CPEE FUNDACIÓN GOYENECHE – MENÚ NOVIEMBRE 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**.
Las frutas **pueden sufrir cambios** en función de su estado de maduración y disponibilidad del proveedor.

grupo_servicatering ayre Central de CATERING

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
2	**3**	**4**	**5**	**6**
FESTIVO 	Lentejas **ECO** estofadas a la campesina (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) Huevos villarroy con ensalada de maíz y zanahoria (1,2,3,4,6,7,14) Mandarina y pan integral (1,6,10)	Paella mixta (ragout de pollo, pimiento rojo y verde, pimentón, caldo de pollo, cebolla, ajo, zanahoria) Filetitos de melva en aceite con ensalada de la huerta (lechuga, tomate, zanahoria y maíz) (4) Manzana	Crema hortelana (calabacín, puerro, zanahoria, patata, cebolla) Albóndigas de ternera (10,11,12) en salsa de tomate casera (tomate, cebolla, ajo, pimienta, orégano) con patatas dado al horno Pera y pan integral (1,6,10)	Sopa de cocido (caldo de ave casero, puerro, zanahoria, fideos integrales) (1,3,6,10) Complemento del cocido: garbanzos **ECO**, zanahoria, ave, ragout de ternera, patata Naranja
9	**10**	**11**	**12**	**13 - Día de la Dieta Mediterránea**
Brócoli rehogado (cebolla, ajito y aceite) Magro de cerdo guisado (tomate, ajo, cebolla, pimiento rojo y verde, pimentón, laurel) con patatitas dado al horno Manzana	Spaguettis **ECO** a la carbonara (nata, bacon, cebolla, pimienta) (1,3,6,7,10) Filete de merluza al horno (4) con ensalada de pico de gallo (tomate, cebolla, pimiento verde y rojo) Pera y pan integral (1,6,10)	Alubias blancas **ECO** hortelanas (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) (12) Tortilla de española (patata, cebolla) con ensalada de lechuga (3) Naranja	Guisantes rehogados con cebolla y ajito Jamoncitos de pollo al limón (cebolla, ajo, limón, romero, tomillo, pimienta) con patatas dado al horno Banana y pan integral (1,6,10)	Rollitos de primavera al horno (1) Cassola valenciana (garbanzos **ECO** con arroz integral, tomate, ajo, cebolla, caldo de verduras casero y patatas al horno) y ensalada de tomate **Yogur natural sin azúcar (7)** y Mandarina
16	**17**	**18**	**19**	**20**
Lentejas **ECO** estofadas a la campesina (cebolla, zanahoria, pimientos, tomate natural, ajo, ac. oliva) Tortilla francesa (3) con gajos de tomate aliñados con AOVE y orégano Banana y **leche (7)**	Arroz integral con salsa de tomate casera (tomate, cebolla, ajito) Filete de merluza al horno con pipirrana de tomate, pimiento verde, ajo y cebolla (4) Naranja y pan integral (1,6,10)	Crema de calabacín y puerro Filete ruso casero (picada de ternera, ajo, cebolla, pimienta negra, harina de maíz) en salsa de la abuela (cebolla, zanahoria, tomate, orégano, ajo, laurel, pimienta negra) con patatas dado al horno Manzana	Sopa de cocido (caldo de ave casero, puerro, zanahoria, fideos **ECO**) (1,3,6,10) Complemento del cocido: garbanzos **ECO**, zanahoria, ave, ragout de ternera, chorizo, patata Mandarina y pan integral (1,6,10)	Judías verdes rehogadas (ajito, aceite, cebolla) Lasaña casera de atún claro (tomate, pimiento verde, pimiento rojo, calabacín, berenjena, leche, harina, queso rallado) con ens. lechuga y cebolla (1,3,4,6,7,10) Pera
23	**24**	**25**	**26 - CELEBRAMOS ACCIÓN DE GRACIAS**	**27**
Menestra de verduras rehogada (zanahoria, guisante, coliflor y judía verde) Lomo de Sajonia al horno con patatas dado al tomillo (tomillo, ajo, pimienta negra, AOVE) al horno Manzana	Pizza Margarita casera al horno (base de pizza precocida, tomate, fiambre de pavo, queso y orégano) (1,6,7,10) Judías pintas con verduras (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) y ensalada de maíz y zanahoria Mandarina y pan integral (1,6,10)	Sopa de caldo de ave casero (puerro, zanahoria, carcasas de pollo) con arroz integral Ventresca de bacalao a la romana casera (harina de trigo, huevo) con ensalada de lechuga (1,2,3,4,6,10,14) Banana	Crema de calabaza y zanahoria (7) (con boniato, aceite de oliva y leche) Taquitos de pavo guisado en salsa de manzana (ajo, cebolla, zanahoria, pimienta negra) con patatas dado al horno Pera y pan integral (1,6,10)	Garbanzos **ECO** a la Riojana (chorizo, tomate, cebolla, zanahoria, ajo, laurel, pimienta) Revuelto de huevo y calabacín con gajos de tomate aliñados con AOVE y orégano (3) **Yogur natural sin azúcar (7)** y Naranja
30				
Lentejas **ECO** estofadas a la campesina (cebolla, zanahoria, pimientos, tomate natural, ajo, ac. oliva) Filete de merluza a la Bilbaína (al horno con refrito de ajo) con ensalada de lechuga y cebolla (4) Pera y **leche (7)**				

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

CPEE FUNDACIÓN GOYENECHE – MENÚ NOVIEMBRE 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**.
Las frutas **pueden sufrir cambios** en función de su estado de maduración y disponibilidad del proveedor.

grupo_servicatering

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
2	**3**	**4**	**5**	**6**
FESTIVO 	Lentejas **ECO** estofadas a la campesina (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) "Tortilla" francesa elaborada con harina de garbanzo con ensalada de maíz y zanahoria Mandarina y pan integral (1,6,10)	Paella mixta (ragout de pollo, pimiento rojo y verde, pimentón, caldo de pollo, cebolla, ajo, zanahoria) Filetitos de melva en aceite con ensalada de la huerta (lechuga, tomate, zanahoria y maíz) (4) Manzana	Crema hortelana (calabacín, puerro, zanahoria, patata, cebolla) Albóndigas de ternera (10,11,12) en salsa de tomate casera (tomate, cebolla, ajo, pimienta, orégano) con patatas dado al horno Pera y pan integral (1,6,10)	Sopa de cocido (caldo de ave casero, puerro, zanahoria, fideos esp.sin alergenos) Complemento del cocido: garbanzos **ECO**, zanahoria, ave, ragout de ternera, patata Naranja
9	**10**	**11**	**12**	**13 - Día de la Dieta Mediterránea**
Brócoli rehogado (cebolla, ajito y aceite) Magro de cerdo guisado (tomate, ajo, cebolla, pimiento rojo y verde, pimentón, laurel) con patatitas dado al horno Manzana	Pasta esp.sin alergenos a la carbonara (nata, bacon, cebolla, pimienta) (7) Filete de merluza al horno (4) con ensalada de pico de gallo (tomate, cebolla, pimiento verde y rojo) Pera y pan integral (1,6,10)	Alubias blancas **ECO** hortelanas (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) (12) "Tortilla" de española (patata, cebolla) elaborada con harina de garbanzo con ensalada de lechuga Naranja	Guisantes rehogados con cebolla y ajito Jamoncitos de pollo al limón (cebolla, ajo, limón, romero, tomillo, pimienta) con patatas dado al horno Banana y pan integral (1,6,10)	Rollitos de primavera al horno (1) Cassola valenciana (garbanzos **ECO** con arroz integral, tomate, ajo, cebolla, caldo de verduras casero y patatas al horno) y ensalada de tomate **Yogur natural sin azúcar (7)** y Mandarina
16	**17**	**18**	**19**	**20**
Lentejas **ECO** estofadas a la campesina (cebolla, zanahoria, pimientos, tomate natural, ajo, ac. oliva) "Tortilla" francesa elaborada con harina de garbanzo con gajos de tomate aliñados con AOVE y orégano Banana y **leche (7)**	Arroz integral con salsa de tomate casera (tomate, cebolla, ajito) Filete de merluza al horno con pipirrana de tomate, pimiento verde, ajo y cebolla (4) Naranja y pan integral (1,6,10)	Crema de calabacín y puerro Filete ruso casero (picada de ternera, ajo, cebolla, pimienta negra, harina de maíz) en salsa de la abuela (cebolla, zanahoria, tomate, orégano, ajo, laurel, pimienta negra) con patatas dado al horno Manzana	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 Mandarina y pan integral (1,6,10)	Judías verdes rehogadas (ajito, aceite, cebolla) Filete de merluza en salsa de tomate con pasta esp. sin alergenos salteada (4) Pera
23	**24**	**25**	**26 - CELEBRAMOS ACCIÓN DE GRACIAS**	**27**
Menestra de verduras rehogada (zanahoria, guisante, coliflor y judía verde) Lomo de Sajonia al horno con patatas dado al tomillo (tomillo, ajo, pimienta negra, AOVE) al horno Manzana	Pizza casera Margarita al horno (base de pizza precocida, tomate, fiambre de pavo, queso y orégano) (1,6,7,10) Judías pintas con verduras (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) y ensalada de maíz y zanahoria Mandarina y pan integral (1,6,10)	Sopa de caldo de ave casero (puerro, zanahoria, carcasas de pollo) con arroz integral Ventresca de bacalao a la andaluza casera (harina de trigo) con ensalada de lechuga (1,2,4,6,10,14) Banana	Crema de calabaza y zanahoria (7) (con boniato, aceite de oliva y leche) Taquitos de pavo guisado en salsa de manzana (ajo, cebolla, zanahoria, pimienta negra) con patatas dado al horno Pera y pan integral (1,6,10)	Garbanzos **ECO** a la Riojana (chorizo, tomate, cebolla, zanahoria, ajo, laurel, pimienta) "Tortilla" francesa de calabacín elaborada con harina de garbanzo con gajos de tomate aliñados con AOVE y orégano **Yogur natural sin azúcar (7)** y Naranja
30				
Lentejas **ECO** estofadas a la campesina (cebolla, zanahoria, pimientos, tomate natural, ajo, ac. oliva) Filete de merluza a la Bilbaína (al horno con refrito de ajo) con ensalada de lechuga y cebolla (4) Pera y **leche (7)**				

