensalada de tomate Fruta de temporada (*)	Judías verdes rehogadas con ajito y cebolla Lacón a la Gallega (al horno con pimentón y guarnición de patatitas al vapor) Fruta de temporada (*) y pan integral (1,6,10)	Alubias blancas ECO estofadas a la hortelana (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) PLATO eco Huevos cocidos rellenos (atún claro y tomate) con ensalada de lechuga y cebolla (3,4) Fruta de temporada (*)
14	15	16 - Día mundial del guacamole	17	18
Crema hortelana (calabacín, puerro, zanahoria, patata, cebolla) Ragout de pavo guisado en salsa de manzana (ajo, cebolla, zanahoria, pimienta negra) con patatas dado al horno Fruta de temporada	Spaguettis ECO al aglio e olio (1,3,6,10) PLATO eco Ventresca de bacalao al horno con pisto (tomate, pimiento verde, pimiento rojo, calabacín, berenjena) (2,4,14) Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Coliflor rehogada al ajoarriero (pimentón y AOVE) DÍA PROTEÍNA VEGETAL Lentejas ECO estofadas a la campesina con arroz integral (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) y ensalada de lechuga Fruta de temporada (*)	Patatas gratinadas con bechamel (leche, harina y nuez moscada)(queso rallado) (1,6,7,10) Tortilla francesa con gajos de tomate aliñados con AOVE y orégano (3) Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Judías pintas estofadas con chorizo (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) Filete de abadejo a la andaluza (rebozado casero) con ensalada de maíz y zanahoria (1,4,6,10) Yogur natural sin azúcar (7) y Fruta temporada (*)
21	22 - ¡Bienvenido otoño!	23	24	25
Brócoli rehogado (cebolla, ajito y aceite) Carcamusa toledana (magro de cerdo guisado) con patatitas dado al horno Fruta de temporada y leche (7)	Pizza Margarita al horno (base de pizza precocida, tomate, queso y orégano) (1,6,7,10) DÍA PROTEÍNA VEGETAL Alubias blancas ECO estofadas a la hortelana (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) y ensalada de maíz y zanahoria Fruta de temporada (*) y pan integral (1,6,10)	Patatas rebozadas a la importancia (1,3,6,7,10) (huevo, harina, cebolla, ajo, leche, cúrcuma) Filete de merluza al horno a la vizcaína con ensalada de tomate (4) Fruta de temporada	Menestra de verduras rehogada (zanahoria, guisante, coliflor y judía verde) con picadillo de huevo (3) Hamburguesa de ternera al horno con salsa de tomate y ens. de lechuga y cebolla (10,11,12) Fruta de temporada (*) y pan integral (1,6,10)	Sopa de cocido (caldo de ave casero, puerro, zanahoria, fideos integrales) (1,3,6,10) PLATO eco Complemento del cocido: garbanzos ECO , zanahoria, ave, ragout de ternera, chorizo, patata Fruta de temporada (*)
28	29 - Día contra el desperdicio alimentario	30		
Aroz integral con salsa de tomate casera (tomate, cebolla, ajito) Filetitos de sardinas en aceite con ensalada de la huerta (lechuga, tomate, zanahoria y maíz) (4) Fruta de temporada	Lentejas ECO estofadas a la campesina (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) PLATO eco Tortilla de patata con pimientos verdes al horno (3) ZERO WASTE Fruta de temporada (*) y pan integral (1,6,10)	Judías verdes rehogadas al pimentón 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 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

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 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



CATERING

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
7	8	9 - Día mundial de la agricultura	10	11
Pasta esp. sin alergenitos con salsa de tomate y orégano Filetitos de caballa en aceite c/ensalada de zanahoria, maíz y aceitunas sin hueso (4) Fruta de temporada y leche (7)	Crema de calabacín y puerros Contramuslo de pollo al ajillo con patatas dado al horno Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Rollitos de primavera al horno (1) Cassola valenciana arroz integral al horno con garbanzos, tomate, ajo, cebolla, caldo de verduras casero y patatas) y ensalada de tomate Fruta de temporada (*)	Judías verdes rehogadas con ajito y cebolla Lacón a la Gallega (al horno con pimentón y guarnición de patatitas al vapor) Fruta de temporada (*) y pan integral (1,6,10)	Alubias blancas ECO estofadas a la hortelana (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac. oliva) "Tortilla" francesa de atún claro elaborada con harina de garbanzo con gajos de tomate aliñados con AOVE y orégano (4) Fruta de temporada (*)
14	15	16 - Día mundial del guacamole	17	18
Crema hortelana (calabacín, puerro, zanahoria, patata, cebolla) Ragout de pavo guisado en salsa de manzana (ajo, cebolla, zanahoria, pimienta negra) con patatas dado al horno Fruta de temporada	Pasta esp. sin alergenitos al aglio e olio Ventresca de bacalao al horno con pisto (tomate, pimiento verde, pimiento rojo, calabacín, berenjena) (2,4,14) Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Coliflor rehogada al ajoarriero (pimentón y AOVE) Lentejas ECO estofadas a la campesina con arroz integral (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) y ensalada de lechuga Fruta de temporada (*)	Patatas gratinadas con bechamel (leche, harina y nuez moscada) (queso rallado) (1,6,7,10) "Tortilla" francesa elaborada con harina de garbanzo con gajos de tomate aliñados con AOVE y orégano Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Judías pintas estofadas con chorizo (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac. oliva) Filete de abadejo a la andaluza (rebozado casero) con ensalada de maíz y zanahoria (1,4,6,10) Yogur natural sin azúcar (7) y Fruta temporada (*)
21	22 - ¡Bienvenido otoño!	23	24	25
Brócoli rehogado (cebolla, ajito y aceite) Carcamusa toledana (magro de cerdo guisado) con patatitas dado al horno Fruta de temporada y leche (7)	Pizza Margarita al horno (base de pizza precocida, tomate, queso y orégano) (1,6,7,10) Alubias blancas ECO estofadas a la hortelana (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac. oliva) y ensalada de maíz y zanahoria Fruta de temporada (*) y pan integral (1,6,10)	Patatas guisadas con verduras (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) Filete de merluza al horno a la vizcaína con ensalada de tomate (4) Fruta de temporada	Menestra de verduras rehogada (zanahoria, guisante, coliflor y judía verde) Hamburguesa de ternera al horno con salsa de tomate y ens. de lechuga y cebolla (10,11,12) Fruta de temporada (*) y pan integral (1,6,10)	Sopa de cocido (caldo de ave casero, puerro, zanahoria, fideos esp. sin alergenitos) Complemento del cocido: garbanzos ECO, zanahoria, ave, ragout de ternera, chorizo, patata Fruta de temporada (*)
28	29 - Día contra el desperdicio alimentario	30	WELCOME BACK TO SCHOOL	
Arroz integral con salsa de tomate casera (tomate, cebolla, ajito) Filetitos de sardinas en aceite con ensalada de la huerta (lechuga, tomate, zanahoria y maíz) (4) Fruta de temporada	Lentejas ECO estofadas a la campesina (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) "Tortilla" de patata elaborada con harina de garbanzo con pimientos verdes al horno Fruta de temporada (*) y pan integral (1,6,10)	Judías verdes rehogadas al pimentón 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 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