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

CPEE FUNDACIÓN GOYENECHE – MENÚ NOVIEMBRE 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**.
Las frutas **pueden sufrir cambios** en función de su estado de maduración y disponibilidad del proveedor.

grupo_servicatering ayre Central de CATERING

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
2	**3**	**4**	**5**	**6**
FESTIVO 	Lentejas **ECO** estofadas a la campesina (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) Tortilla francesa con ensalada de maíz y zanahoria (3) Mandarina	Paella mixta (ragout de pollo, pimiento rojo y verde, pimentón, caldo de pollo, cebolla, ajo, zanahoria) Filetitos de melva en aceite con ensalada de la huerta (lechuga, tomate, zanahoria y maíz) (4) Manzana	Crema hortelana (calabacín, puerro, zanahoria, patata, cebolla) Albóndigas de ternera (10,11,12) en salsa de tomate casera (tomate, cebolla, ajo, pimienta, orégano) con patatas dado al horno Pera	Sopa de cocido (caldo de ave casero, puerro, zanahoria, fideos esp.sin alergenos) Complemento del cocido: garbanzos **ECO**, zanahoria, ave, ragout de ternera, patata Naranja
9	**10**	**11**	**12**	**13 - Día de la Dieta Mediterránea**
Brócoli rehogado (cebolla, ajito y aceite) Magro de cerdo guisado (tomate, ajo, cebolla, pimiento rojo y verde, pimentón, laurel) con patatitas dado al horno Manzana	Pasta esp.sin alergenos a la carbonara (nata, bacon, cebolla, pimienta) (7) Filete de merluza al horno (4) con ensalada de pico de gallo (tomate, cebolla, pimiento verde y rojo) Pera	Alubias blancas **ECO** hortelanas (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) (12) Tortilla de española (patata, cebolla) con ensalada de lechuga (3) Naranja	Guisantes rehogados con cebolla y ajito Jamoncitos de pollo al limón (cebolla, ajo, limón, romero, tomillo, pimienta) con patatas dado al horno Banana	Salteado de verduras sin legumbre (berenjena, calabacín, zanahoria, pimiento verde y rojo en tiras, cebolla) Cassola valenciana (garbanzos **ECO** con arroz integral, tomate, ajo, cebolla, caldo de verduras casero y patatas al horno) y ensalada de tomate **Yogur natural sin azúcar (7)** y Mandarina
16	**17**	**18**	**19**	**20**
Lentejas **ECO** estofadas a la campesina (cebolla, zanahoria, pimientos, tomate natural, ajo, ac. oliva) Tortilla francesa (3) con gajos de tomate aliñados con AOVE y orégano Banana y **leche (7)**	Arroz integral con salsa de tomate casera (tomate, cebolla, ajito) Filete de merluza al horno con pipirrana de tomate, pimiento verde, ajo y cebolla (4) Naranja	Crema de calabacín y puerro Filete ruso casero (picada de ternera, ajo, cebolla, pimienta negra, harina de maíz) en salsa de la abuela (cebolla, zanahoria, tomate, orégano, ajo, laurel, pimienta negra) con patatas dado al horno Manzana	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 Mandarina	Judías verdes rehogadas (ajito, aceite, cebolla) Filete de merluza en salsa de tomate con pasta esp. sin alergenos salteada (4) Pera
23	**24**	**25**	**26 - CELEBRAMOS ACCIÓN DE GRACIAS**	**27**
Menestra de verduras rehogada (zanahoria, guisante, coliflor y judía verde) Lomo de Sajonia al horno con patatas dado al tomillo (tomillo, ajo, pimienta negra, AOVE) al horno Manzana	Paninni Margarita casero al horno (pan sin gluten, tomate, fiambre de pavo, queso y orégano) (7) Judías pintas con verduras (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) y ensalada de maíz y zanahoria Mandarina	Sopa de caldo de ave casero (puerro, zanahoria, carcasas de pollo) con arroz integral Ventresca de bacalao a la romana casera (harina de maíz, huevo) con ensalada de lechuga (2,3,4,14) Banana	Crema de calabaza y zanahoria (7) (con boniato, aceite de oliva y leche) Taquitos de pavo guisado en salsa de manzana (ajo, cebolla, zanahoria, pimienta negra) con patatas dado al horno Pera	Garbanzos **ECO** a la Riojana (chorizo, tomate, cebolla, zanahoria, ajo, laurel, pimienta) Revuelto de huevo y calabacín con gajos de tomate aliñados con AOVE y orégano (3) **Yogur natural sin azúcar (7)** y Naranja
30				
Lentejas **ECO** estofadas a la campesina (cebolla, zanahoria, pimientos, tomate natural, ajo, ac. oliva) Filete de merluza a la Bilbaína (al horno con refrito de ajo) con ensalada de lechuga y cebolla (4) Pera y **leche (7)**				

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

CPEE FUNDACIÓN GOYENECHE – MENÚ NOVIEMBRE 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**.
Las frutas **pueden sufrir cambios** en función de su estado de maduración y disponibilidad del proveedor.