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



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
<u>Pasta esp.sin alergenos con salsa de tomate y orégano</u> Filetitos de caballa en aceite c/ensalada de zanahoria, maíz y aceitunas sin hueso (4) Fruta de temporada y leche (7)	Crema de calabacín y puerros Contramuslo de pollo al ajillo con patatas dado al horno Fruta de temporada	<u>Brócoli rehogado (cebolla, ajito y aceite)</u> Cassola valenciana <u>(arroz integral al horno con garbanzos, tomate, ajo, cebolla, caldo de verduras casero y patatas)</u> y ensalada de tomate Fruta de temporada (*)	Judías verdes rehogadas con ajito y cebolla Lacón a la Gallega (al horno con pimentón y guarnición de patatitas al vapor) Fruta de temporada (*)	Alubias blancas ECO estofadas a la hortelana (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) Huevos cocidos rellenos (atún claro y tomate) con ensalada de lechuga y cebolla (3,4) Fruta de temporada (*)
14	15	16 - Día mundial del guacamole	17	18
Crema hortelana (calabacín, puerro, zanahoria, patata, cebolla) Ragout de pavo guisado en salsa de manzana (ajo, cebolla, zanahoria, pimienta negra) con patatas dado al horno Fruta de temporada	<u>Pasta esp.sin alergenos al aggio e olio</u> Ventresca de bacalao al horno con pisto (tomate, pimiento verde, pimiento rojo, calabacín, berenjena) (2,4,14) Fruta de temporada	Coliflor rehogada al ajoarriero (pimentón y AOVE) Lentejas ECO estofadas a la campesina con <u>arroz integral</u> (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) y ensalada de lechuga Fruta de temporada (*)	<u>Patatas guisadas con verduras (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva)</u> Tortilla francesa con gajos de tomate aliñados con AOVE y orégano (3) Fruta de temporada	Judías pintas estofadas con chorizo (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) <u>Filete de abadejo a la andaluza (rebozado casero con harina de maíz) con ensalada de maíz y zanahoria</u> Yogur natural sin azúcar (7) y Fruta temporada (*)
21	22 - ¡Bienvenido otoño!	23	24	25
Brócoli rehogado (cebolla, ajito y aceite) Carcamusa toledana (magro de cerdo guisado) con patatitas dado al horno Fruta de temporada y leche (7)	<u>Pannini Margarita casero al horno (pan sin gluten, tomate, queso y orégano) (7)</u> Alubias blancas ECO estofadas a la hortelana (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) y ensalada de maíz y zanahoria Fruta de temporada (*)	<u>Patatas guisadas con verduras (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva)</u> Filete de merluza al horno a la vizcaína con ensalada de tomate (4) Fruta de temporada	Menestra de verduras rehogada (zanahoria, guisante, coliflor y judía verde) con picadillo de huevo (3) Hamburguesa de ternera al horno con salsa de tomate y ens. de lechuga y cebolla (10,11,12) Fruta de temporada (*)	Sopa de cocido (caldo de ave casero, puerro, zanahoria, fideos esp.sin alergenos) Complemento del cocido: garbanzos ECO, zanahoria, ave, ragout de ternera, chorizo, patata Fruta de temporada (*)
28	29 - Día contra el desperdicio alimentario	30	WELCOME BACK TO SCHOOL	
<u>Arroz integral</u> con salsa de tomate casera (tomate, cebolla, ajito) Filetitos de sardinas en aceite con ensalada de la huerta (lechuga, tomate, zanahoria y maíz) (4) Fruta de temporada	Lentejas ECO estofadas a la campesina (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) Tortilla de patata con pimientos verdes al horno (3) Fruta de temporada (*)	Judías verdes rehogadas al pimentón 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 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

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	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
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 bebida de soja (6)	Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Fruta de temporada (*)	Fruta de temporada (*) y pan integral (1,6,10)	Fruta de temporada (*)
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 guisadas con verduras (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva)	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)	Postre de soja (6,8) (**) o Fruta de temporada (*)
21	22 - ¡Bienvenido otoño!	23	24	25
Brócoli rehogado (cebolla, ajito y aceite)	Pannini casero al horno (pan, tomate, fiambre de pavo y orégano)	Patatas guisadas con verduras (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva)	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)
Carcamusá 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 bebida de soja (6)	Fruta de temporada (*) y pan integral (1,6,10)	Fruta de temporada	Fruta de temporada (*) y pan integral (1,6,10)	Fruta de temporada (*)
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 (*)		