grupo_servicatering

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
2	**3**	**4**	**5**	**6**
FESTIVO 	Lentejas **ECO** estofadas a la campesina (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) Tortilla francesa con ensalada de maíz y zanahoria (3) Mandarina y pan integral (1,6,10)	Paella mixta (ragout de pollo, pimiento rojo y verde, pimentón, caldo de pollo, cebolla, ajo, zanahoria) Filetitos de melva en aceite con ensalada de la huerta (lechuga, tomate, zanahoria y maíz) (4) Manzana	Crema hortelana (calabacín, puerro, zanahoria, patata, cebolla) Albóndigas de ternera (10,11,12) en salsa de tomate casera (tomate, cebolla, ajo, pimienta, orégano) con patatas dado al horno Pera y pan integral (1,6,10)	Sopa de cocido (caldo de ave casero, puerro, zanahoria, fideos integrales) (1,3,6,10) Complemento del cocido: garbanzos **ECO**, zanahoria, ave, ragout de ternera, patata Naranja
9	**10**	**11**	**12**	**13 - Día de la Dieta Mediterránea**
Brócoli rehogado (cebolla, ajito y aceite) Magro de cerdo guisado (tomate, ajo, cebolla, pimiento rojo y verde, pimentón, laurel) con patatitas dado al horno Manzana	Spaguettis **ECO** con tomate y bacon (1,3,6,10) Filete de merluza al horno (4) con ensalada de pico de gallo (tomate, cebolla, pimiento verde y rojo) Pera y pan integral (1,6,10)	Alubias blancas **ECO** hortelanas (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) (12) Tortilla de española (patata, cebolla) con ensalada de lechuga (3) Naranja	Guisantes rehogados con cebolla y ajito Jamoncitos de pollo al limón (cebolla, ajo, limón, romero, tomillo, pimienta) con patatas dado al horno Banana y pan integral (1,6,10)	Rollitos de primavera al horno (1) Cassola valenciana (garbanzos **ECO** con arroz integral, tomate, ajo, cebolla, caldo de verduras casero y patatas al horno) y ensalada de tomate **Postre de soja (6,8)** y Mandarina
16	**17**	**18**	**19**	**20**
Lentejas **ECO** estofadas a la campesina (cebolla, zanahoria, pimientos, tomate natural, ajo, ac. oliva) Tortilla francesa (3) con gajos de tomate aliñados con AOVE y orégano Banana y **bebida de soja (6)**	Arroz integral con salsa de tomate casera (tomate, cebolla, ajito) Filete de merluza al horno con pipirrana de tomate, pimiento verde, ajo y cebolla (4) Naranja y pan integral (1,6,10)	Crema de calabacín y puerro Filete ruso casero (picada de ternera, ajo, cebolla, pimienta negra, harina de maíz) en salsa de la abuela (cebolla, zanahoria, tomate, orégano, ajo, laurel, pimienta negra) con patatas dado al horno Manzana	Sopa de cocido (caldo de ave casero, puerro, zanahoria, fideos **ECO**) (1,3,6,10) Complemento del cocido: garbanzos **ECO**, zanahoria, ave, ragout de ternera, chorizo, patata Mandarina y pan integral (1,6,10)	Judías verdes rehogadas (ajito, aceite, cebolla) Filete de merluza en salsa de tomate con pasta salteada (1,3,4,6,10) Pera
23	**24**	**25**	**26 - CELEBRAMOS ACCIÓN DE GRACIAS**	**27**
Menestra de verduras rehogada (zanahoria, guisante, coliflor y judía verde) Lomo de Sajonia al horno con patatas dado al tomillo (tomillo, ajo, pimienta negra, AOVE) al horno Manzana	Pizza Margarita casera al horno (base de pizza precocida, tomate, fiambre de pavo y orégano) (1,6,10) Judías pintas con verduras (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) y ensalada de maíz y zanahoria Mandarina y pan integral (1,6,10)	Sopa de caldo de ave casero (puerro, zanahoria, carcasas de pollo) con arroz integral Ventresca de bacalao a la romana casera (harina de trigo, huevo) con ensalada de lechuga (1,2,3,4,6,10,14) Banana	Crema de calabaza y zanahoria (6) (con boniato, aceite de oliva y bebida de soja) Taquitos de pavo guisado en salsa de manzana (ajo, cebolla, zanahoria, pimienta negra) con patatas dado al horno Pera y pan integral (1,6,10)	Garbanzos **ECO** a la Riojana (chorizo, tomate, cebolla, zanahoria, ajo, laurel, pimienta) Revuelto de huevo y calabacín con gajos de tomate aliñados con AOVE y orégano (3) **Postre de soja (6,8)** y Naranja
30				
Lentejas **ECO** estofadas a la campesina (cebolla, zanahoria, pimientos, tomate natural, ajo, ac. oliva) Filete de merluza a la Bilbaína (al horno con refrito de ajo) con ensalada de lechuga y cebolla (4) Pera y **bebida de soja (6)**				

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

CPEE FUNDACIÓN GOYENECHE – MENÚ NOVIEMBRE 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**.
Las frutas **pueden sufrir cambios** en función de su estado de maduración y disponibilidad del proveedor.

grupo_servicatering · Central de CATERING

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
2	**3**	**4**	**5**	**6**
FESTIVO 	Lentejas **ECO** estofadas a la campesina (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) Huevos villarroy con ensalada de maíz y zanahoria (1,2,3,4,6,7,14) Mandarina y pan integral (1,6,10)	Paella mixta (ragout de pollo, pimiento rojo y verde, pimentón, caldo de pollo, cebolla, ajo, zanahoria) Filetitos de melva en aceite con ensalada de la huerta (lechuga, tomate, zanahoria y maíz) (4) Manzana	Crema hortelana (calabacín, puerro, zanahoria, patata, cebolla) Albóndigas de ternera (10,11,12) en salsa de tomate casera (tomate, cebolla, ajo, pimienta, orégano) con patatas dado al horno Pera y pan integral (1,6,10)	Sopa de cocido (caldo de ave casero, puerro, zanahoria, fideos integrales) (1,3,6,10) Complemento del cocido sin carne de cerdo: garbanzos **ECO**, zanahoria, ave, ragout de ternera, patata Naranja
9	**10**	**11**	**12**	**13 - Día de la Dieta Mediterránea**
Brócoli rehogado (cebolla, ajito y aceite) Ragout de pavo guisado (tomate, ajo, cebolla, pimiento rojo y verde, pimentón, laurel) con patatitas dado al horno Manzana	Spaguettis **ECO** a la carbonara sin bacon (nata, cebolla, pimienta) (1,3,6,7,10) Filete de merluza al horno (4) con ensalada de pico de gallo (tomate, cebolla, pimiento verde y rojo) Pera y pan integral (1,6,10)	Alubias blancas **ECO** hortelanas (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) (12) Tortilla de española (patata, cebolla) con ensalada de lechuga (3) Naranja	Guisantes rehogados con cebolla y ajito Jamoncitos de pollo al limón (cebolla, ajo, limón, romero, tomillo, pimienta) con patatas dado al horno Banana y pan integral (1,6,10)	Rollitos de primavera al horno (1) Cassola valenciana (garbanzos **ECO** con arroz integral, tomate, ajo, cebolla, caldo de verduras casero y patatas al horno) y ensalada de tomate **Yogur natural sin azúcar (7)** y Mandarina
16	**17**	**18**	**19**	**20**
Lentejas **ECO** estofadas a la campesina (cebolla, zanahoria, pimientos, tomate natural, ajo, ac. oliva) Tortilla francesa (3) con gajos de tomate aliñados con AOVE y orégano Banana y **leche (7)**	Arroz integral con salsa de tomate casera (tomate, cebolla, ajito) Filete de merluza al horno con pipirrana de tomate, pimiento verde, ajo y cebolla (4) Naranja y pan integral (1,6,10)	Crema de calabacín y puerro Filete ruso casero (picada de ternera, ajo, cebolla, pimienta negra, harina de maíz) en salsa de la abuela (cebolla, zanahoria, tomate, orégano, ajo, laurel, pimienta negra) con patatas dado al horno Manzana	Sopa de cocido (caldo de ave casero, puerro, zanahoria, fideos **ECO**) (1,3,6,10) Complemento del cocido sin carne de cerdo: garbanzos **ECO**, zanahoria, ave, ragout de ternera, patata Mandarina y pan integral (1,6,10)	Judías verdes rehogadas (ajito, aceite, cebolla) Lasaña casera de atún claro (tomate, pimiento verde, pimiento rojo, calabacín, berenjena, leche, harina, queso rallado) con ens. lechuga y cebolla (1,3,4,6,7,10) Pera
23	**24**	**25**	**26 - CELEBRAMOS ACCIÓN DE GRACIAS**	**27**
Menestra de verduras rehogada (zanahoria, guisante, coliflor y judía verde) Filete de pollo al horno con patatas dado al tomillo (tomillo, ajo, pimienta negra, AOVE) al horno Manzana	Pizza Margarita casera al horno (base de pizza precocida, tomate, fiambre de pavo, queso y orégano) (1,6,7,10) Judías pintas con verduras (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) y ensalada de maíz y zanahoria Mandarina y pan integral (1,6,10)	Sopa de caldo de ave casero (puerro, zanahoria, carcasas de pollo) con arroz integral Ventresca de bacalao a la romana casera (harina de trigo, huevo) con ensalada de lechuga (1,2,3,4,6,10,14) Banana	Crema de calabaza y zanahoria (7) (con boniato, aceite de oliva y leche) Taquitos de pavo guisado en salsa de manzana (ajo, cebolla, zanahoria, pimienta negra) con patatas dado al horno Pera y pan integral (1,6,10)	Garbanzos **ECO** guisados con verduras (tomate, cebolla, zanahoria, ajo, laurel, pimienta) Revuelto de huevo y calabacín con gajos de tomate aliñados con AOVE y orégano (3) **Yogur natural sin azúcar (7)** y Naranja
30				
Lentejas **ECO** estofadas a la campesina (cebolla, zanahoria, pimientos, tomate natural, ajo, ac. oliva) Filete de merluza a la Bilbaína (al horno con refrito de ajo) con ensalada de lechuga y cebolla (4) Pera y **leche (7)**				