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

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



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
Macarrones ECO con salsa de tomate y orégano (1,3,6,10) PLATO eco Filetitos de caballa en aceite c/ensalada de zanahoria, maíz y aceitunas sin hueso (4) Fruta de temporada y leche (7)	Crema de calabacín y puerros Contramuslo de pollo al ajillo con patatas dado al horno Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Rollitos de primavera al horno (1) DÍA PROTEÍNA VEGETAL Cassola valenciana [arroz integral] al horno con garbanzos, tomate, ajo, cebolla, caldo de verduras casero y patatas) y ensalada de tomate Fruta de temporada (*)	Judías verdes rehogadas con ajito y cebolla Filete de pollo a la Gallega (al horno con pimentón y guarnición de patatitas al vapor) Fruta de temporada (*) y pan integral (1,6,10)	Alubias blancas ECO estofadas a la hortelana (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) PLATO eco Huevos cocidos rellenos (atún claro y tomate) con ensalada de lechuga y cebolla (3,4) Fruta de temporada (*)
14	15	16 - Día mundial del guacamole	17	18
Crema hortelana (calabacín, puerro, zanahoria, patata, cebolla) Ragout de pavo guisado en salsa de manzana (ajo, cebolla, zanahoria, pimienta negra) con patatas dado al horno Fruta de temporada	Spaguettis ECO al aglio e olio (1,3,6,10) PLATO eco Ventresca de bacalao al horno con pisto (tomate, pimiento verde, pimiento rojo, calabacín, berenjena) (2,4,14) Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Coliflor rehogada al ajoarriero (pimentón y AOVE) DÍA PROTEÍNA VEGETAL Lentejas ECO estofadas a la campesina con arroz integral (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) y ensalada de lechuga Fruta de temporada (*)	Patatas gratinadas con bechamel (leche, harina y nuez moscada)(queso rallado) (1,6,7,10) Tortilla francesa con gajos de tomate aliñados con AOVE y orégano (3) Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Judías pintas estofadas con verduras (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) Filete de abadejo a la andaluza (rebozado casero) con ensalada de maíz y zanahoria (1,4,6,10) Yogur natural sin azúcar (7) y Fruta temporada (*)
21	22 - ¡Bienvenido otoño!	23	24	25
Brócoli rehogado (cebolla, ajito y aceite) Filete de pollo al horno con patatitas dado al horno Fruta de temporada y leche (7)	Pizza Margarita al horno (base de pizza precocida, tomate, queso y orégano) (1,6,7,10) DÍA PROTEÍNA VEGETAL Alubias blancas ECO estofadas a la hortelana (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) y ensalada de maíz y zanahoria Fruta de temporada (*) y pan integral (1,6,10)	Patatas rebozadas a la importancia (1,3,6,7,10) (huevo, harina, cebolla, ajo, leche, cúrcuma) Filete de merluza al horno a la vizcaína con ensalada de tomate (4) Fruta de temporada	Menestra de verduras rehogada (zanahoria, guisante, coliflor y judía verde) con picadillo de huevo (3) Hamburguesa de ternera al horno con salsa de tomate y ens. de lechuga y cebolla (10,11,12) Fruta de temporada (*) y pan integral (1,6,10)	Sopa de cocido (caldo de ave casero, puerro, zanahoria, fideos integrales) (1,3,6,10) PLATO eco Complemento del cocido sin carne de cerdo: garbanzos ECO , zanahoria, ave, ragout de ternera, patata Fruta de temporada (*)
28	29 - Día contra el desperdicio alimentario	30		
Arroz integral con salsa de tomate casera (tomate, cebolla, ajito) Filetitos de sardinas en aceite con ensalada de la huerta (lechuga, tomate, zanahoria y maíz) (4) Fruta de temporada	Lentejas ECO estofadas a la campesina (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) PLATO eco Tortilla de patata con pimientos verdes al horno (3) ZERO WASTE Fruta de temporada (*) y pan integral (1,6,10)	Judías verdes rehogadas al pimentón 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 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