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

CPEE FUNDACIÓN GOYENECHE – MENÚ NOVIEMBRE 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**.
Las frutas **pueden sufrir cambios** en función de su estado de maduración y disponibilidad del proveedor.

grupo_servicatering · Central de CATERING

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
2	**3**	**4**	**5**	**6**
FESTIVO 	Lentejas **ECO** estofadas a la campesina (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) Tortilla francesa con ensalada de maíz y zanahoria (3) Mandarina y pan integral (1,6,10)	Paella mixta (ragout de pollo, pimiento rojo y verde, pimentón, caldo de pollo, cebolla, ajo, zanahoria) Filetitos de melva en aceite con ensalada de la huerta (lechuga, tomate, zanahoria y maíz) (4) Manzana	Crema hortelana (calabacín, puerro, zanahoria, patata, cebolla) Albóndigas de ternera (10,11,12) en salsa de tomate casera (tomate, cebolla, ajo, pimienta, orégano) con patatas dado al horno Pera y pan integral (1,6,10)	Sopa de cocido (caldo de ave casero, puerro, zanahoria, fideos integrales) (1,3,6,10) Complemento del cocido: garbanzos **ECO**, zanahoria, ave, ragout de ternera, patata Naranja
9	**10**	**11**	**12**	**13 - Día de la Dieta Mediterránea**
Brócoli rehogado (cebolla, ajito y aceite) Magro de cerdo guisado (tomate, ajo, cebolla, pimiento rojo y verde, pimentón, laurel) con patatitas dado al horno Manzana	Spaguettis **ECO** a la carbonara (nata, bacon, cebolla, pimienta) (1,3,6,7,10) Filete de merluza al horno (4) con ensalada de pico de gallo (tomate, cebolla, pimiento verde y rojo) Pera y pan integral (1,6,10)	Alubias blancas **ECO** hortelanas (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) (12) Tortilla de española (patata, cebolla) con ensalada de lechuga (3) Naranja	Guisantes rehogados con cebolla y ajito Jamoncitos de pollo al limón (cebolla, ajo, limón, romero, tomillo, pimienta) con patatas dado al horno Banana y pan integral (1,6,10)	Rollitos de primavera al horno (1) Cassola valenciana (garbanzos **ECO** con arroz integral, tomate, ajo, cebolla, caldo de verduras casero y patatas al horno) y ensalada de tomate **Yogur natural sin azúcar (7)** y Mandarina
16	**17**	**18**	**19**	**20**
Lentejas **ECO** estofadas a la campesina (cebolla, zanahoria, pimientos, tomate natural, ajo, ac. oliva) Tortilla francesa (3) con gajos de tomate aliñados con AOVE y orégano Banana y **leche (7)**	Arroz integral con salsa de tomate casera (tomate, cebolla, ajito) Filete de merluza al horno con pipirrana de tomate, pimiento verde, ajo y cebolla (4) Naranja y pan integral (1,6,10)	Crema de calabacín y puerro Filete ruso casero (picada de ternera, ajo, cebolla, pimienta negra, harina de maíz) en salsa de la abuela (cebolla, zanahoria, tomate, orégano, ajo, laurel, pimienta negra) con patatas dado al horno Manzana	Sopa de cocido (caldo de ave casero, puerro, zanahoria, fideos **ECO**) (1,3,6,10) Complemento del cocido: garbanzos **ECO**, zanahoria, ave, ragout de ternera, chorizo, patata Mandarina y pan integral (1,6,10)	Judías verdes rehogadas (ajito, aceite, cebolla) Lasaña casera de atún claro (tomate, pimiento verde, pimiento rojo, calabacín, berenjena, leche, harina, queso rallado) con ens. lechuga y cebolla (1,3,4,6,7,10) Pera
23	**24**	**25**	**26 - CELEBRAMOS ACCIÓN DE GRACIAS**	**27**
Menestra de verduras rehogada (zanahoria, guisante, coliflor y judía verde) Lomo de Sajonia al horno con patatas dado al tomillo (tomillo, ajo, pimienta negra, AOVE) al horno Manzana	Pizza Margarita casera al horno (base de pizza precocida, tomate, fiambre de pavo, queso y orégano) (1,6,7,10) Judías pintas con verduras (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) y ensalada de maíz y zanahoria Mandarina y pan integral (1,6,10)	Sopa de caldo de ave casero (puerro, zanahoria, carcasas de pollo) con arroz integral Filete de merluza a la romana casera (harina de trigo, huevo) con ensalada de lechuga (1,3,4,6,10) Banana	Crema de calabaza y zanahoria (7) (con boniato, aceite de oliva y leche) Taquitos de pavo guisado en salsa de manzana (ajo, cebolla, zanahoria, pimienta negra) con patatas dado al horno Pera y pan integral (1,6,10)	Garbanzos **ECO** a la Riojana (chorizo, tomate, cebolla, zanahoria, ajo, laurel, pimienta) Revuelto de huevo y calabacín con gajos de tomate aliñados con AOVE y orégano (3) **Yogur natural sin azúcar (7)** y Naranja
30				
Lentejas **ECO** estofadas a la campesina (cebolla, zanahoria, pimientos, tomate natural, ajo, ac. oliva) Filete de merluza a la Bilbaína (al horno con refrito de ajo) con ensalada de lechuga y cebolla (4) Pera y **leche (7)**				

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

CPEE FUNDACIÓN GOYENECHE – MENÚ NOVIEMBRE 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**.
Las frutas **pueden sufrir cambios** en función de su estado de maduración y disponibilidad del proveedor.