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	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
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 (*)
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	Filete de merluza al horno con pisto (tomate, pimiento verde, pimiento rojo, calabacín, berenjena) (4)	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 (*)
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)
Carcamusá 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 (*)
28	29 - Día contra el desperdicio alimentario	30		
Aroz 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 (*)		

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

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



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
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)
Tortilla francesa c/ensalada de zanahoria, maíz y aceitunas sin hueso (3).	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)	Tortilla francesa con ensalada de lechuga y cebolla (3).
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 (*)
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	Filete de pollo al horno con pisto (tomate, pimiento verde, pimiento rojo, calabacín, berenjena).	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)	Lacón al horno con ensalada de maíz y zanahoria
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 (*)
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)
Carcamusa 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 pollo al horno a la vizcaína con ensalada de tomate	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 (*)
28	29 - Día contra el desperdicio alimentario	30		
Aroz 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		
Lacón al horno con ensalada de la huerta (lechuga, tomate, zanahoria y maíz).	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 (*)		

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

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



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
Pasta esp. sin alérgenos con salsa de tomate y orégano Filetitos de caballa en aceite c/ensalada de zanahoria, maíz y aceitunas sin hueso (4) Fruta de temporada y leche (7)	Crema de calabacín y puerros Contramuslo de pollo al ajillo con patatas dado al horno Fruta de temporada	Brócoli rehogado (cebolla, ajito y aceite) <u>Arroz integral</u> con verduritas y ensalada de tomate Fruta de temporada (*)	Salteado de verduras sin legumbre (berenjena, calabacín, zanahoria, pimiento verde y rojo en tiras, cebolla) Lacón a la Gallega (al horno con pimentón y guarnición de patatitas al vapor) Fruta de temporada (*)	Pasta esp. sin alérgenos al aglio e olio Huevos cocidos rellenos (atún claro y tomate) con ensalada de lechuga y cebolla (3,4) Fruta de temporada (*)
14	15	16 - Día mundial del guacamole	17	18
Crema hortelana (calabacín, puerro, zanahoria, patata, cebolla) Ragout de pavo guisado en salsa de manzana (ajo, cebolla, zanahoria, pimienta negra) con patatas dado al horno Fruta de temporada	Pasta esp. sin alérgenos al aglio e olio Ventresca de bacalao al horno con pisto (tomate, pimiento verde, pimiento rojo, calabacín, berenjena) (2,4,14) Fruta de temporada	Coliflor rehogada al ajoarriero (pimentón y AOVE) <u>Arroz integral</u> con tomate y ensalada de lechuga Fruta de temporada (*)	Patatas guisadas con verduras (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac, oliva) Tortilla francesa con gajos de tomate aliñados con AOVE y orégano (3) Fruta de temporada	Salteado de verduras sin legumbre (berenjena, calabacín, zanahoria, pimiento verde y rojo en tiras, cebolla) <u>Filete de abadejo a la andaluza</u> (rebozado casero con harina de maíz) con ensalada de maíz y zanahoria Yogur natural sin azúcar (7) y Fruta temporada (*)
21	22 - ¡Bienvenido otoño!	23	24	25
Brócoli rehogado (cebolla, ajito y aceite) Carcamusa toledana (magro de cerdo guisado) con patatitas dado al horno Fruta de temporada y leche (7)	Pannini Margarita casero al horno (pan sin gluten, tomate, queso y orégano) (7) <u>Arroz con tomate</u> y ensalada de maíz y zanahoria Fruta de temporada (*)	Patatas guisadas con verduras (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac, oliva) Fruta de temporada	Menestra de verduras sin legumbre rehogada (zanahoria, pimiento verde y rojo, coliflor) con picadillo de huevo (3) Hamburguesa de ternera esp. sin alérgenos al horno con salsa de tomate y ens. de lechuga y cebolla Fruta de temporada (*)	Sopa de cocido (caldo de ave casero, puerro, zanahoria, fideos esp. sin alérgenos) Complemento del cocido sin garbanzos: zanahoria, ave, ragout de ternera, chorizo, patata Fruta de temporada (*)
28	29 - Día contra el desperdicio alimentario	30	WELCOME BACK TO SCHOOL	
<u>Arroz integral</u> con salsa de tomate casera (tomate, cebolla, ajito) Filetitos de sardinas en aceite con ensalada de la huerta (lechuga, tomate, zanahoria y maíz) (4) Fruta de temporada	Salteado de verduras sin legumbre (berenjena, calabacín, zanahoria, pimiento verde y rojo en tiras, cebolla) Tortilla de patata con pimientos verdes al horno (3) Fruta de temporada (*)	Coliflor rehogada al pimentón 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 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

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, macarrones ECO con salsa de tomate y orégano y filete de pescado al horno (1,3,4,6,10) 	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 Cassola valenciana (arroz integral al horno con garbanzos, tomate, ajo, cebolla, caldo de verduras casero y patatas) Compota de fruta	Túrmix de Judías verdes rehogadas con ajo y cebolla y Lacón a la Gallega (al horno con pimentón y guarnición de patatitas al vapor) Compota de fruta	Túrmix de Alubias blancas ECO estofadas a la hortelana (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac. oliva) y huevos cocidos (3)
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 Spaguettis ECO al aglio e olio y Ventresca de bacalao al horno con pisto (tomate, pimiento verde, pimiento rojo, calabacín, berenjena) (1,2,3,4,6,10,14) 	Túrmix de Coliflor rehogada al ajoarriero (pimentón y AOVE) y Lentejas ECO estofadas a la campesina con arroz integral (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) Compota de fruta	Túrmix de patatas, verduras, hortalizas y Tortilla francesa (3) Compota de fruta	Túrmix de Judías pintas estofadas con chorizo (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac. oliva) 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 y Alubias blancas ECO estofadas a la hortelana (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac. oliva) 	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, guisante, coliflor y judía verde) con picadillo de huevo y Hamburguesa de ternera al horno con salsa de tomate (3,10,11,12) Compota de fruta	Túrmix de Sopa de cocido (caldo de ave casero, puerro, zanahoria, fideos integrales) y Complemento del cocido: garbanzos ECO , zanahoria, ave, ragout de ternera, chorizo, patata (1,3,6,10)
28	29 - Día contra el desperdicio alimentario	30	 WELCOME BACK TO SCHOOL	
Túrmix de verduras, hortalizas, Aroz integral con salsa de tomate casero (tomate, cebolla, ajo) y filete de pescado al horno (4) Compota de fruta	Túrmix de Lentejas ECO estofadas a la campesina (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) y Tortilla de patata con pimientos verdes al horno (3) 	Túrmix de Judías verdes rehogadas 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.