grupo_servicatering · Central de CATERING

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
2	**3**	**4**	**5**	**6**
FESTIVO 	Lentejas **ECO** estofadas a la campesina (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) Tortilla francesa con ensalada de maíz y zanahoria (3) Mandarina y pan integral (1,6,10)	Paella mixta (ragout de pollo, pimiento rojo y verde, pimentón, caldo de pollo, cebolla, ajo, zanahoria) Lomo de Sajonia al horno con ensalada de la huerta (lechuga, tomate, zanahoria y maíz) Manzana	Crema hortelana (calabacín, puerro, zanahoria, patata, cebolla) Albóndigas de ternera (10,11,12) en salsa de tomate casera (tomate, cebolla, ajo, pimienta, orégano) con patatas dado al horno Pera y pan integral (1,6,10)	Sopa de cocido (caldo de ave casero, puerro, zanahoria, fideos integrales) (1,3,6,10) Complemento del cocido: garbanzos **ECO**, zanahoria, ave, ragout de ternera, patata Naranja
9	**10**	**11**	**12**	**13 - Día de la Dieta Mediterránea**
Brócoli rehogado (cebolla, ajito y aceite) Magro de cerdo guisado (tomate, ajo, cebolla, pimiento rojo y verde, pimentón, laurel) con patatitas dado al horno Manzana	Spaguettis **ECO** a la carbonara (nata, bacon, cebolla, pimienta) (1,3,6,7,10) Filete de pollo al horno con ensalada de pico de gallo (tomate, cebolla, pimiento verde y rojo) Pera y pan integral (1,6,10)	Alubias blancas **ECO** hortelanas (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) (12) Tortilla de española (patata, cebolla) con ensalada de lechuga (3) Naranja	Guisantes rehogados con cebolla y ajito Jamoncitos de pollo al limón (cebolla, ajo, limón, romero, tomillo, pimienta) con patatas dado al horno Banana y pan integral (1,6,10)	Rollitos de primavera al horno (1) Cassola valenciana (garbanzos **ECO** con arroz integral, tomate, ajo, cebolla, caldo de verduras casero y patatas al horno) y ensalada de tomate **Yogur natural sin azúcar (7)** y Mandarina
16	**17**	**18**	**19**	**20**
Lentejas **ECO** estofadas a la campesina (cebolla, zanahoria, pimientos, tomate natural, ajo, ac. oliva) Tortilla francesa (3) con gajos de tomate aliñados con AOVE y orégano Banana y **leche (7)**	Arroz integral con salsa de tomate casera (tomate, cebolla, ajito) Cinta de lomo al horno con pipirrana de tomate, pimiento verde, ajo y cebolla Naranja y pan integral (1,6,10)	Crema de calabacín y puerro Filete ruso casero (picada de ternera, ajo, cebolla, pimienta negra, harina de maíz) en salsa de la abuela (cebolla, zanahoria, tomate, orégano, ajo, laurel, pimienta negra) con patatas dado al horno Manzana	Sopa de cocido (caldo de ave casero, puerro, zanahoria, fideos **ECO**) (1,3,6,10) Complemento del cocido: garbanzos **ECO**, zanahoria, ave, ragout de ternera, chorizo, patata Mandarina y pan integral (1,6,10)	Judías verdes rehogadas (ajito, aceite, cebolla) Filete de pollo en salsa de tomate con pasta salteada (1,3,6,10) Pera
23	**24**	**25**	**26 - CELEBRAMOS ACCIÓN DE GRACIAS**	**27**
Menestra de verduras rehogada (zanahoria, guisante, coliflor y judía verde) Lomo de Sajonia al horno con patatas dado al tomillo (tomillo, ajo, pimienta negra, AOVE) al horno Manzana	Pizza Margarita casera al horno (base de pizza precocida, tomate, fiambre de pavo, queso y orégano) (1,6,7,10) Judías pintas con verduras (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) y ensalada de maíz y zanahoria Mandarina y pan integral (1,6,10)	Sopa de caldo de ave casero (puerro, zanahoria, carcasas de pollo) con arroz integral Filete de pollo rebozado casero (harina de trigo, huevo) con ensalada de lechuga (1,3,6,10) Banana	Crema de calabaza y zanahoria (7) (con boniato, aceite de oliva y leche) Taquitos de pavo guisado en salsa de manzana (ajo, cebolla, zanahoria, pimienta negra) con patatas dado al horno Pera y pan integral (1,6,10)	Garbanzos **ECO** a la Riojana (chorizo, tomate, cebolla, zanahoria, ajo, laurel, pimienta) Revuelto de huevo y calabacín con gajos de tomate aliñados con AOVE y orégano (3) **Yogur natural sin azúcar (7)** y Naranja
30				
Lentejas **ECO** estofadas a la campesina (cebolla, zanahoria, pimientos, tomate natural, ajo, ac. oliva) Cinta de lomo a la Bilbaína (al horno con refrito de ajo) con ensalada de lechuga y cebolla Pera y **leche (7)**				

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

CPEE FUNDACIÓN GOYENECHE – MENÚ NOVIEMBRE 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**.
Las frutas **pueden sufrir cambios** en función de su estado de maduración y disponibilidad del proveedor.

grupo_servicatering ayre Central de CATERING

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
2	**3**	**4**	**5**	**6**
FESTIVO 	Pasta esp. Sin alergenos con tomate Tortilla francesa con ensalada de maíz y zanahoria (3) PLATO eco Mandarina	Paella mixta (ragout de pollo, pimiento rojo y verde, pimentón, caldo de pollo, cebolla, ajo, zanahoria) Filetitos de melva en aceite con ensalada de la huerta (lechuga, tomate, zanahoria y maíz) (4) Manzana	Crema hortelana (calabacín, puerro, zanahoria, patata, cebolla) Albóndigas de ternera (esp.sin alergenos) en salsa de tomate casera (tomate, cebolla, ajo, pimienta, orégano) con patatas dado al horno Pera	Sopa de cocido (caldo de ave casero, puerro, zanahoria, fideos esp.sin alergenos) DÍA PROTEÍNA VEGETAL Complemento del cocido: zanahoria, ave, ragout de ternera, patata Naranja
9	**10**	**11**	**12**	**13 - Día de la Dieta Mediterránea**
Brócoli rehogado (cebolla, ajito y aceite) Magro de cerdo guisado (tomate, ajo, cebolla, pimiento rojo y verde, pimentón, laurel) con patatitas dado al horno Manzana	Pasta esp.sin alergenos a la carbonara (nata, bacon, cebolla, pimienta) (7) PLATO eco Filete de merluza al horno (4) con ensalada de pico de gallo (tomate, cebolla, pimiento verde y rojo) Pera	Crema de calabaza y zanahoria Tortilla de española (patata, cebolla) con ensalada de lechuga (3) PLATO eco Naranja	Sopa de fideos (caldo de ave casero, puerro y zanahoria colada) (1,3,6,10) Jamoncitos de pollo al limón (cebolla, ajo, limón, romero, tomillo, pimienta) con patatas dado al horno Banana	Salteado de verduras sin legumbre (berenjena, calabacín, zanahoria, pimiento verde y rojo en tiras, cebolla) Ventresca de bacalao al horno con ajitos y arroz integral con tomate (2,4,14) DÍA PROTEÍNA VEGETAL **Yogur natural sin azúcar (7)** y Mandarina
16	**17**	**18**	**19**	**20**
Pasta esp. Sin alergenos salteados con aceite de oliva y perejil Tortilla francesa (3) con gajos de tomate aliñados con AOVE y orégano PLATO eco Banana y **leche (7)**	Arroz integral con salsa de tomate casera (tomate, cebolla, ajito) Filete de merluza al horno con pipirrana de tomate, pimiento verde, ajo y cebolla (4) Naranja	Crema de calabacín y puerro Contramuslo de pollo en salsa de la abuela (cebolla, zanahoria, tomate, orégano, ajo, laurel, pimienta negra) con patatas dado al horno Manzana	Sopa de cocido (caldo de ave casero, puerro, zanahoria, fideos esp.sin alergenos) DÍA PROTEÍNA VEGETAL Complemento del cocido: zanahoria, ave, ragout de ternera, patata Mandarina	Brócoli rehogado (cebolla, ajito y aceite) Filete de merluza en salsa de tomate con pasta esp. sin alergenos salteada (4) Pera
23	**24**	**25**	**26 - CELEBRAMOS ACCIÓN DE GRACIAS**	**27**
Crema hortelana (calabacín, puerro, zanahoria, patata, cebolla) Lomo de Sajonia al horno con patatas dado al tomillo (tomillo, ajo, pimienta negra, AOVE) al horno Manzana	Salteado de verduras sin legumbre (berenjena, calabacín, zanahoria, pimiento verde y rojo en tiras, cebolla) Paninni Margarita casero al horno (pan sin gluten, tomate, fiambre de pavo, queso y orégano) (7) DÍA PROTEÍNA VEGETAL Mandarina	Sopa de caldo de ave casero (puerro, zanahoria, carcasas de pollo) con arroz integral Ventresca de bacalao a la romana casera (harina de maíz, huevo) con ensalada de lechuga (2,3,4,14) Banana	Crema de calabaza y zanahoria (7) (con boniato, aceite de oliva y leche) Taquitos de pavo guisado en salsa de manzana (ajo, cebolla, zanahoria, pimienta negra) con patatas dado al horno  Pera	Pasta esp. Sin alergenos con tomate y chorizo Revuelto de huevo y calabacín con gajos de tomate aliñados con AOVE y orégano (3) **Yogur natural sin azúcar (7)** y Naranja
30				
Arroz con tomate Filete de merluza a la Bilbaína (al horno con refrito de ajo) con ensalada de lechuga y cebolla (4) PLATO eco Pera y **leche (7)**				