CPEE FUNDACIÓN GOYENECHÉ - MENÚ SEPTIEMBRE 2026

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	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, macarrones ECO con salsa de tomate y orégano y filete de pescado al horno (1,3,4,6,10) 	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 Cassola valenciana (arroz integral al horno con garbanzos, tomate, ajo, cebolla, caldo de verduras casero y patatas) Compota de fruta	Túrmix de Judías verdes rehogadas con ajo y cebolla y Lacón a la Gallega (al horno con pimentón y guarnición de patatitas al vapor) Compota de fruta	Túrmix de Alubias blancas ECO estofadas a la hortelana (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac. oliva) y huevos cocidos (3)
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 Spaguettis ECO al aglio e olio y Ventresca de bacalao al horno con pisto (tomate, pimiento verde, pimiento rojo, calabacín, berenjena) (1,2,3,4,6,10,14) 	Túrmix de Coliflor rehogada al ajoarriero (pimentón y AOVE) y Lentejas ECO estofadas a la campesina con arroz integral (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) Compota de fruta	Túrmix de patatas, verduras, hortalizas y Tortilla francesa (3) Compota de fruta	Túrmix de Judías pintas estofadas con chorizo (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac. oliva) y Filete de abadejo al horno (4) Postre de soja (6,8)
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 y Alubias blancas ECO estofadas a la hortelana (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac. oliva) 	Túrmix de Patatas guisadas con verduras (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) y Filete de merluza al horno a la vizcaína (4) Compota de fruta	Túrmix de Menestra de verduras rehogada (zanahoria, guisante, coliflor y judía verde) con picadillo de huevo y Hamburguesa de ternera al horno con salsa de tomate (3,10,11,12) Compota de fruta	Túrmix de Sopa de cocido (caldo de ave casero, puerro, zanahoria, fideos integrales) y Complemento del cocido: garbanzos ECO , zanahoria, ave, ragout de ternera, chorizo, patata (1,3,6,10)
28	29 - Día contra el desperdicio alimentario	30	 WELCOME BACK TO SCHOOL	
Túrmix de verduras, hortalizas, Aroz integral con salsa de tomate casero (tomate, cebolla, ajo) y filete de pescado al horno (4) Compota de fruta	Túrmix de Lentejas ECO estofadas a la campesina (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) y Tortilla de patata con pimientos verdes al horno (3) 	Túrmix de Judías verdes rehogadas al pimentón y Muslitos de pollo guisados al chilindrón (pimiento rojo y verde, cebolla, ajo, tomate, pimiento negro, 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.

CPEE FUNDACIÓN GOYENECHÉ - MENÚ SEPTIEMBRE 2026

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	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, macarrones ECO con salsa de tomate y orégano y Tortilla francesa (1,3,6,10) 	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 Cassola valenciana (arroz integral al horno con garbanzos, tomate, ajo, cebolla, caldo de verduras casero y patatas) Compota de fruta	Túrmix de Judías verdes rehogadas con ajo y cebolla y Lacón a la Gallega (al horno con pimentón y guarnición de patatitas al vapor) Compota de fruta	Túrmix de Alubias blancas ECO estofadas a la hortelana (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac, oliva) 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 Spaguettis ECO al aglio e olio y Filete de pollo al horno con pisto (tomate, pimiento verde, pimiento rojo, calabacín, berenjena) (1,3,6,10) Compota de fruta	Túrmix de Coliflor rehogada al ajoarriero (pimentón y AOVE) y Lentejas ECO estofadas a la campesina con arroz integral (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) Compota de fruta	Túrmix de patatas, verduras, hortalizas y Tortilla francesa (3) Compota de fruta	Túrmix de Judías pintas estofadas con chorizo (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac, oliva) y Lacón al horno 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 y Alubias blancas ECO estofadas a la hortelana (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac, oliva) Compota de fruta	Túrmix de Patatas guisadas con verduras (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac, oliva) y Filete de pollo al horno a la vizcaína Compota de fruta	Túrmix de Menestra de verduras rehogada (zanahoria, guisante, coliflor y judía verde) con picadillo de huevo y Hamburguesa de ternera al horno con salsa de tomate (3,10,11,12) Compota de fruta	Túrmix de Sopa de cocido (caldo de ave casero, puerro, zanahoria, fideos integrales) y Complemento del cocido: garbanzos ECO , zanahoria, ave, ragout de ternera, chorizo, patata (1,3,6,10) Compota de fruta
28	29 - Día contra el desperdicio alimentario	30	 WELCOME BACK TO SCHOOL	
Túrmix de verduras, hortalizas, Arroz integral con salsa de tomate casera (tomate, cebolla, ajo) y Lacón al horno Compota de fruta	Túrmix de Lentejas ECO estofadas a la campesina (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac, oliva) y Tortilla de patata con pimientos verdes al horno (3) Compota de fruta	Túrmix de Judías verdes rehogadas 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.

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.