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



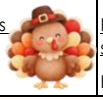
Ingredientes ecológicos · Pescados sostenibles · Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA · Productos integrales · GASTRONOMÍA LOCAL · Productos con DOP

CPEE FUNDACIÓN GOYENECHE – MENÚ NOVIEMBRE 2026

Menú ileostomía sin lactosa

Todas las comidas se acompañarán de agua. En la elaboración de los menús se utiliza **legumbres de producción ecológica y aceite de oliva**. **NO SE USARÁ TOMATE, PUERRO, PIMIENTOS, AJO NI CEBOLLA EN LAS ELABORACIONES** Fruta de temporada en función de su estado de maduración: Plátano maduro, Manzana pelada o cocida, Pera pelada o cocida… .

grupo_servicatering

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
2	**3**	**4**	**5**	**6**
FESTIVO 	Salteado de verduras (berenjena, calabacín, zanahoria) Tortilla francesa con patatas cocidas (3) Fruta de temporada	Arroz salteado con pollo Filete de merluza al horno con zanahorias salteadas (4) Fruta de temporada	Crema hortelana (calabacín, zanahoria, patata) Albóndigas de ternera (sin tomate) c/patatas dado al horno (10,11,12) Fruta de temporada	Sopa de fideos (caldo de ave casero colada) (1,3,6,10) Ragout de pollo guisado con zanahoria y patata cocidas Fruta de temporada
9	**10**	**11**	**12**	**13 - Día de la Dieta Mediterránea**
Salteado de verduras (berenjena, calabacín, zanahoria) Magro de cerdo guisado (sin tomate) con patatitas dado al horno Fruta de temporada	Spaguettis **ECO** salteados con bacon (1,3,6,10) Filete de merluza al horno (4) con zanahorias salteadas Fruta de temporada	Crema de calabaza y zanahoria Tortilla francesa con patatas dado al horno (3) Fruta de temporada	Sopa de fideos (caldo de ave casero colada) (1,3,6,10) Jamoncitos de pollo al horno sin piel con patatas dado al horno Fruta de temporada	Arroz blanco al laurel Ventresca de bacalao al horno zanahorias salteadas (2,4,14) Fruta de temporada
16	**17**	**18**	**19**	**20**
Pasta esp. Sin alergenos salteados con aceite de oliva y perejil Tortilla francesa con calabacín salteado (3) Fruta de temporada	Arroz blanco al laurel Filete de merluza al horno (4) con zanahorias salteadas Fruta de temporada	Crema de calabacín Contramuslo de pollo al horno sin piel con patatas dado al horno Fruta de temporada	Sopa de fideos (caldo de ave casero colada) (1,3,6,10) Ragout de ternera guisado con zanahoria y patata cocidas Fruta de temporada	Salteado de verduras (berenjena, calabacín, zanahoria) Filete de merluza al horno con pasta salteada (1,3,4,6,10) Fruta de temporada
23	**24**	**25**	**26 - CELEBRAMOS ACCIÓN DE GRACIAS**	**27**
Crema hortelana (calabacín, zanahoria, patata) Lomo de Sajonia al horno con patatas dado al horno Fruta de temporada	Salteado de verduras (berenjena, calabacín, zanahoria) Filete de merluza al horno (4) con zanahorias salteadas Fruta de temporada	Sopa de caldo de ave casero (colada) con arroz Ventresca de bacalao al horno con calabacín salteado (2,4,14) Fruta de temporada	Crema de calabaza y zanahoria (con boniato) Taquitos de pavo guisado con patatas dado al horno  Fruta de temporada	Pasta esp. Sin alergenos salteados con aceite de oliva y perejil Revuelto de huevo y calabacín con zanahorias salteadas (3) Fruta de temporada
30				
Arroz blanco al laurel Filete de merluza al horno (4) con zanahorias salteadas Fruta de temporada				

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

CPEE FUNDACIÓN GOYENECHE – MENÚ NOVIEMBRE 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**.

grupo_servicatering ayre Central de CATERING

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
2	**3**	**4**	**5**	**6** DÍA PROTEÍNA VEGETAL
FESTIVO 	Túrmix de Lentejas **ECO** estofadas a la campesina (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) y proteína del huevo (3) Compota de fruta PLATO eco	Túrmix de verduras, hortalizas, Paella mixta (ragout de pollo, pimiento rojo y verde, pimentón, caldo de pollo, cebolla, ajo, zanahoria) y filete de pescado al horno (4) Compota de fruta	Túrmix de Crema hortelana (calabacín, puerro, zanahoria, patata, cebolla) y Albóndigas de ternera en salsa de tomate casera (tomate, cebolla, ajo, pimienta, orégano) con patatas dado al horno (10,11,12) Compota de fruta	Túrmix de Sopa de cocido (caldo de ave casero, puerro, zanahoria, fideos integrales) (1,3,6,10) y Complemento del cocido (no chorizo): garbanzos **ECO**, zanahoria, ave, ragout de ternera, patata Compota de fruta PLATO eco
9	**10**	**11**	**12**	**13 - Día de la Dieta Mediterránea**
Túrmix de Brócoli rehogado (cebolla, ajito y aceite) y Magro de cerdo guisado (tomate, ajo, cebolla, pimiento rojo y verde, pimentón, laurel) con patatitas dado al horno Compota de fruta	Túrmix de verduras, hortalizas, Spaguettis **ECO** a la carbonara (nata, bacon, cebolla, pimienta) y Filete de merluza al horno (1,3,4,6,7,10) Compota de fruta PLATO eco	Túrmix de Alubias blancas **ECO** hortelanas (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) y Tortilla de española (patata, cebolla) (3) Compota de fruta PLATO eco	Túrmix de Guisantes rehogados con cebolla y ajito y Jamoncitos de pollo al horno (cebolla, ajo, romero, tomillo, pimienta) con patatas dado al horno Compota de fruta	Túrmix de Salteado de verduras (berenjena, calabacín, zanahoria, pimiento verde y rojo en tiras, cebolla) y Cassola valenciana (garbanzos **ECO** con arroz integral, tomate, ajo, cebolla, caldo de verduras casero y patatas al horno) **Yogur natural sin azúcar (7)** DÍA PROTEÍNA VEGETAL 
16	**17**	**18**	**19** DÍA PROTEÍNA VEGETAL	**20**
Túrmix de Lentejas **ECO** estofadas a la campesina (zanahoria, guisante, coliflor y judía verde) y Lomo de Sajonia al horno con patatas dado al tomillo (tomillo, ajo, pimienta negra, AOVE) al horno Compota de fruta	Túrmix de verduras, hortalizas, Arroz integral con salsa de tomate casera (tomate, cebolla, ajito) y Filete de merluza al horno (4) Compota de fruta	Túrmix de Crema de calabacín, puerro y Filete ruso casero (picada de ternera, ajo, cebolla, pimienta negra, harina de maíz) en salsa de la abuela (cebolla, zanahoria, tomate, orégano, ajo, laurel, pimienta negra) con patatas dado al horno Compota de fruta	Túrmix de Sopa de cocido (caldo de ave casero, puerro, zanahoria, fideos integrales) (1,3,6,10) y Complemento del cocido (no chorizo): garbanzos **ECO**, zanahoria, ave, ragout de ternera, patata Compota de fruta PLATO eco	Túrmix de Judías verdes rehogadas (ajito, aceite, cebolla) y Filete de merluza en salsa de tomate con pasta salteada (1,3,4,6,10) Compota de fruta
23	**24**	**25**	**26 - CELEBRAMOS ACCIÓN DE GRACIAS**	**27**
Túrmix de Menestra de verduras rehogada (zanahoria, guisante, coliflor y judía verde) y Lomo de Sajonia al horno con patatas dado al tomillo (tomillo, ajo, pimienta negra, AOVE) al horno Compota de fruta	Túrmix de Salteado de verduras (berenjena, calabacín, zanahoria, pimiento verde y rojo en tiras, cebolla) y Judías pintas con verduras (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) Compota de fruta	Túrmix de Sopa de caldo de ave casero (puerro, zanahoria, carcasas de pollo) con arroz integral y Ventresca de bacalao al horno (2,4,14) Compota de fruta	Túrmix de Crema de calabaza y zanahoria (con boniato, aceite de oliva y leche) y Taquitos de pavo guisado en salsa de manzana (ajo, cebolla, zanahoria, pimienta negra) con patatas dado al horno (7) Compota de fruta 	Túrmix de Garbanzos **ECO** guisados con verduras (tomate, cebolla, zanahoria, ajo, laurel, pimienta) y Revuelto de huevo y calabacín (3) **Yogur natural sin azúcar (7)** PLATO eco
30				
Túrmix de Lentejas **ECO** estofadas a la campesina (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) y Filete de merluza a la Bilbaína (al horno con refrito de ajo) (4) **Yogur natural sin azúcar (7)** PLATO eco				

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

CPEE FUNDACIÓN GOYENECHE – MENÚ NOVIEMBRE 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**.

grupo_servicatering ayre Central de CATERING

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
2	**3**	**4**	**5**	**6** DÍA PROTEÍNA VEGETAL
FESTIVO	Túrmix de Lentejas **ECO** estofadas a la campesina (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) y proteína del huevo (3) Compota de fruta	Túrmix de verduras, hortalizas, Paella mixta (ragout de pollo, pimiento rojo y verde, pimentón, caldo de pollo, cebolla, ajo, zanahoria) y filete de pescado al horno (4) Compota de fruta	Túrmix de Crema hortelana (calabacín, puerro, zanahoria, patata, cebolla) y Albóndigas de ternera en salsa de tomate casera (tomate, cebolla, ajo, pimienta, orégano) con patatas dado al horno (10,11,12) Compota de fruta	Túrmix de Sopa de cocido (caldo de ave casero, puerro, zanahoria, fideos integrales) (1,3,6,10) y Complemento del cocido (no chorizo): garbanzos **ECO**, zanahoria, ave, ragout de ternera, patata Compota de fruta
9	**10**	**11**	**12**	**13 - Día de la Dieta Mediterránea**
Túrmix de Brócoli rehogado (cebolla, ajito y aceite) y Magro de cerdo guisado (tomate, ajo, cebolla, pimiento rojo y verde, pimentón, laurel) con patatitas dado al horno Compota de fruta	Túrmix de verduras, hortalizas, Spaguettis **ECO** con tomate y bacon y Filete de merluza al horno (1,3,4,6,10) Compota de fruta	Túrmix de Alubias blancas **ECO** hortelanas (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) y Tortilla de española (patata, cebolla) (3) Compota de fruta	Túrmix de Guisantes rehogados con cebolla y ajito y Jamoncitos de pollo al horno (cebolla, ajo, romero, tomillo, pimienta) con patatas dado al horno Compota de fruta	Túrmix de Salteado de verduras (berenjena, calabacín, zanahoria, pimiento verde y rojo en tiras, cebolla) y Cassola valenciana (garbanzos **ECO** con arroz integral, tomate, ajo, cebolla, caldo de verduras casero y patatas al horno) **Postre de soja (6,8)**
16	**17**	**18**	**19** DÍA PROTEÍNA VEGETAL	**20**
Túrmix de Lentejas **ECO** estofadas a la campesina (zanahoria, guisante, coliflor y judía verde) y Lomo de Sajonia al horno con patatas dado al tomillo (tomillo, ajo, pimienta negra, AOVE) al horno Compota de fruta	Túrmix de verduras, hortalizas, Arroz integral con salsa de tomate casera (tomate, cebolla, ajito) y Filete de merluza al horno (4) Compota de fruta	Túrmix de Crema de calabacín, puerro y Filete ruso casero (picada de ternera, ajo, cebolla, pimienta negra, harina de maíz) en salsa de la abuela (cebolla, zanahoria, tomate, orégano, ajo, laurel, pimienta negra) con patatas dado al horno Compota de fruta	Túrmix de Sopa de cocido (caldo de ave casero, puerro, zanahoria, fideos integrales) (1,3,6,10) y Complemento del cocido (no chorizo): garbanzos **ECO**, zanahoria, ave, ragout de ternera, patata Compota de fruta	Túrmix de Judías verdes rehogadas (ajito, aceite, cebolla) y Filete de merluza en salsa de tomate con pasta salteada (1,3,4,6,10) Compota de fruta
23	**24**	**25**	**26 - CELEBRAMOS ACCIÓN DE GRACIAS**	**27**
Túrmix de Menestra de verduras rehogada (zanahoria, guisante, coliflor y judía verde) y Lomo de Sajonia al horno con patatas dado al tomillo (tomillo, ajo, pimienta negra, AOVE) al horno Compota de fruta	Túrmix de Salteado de verduras (berenjena, calabacín, zanahoria, pimiento verde y rojo en tiras, cebolla) y Judías pintas con verduras (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) Compota de fruta	Túrmix de Sopa de caldo de ave casero (puerro, zanahoria, carcasas de pollo) con arroz integral y Ventresca de bacalao al horno (2,4,14) Compota de fruta	Túrmix de Crema de calabaza y zanahoria (6) (con boniato, aceite de oliva y bebida de soja) y Taquitos de pavo guisado en salsa de manzana (ajo, cebolla, zanahoria, pimienta negra) con patatas dado al horno Compota de fruta	Túrmix de Garbanzos **ECO** guisados con verduras (tomate, cebolla, zanahoria, ajo, laurel, pimienta) y Revuelto de huevo y calabacín (3) **Postre de soja (6,8)**
30				
Túrmix de Lentejas **ECO** estofadas a la campesina (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) y Filete de merluza a la Bilbaína (al horno con refrito de ajo) (4) **Postre de soja (6,8)**				

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

CPEE VALLECAS – MENÚ NOVIEMBRE 2026

Túrmix sin gluten ni legumbre

Todas las comidas se acompañarán de agua. En la elaboración de los menús se utiliza **aceite de oliva**.

grupo_servicatering ayre Central de CATERING

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
2	**3**	**4**	**5**	**6**
FESTIVO 	Túrmix de verduras, hortalizas, Pasta esp. Sin alergenos con tomate y proteína del huevo (3) Compota de fruta	Túrmix de verduras, hortalizas, Paella mixta (ragout de pollo, pimiento rojo y verde, pimentón, caldo de pollo, cebolla, ajo, zanahoria) y filete de pescado al horno (4) Compota de fruta	Túrmix de Crema hortelana (calabacín, puerro, zanahoria, patata, cebolla) y Albóndigas de ternera (esp.sin alergenos) en salsa de tomate casera (tomate, cebolla, ajo, pimienta, orégano) con patatas dado al horno Compota de fruta	Túrmix de Sopa de cocido (caldo de ave casero, puerro, zanahoria, fideos esp.sin alergenos) (1,3,6,10) y Complemento del cocido (no chorizo ni legumbre): zanahoria, ave, ragout de ternera, patata Compota de fruta
9	**10**	**11**	**12**	**13 - Día de la Dieta Mediterránea**
Túrmix de Brócoli rehogado (cebolla, ajito y aceite) y Magro de cerdo guisado (tomate, ajo, cebolla, pimiento rojo y verde, pimentón, laurel) con patatitas dado al horno Compota de fruta	Túrmix de verduras, hortalizas, Pasta esp.sin alergenos a la carbonara sin bacon (nata, cebolla, pimienta) y Filete de merluza al horno (4,7) Compota de fruta	Túrmix de Crema de calabaza y zanahoria y Tortilla de española (patata, cebolla) (3) Compota de fruta	Túrmix de Sopa de fideos (caldo de ave casero, puerro, zanahoria, fideos esp.sin alergenos) (1,3,6,10) y Jamoncitos de pollo al horno (cebolla, ajo, romero, tomillo, pimienta) con patatas dado al horno Compota de fruta	Túrmix de Salteado de verduras (berenjena, calabacín, zanahoria, pimiento verde y rojo en tiras, cebolla) y Ventresca de bacalao al horno con ajitos y arroz integral con tomate (2,4,14) **Yogur natural sin azúcar (7)**
16	**17**	**18**	**19**	**20**
Túrmix de verduras, hortalizas, Pasta esp. Sin alergenos salteados con aceite de oliva y perejil y tortilla francesa (3) **Yogur natural sin azúcar (7)**	Túrmix de verduras, hortalizas, Arroz integral con salsa de tomate casera (tomate, cebolla, ajito) y Filete de merluza al horno (4) Compota de fruta	Túrmix de Crema de calabacín, puerro y Contramuslo de pollo en salsa de la abuela (cebolla, zanahoria, tomate, orégano, ajo, laurel, pimienta negra) con patatas dado al horno Compota de fruta	Túrmix de Sopa de cocido (caldo de ave casero, puerro, zanahoria, fideos esp.sin alergenos) (1,3,6,10) y Complemento del cocido (no chorizo ni legumbre): zanahoria, ave, ragout de ternera, patata Compota de fruta	Túrmix de Brócoli rehogado (cebolla, ajito y aceite) y Filete de merluza en salsa de tomate con pasta salteada (1,3,4,6,10) Compota de fruta
23	**24**	**25**	**26 - CELEBRAMOS ACCIÓN DE GRACIAS**	**27**
Túrmix de Crema hortelana (calabacín, puerro, zanahoria, patata, cebolla) y filete de pollo al horno con patatas dado al tomillo (tomillo, ajo, pimienta negra, AOVE) al horno Compota de fruta	Túrmix de Salteado de verduras (berenjena, calabacín, zanahoria, pimiento verde y rojo en tiras, cebolla) y filete de merluza al horno (4) Compota de fruta	Túrmix de verduras, hortalizas, Sopa de caldo de ave casero (puerro, zanahoria, carcasas de pollo) con arroz integral y Ventresca de bacalao al horno (2,4,14) Compota de fruta	Túrmix de Crema de calabaza y zanahoria (con boniato, aceite de oliva y leche) y Taquitos de pavo guisado en salsa de manzana (ajo, cebolla, zanahoria, pimienta negra) con patatas dado al horno (7) Compota de fruta	Túrmix de verduras, hortalizas, Pasta esp. Sin alergenos con tomate y Revuelto de huevo y calabacín (3) **Yogur natural sin azúcar (7)**
30				
Túrmix de verduras, hortalizas, Arroz con tomate y Filete de merluza a la Bilbaína (al horno con refrito de ajo) (4) **Yogur natural sin azúcar (7)**				

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

CPEE FUNDACIÓN GOYENECHE – MENÚ NOVIEMBRE 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**.

grupo_servicatering ayre Central de CATERING

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
2	**3**	**4**	**5**	**6**
FESTIVO 	Túrmix de Lentejas **ECO** estofadas a la campesina (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) y proteína del huevo (3) Compota de fruta	Túrmix de verduras, hortalizas, Paella mixta (ragout de pollo, pimiento rojo y verde, pimentón, caldo de pollo, cebolla, ajo, zanahoria) y Lomo de Sajonia al horno Compota de fruta	Túrmix de Crema hortelana (calabacín, puerro, zanahoria, patata, cebolla) y Albóndigas de ternera en salsa de tomate casera (tomate, cebolla, ajo, pimienta, orégano) con patatas dado al horno (10,11,12) Compota de fruta	Túrmix de Sopa de cocido (caldo de ave casero, puerro, zanahoria, fideos integrales) (1,3,6,10) y Complemento del cocido (no chorizo): garbanzos **ECO**, zanahoria, ave, ragout de ternera, patata Compota de fruta
9	**10**	**11**	**12**	**13 - Día de la Dieta Mediterránea**
Túrmix de Brócoli rehogado (cebolla, ajito y aceite) y Magro de cerdo guisado (tomate, ajo, cebolla, pimiento rojo y verde, pimentón, laurel) con patatitas dado al horno Compota de fruta	Túrmix de verduras, hortalizas, Spaguettis **ECO** a la carbonara (nata, bacon, cebolla, pimienta) y Filete de pollo al horno(1,3,6,7,10) Compota de fruta	Túrmix de Alubias blancas **ECO** hortelanas (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) y Tortilla de española (patata, cebolla) (3) Compota de fruta	Túrmix de Guisantes rehogados con cebolla y ajito y Jamoncitos de pollo al horno (cebolla, ajo, romero, tomillo, pimienta) con patatas dado al horno Compota de fruta	Túrmix de Salteado de verduras (berenjena, calabacín, zanahoria, pimiento verde y rojo en tiras, cebolla) y Cassola valenciana (garbanzos **ECO** con arroz integral, tomate, ajo, cebolla, caldo de verduras casero y patatas al horno) **Yogur natural sin azúcar (7)**
16	**17**	**18**	**19**	**20**
Túrmix de Lentejas **ECO** estofadas a la campesina (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) y tortilla francesa (3) **Yogur natural sin azúcar (7)**	Túrmix de verduras, hortalizas, Arroz integral con salsa de tomate casera (tomate, cebolla, ajito) y Cinta de lomo al horno Compota de fruta	Túrmix de Crema de calabacín, puerro y Filete ruso casero (picada de ternera, ajo, cebolla, pimienta negra, harina de maíz) en salsa de la abuela (cebolla, zanahoria, tomate, orégano, ajo, laurel, pimienta negra) con patatas dado al horno Compota de fruta	Túrmix de Sopa de cocido (caldo de ave casero, puerro, zanahoria, fideos integrales) (1,3,6,10) y Complemento del cocido (no chorizo): garbanzos **ECO**, zanahoria, ave, ragout de ternera, patata Compota de fruta	Túrmix de Judías verdes rehogadas (ajito, aceite, cebolla) y Filete de pollo en salsa de tomate con pasta salteada (1,3,6,10) Compota de fruta
23	**24**	**25**	**26 - CELEBRAMOS ACCIÓN DE GRACIAS**	**27**
Túrmix de Menestra de verduras rehogada (zanahoria, guisante, coliflor y judía verde) y Lomo de Sajonia al horno con patatas dado al tomillo (tomillo, ajo, pimienta negra, AOVE) al horno Compota de fruta	Túrmix de Salteado de verduras (berenjena, calabacín, zanahoria, pimiento verde y rojo en tiras, cebolla) y Judías pintas con verduras (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) Compota de fruta	Túrmix de Sopa de caldo de ave casero (puerro, zanahoria, carcasas de pollo) con arroz integral y Filete de pollo al horno Compota de fruta	Túrmix de Crema de calabaza y zanahoria (con boniato, aceite de oliva y leche) y Taquitos de pavo guisado en salsa de manzana (ajo, cebolla, zanahoria, pimienta negra) con patatas dado al horno (7) Compota de fruta	Túrmix de Garbanzos **ECO** guisados con verduras (tomate, cebolla, zanahoria, ajo, laurel, pimienta) y Revuelto de huevo y calabacín (3) **Yogur natural sin azúcar (7)**
30				
Túrmix de Lentejas **ECO** estofadas a la campesina (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) y Cinta de lomo a la Bilbaína (al horno con refrito de ajo) **Yogur natural sin azúcar (7)**				

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