

CPEE FUNDACIÓN GOYENECHÉ - MENÚ OCTUBRE 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 Apio Mostaza Sésamo Sulfitos Altramuces Moluscos
cáscara



			JUEVES	VIERNES
			1	2
			Spaguettis ECO al aglio e olio (1,3,6,10) PLATO eco Filete de fogonero a la bilbaina (refrito de ajo) con ensalada de lechuga y zanahoria rallada (2,4,14) Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Crema de calabaza y zanahoria DÍA DE PROTEÍNA VEGETAL Falafel (1,9,10) en salsa de tomate casera (tomate, cebolla, ajo, pimienta, orégano) con patatas dado al horno Yogur natural sin azúcar (7) y Fruta temporada (*)
LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	8	9
5	6	7		
Paella campera (ragout de pollo, pimiento rojo y verde, pimentón, caldo de pollo casero, cebolla, ajo, zanahoria) Filete de rape al horno con ajo y pimentón con ensalada (2,4,14) Fruta de temporada y leche (7)	Calabacín gratinado al horno (calabacín, tomate, queso rallado y orégano) (7) DÍA DE PROTEÍNA VEGETAL Judías pintas 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)	Marmítako (caella, pimiento rojo y verde, zanahoria, cebolla, ajo, aceite, laurel, pimentón) (2,4,14) Tortilla francesa con con gajos de tomate salpimentados y AOVE (3) Fruta de temporada	Brócoli rehogado con ajito y cebollita Albóndigas de ternera en salsa de la abuela (cebolla, zanahoria, tomate, orégano, ajo, laurel, pimienta negra) c/patatas bastón fritas (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) Complemento del cocido: garbanzos ECO , zanahoria, ave, ragout de ternera, patata PLATO eco Fruta de temporada (*)
CELEBRAMOS LA SEMANA DE LA HISPANIDAD - "Dos Mundos, Una Mesa"				
12	13	14	15 - Día del Lavado de Manos	16
Día de la Hispanidad Macarrones integrales a la sorrentina (salsa de tomate casera, cebolla, ajo, perejil, queso rallado) (1,3,6,7,10) Filetitos de sardinas en aceite con ensalada de zanahoria, maíz y aceitunas (4) Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Macarrones integrales a la sorrentina (salsa de tomate casera, cebolla, ajo, perejil, queso rallado) (1,3,6,7,10) Filetitos de sardinas en aceite con ensalada de zanahoria, maíz y aceitunas (4) 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 de patata con ensalada de lechuga y cebolla (3) Fruta de temporada (*)	Arroz Mexicano Rojo (tomate, cebolla, ajo, cilantro, caldo de pollo casero) Fajitas de verdura y soja texturizada con ensalada de pico de gallo (tomate, cebolla, pimiento verde y rojo) (1,6,10) Fruta de temporada (*) y pan integral (1,6,10)	Judías verdes rehogadas con ajito y cebolla Cinta de lomo fresca con patatas panaderas aliñadas gaditanas (cebolleta, perejil, AOVE, vinagre) al horno Yogur natural sin azúcar (7) y Fruta temporada (*)
19	20	21 - Día de la Manzana	22	23
Coliflor gratinada con bechamel (leche, harina y nuez moscada) (queso rallado) (1,6,7,10) Lentejas ECO estofadas a la campesina (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) y ensalada de lechuga Fruta de temporada y leche (7)	Arroz 3 delicias (maíz, zanahoria, fiambre de pavo) PLATO eco Filete de limanda a la andaluza (rebozado casero) con ensalada (1,4,6,10) Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Patatas marineras (merluza, pimiento rojo y verde, zanahoria, cebolla, ajo, aceite, laurel, pimentón) (4,12) DÍA DE PROTEÍNA VEGETAL Huevos revueltos con queso (3,7) con ensalada variada Fruta de temporada	Puré de calabacín y puerros Ragout de pavo al curry (nata, curry, tomate, cebolla, ajo, pimienta negra) con patatas asadas (7) Fruta de temporada 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 PLATO eco Fruta de temporada (*)
26	27	28 - Día del Judo	29	30
Arroz integral con salsa de tomate casera (tomate, cebolla, ajito) Filete de salmón a la naranja con ensalada (4) Fruta de temporada	Guisantes rehogados con cebolla y ajito Huevos fritos con patatas dado al horno (3) Fruta de temporada (*) y pan integral (1,6,10)	Rollitos de primavera al horno (1) DÍA DE PROTEÍNA VEGETAL Judías pintas estofadas con verduras (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) y con gajos de tomate aliñados con AOVE y orégano Fruta de temporada (*)	Fideuá ECO a la cazuela (ragout pollo, cebolla, ajo, tomate, pimentón, pimiento rojo, caldo de pollo casero, laurel) (1,3,6,10) PLATO eco Filete de merluza al horno con pisto manchego (tomate, calabacín, berenjena, cebolla, pimiento) (4) Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Menestra de verduras rehogada (zanahoria, guisante, coliflor y judía verde) Contramuslo de pollo al limón al horno con ensalada Yogur natural sin azúcar (7) y Fruta 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 OCTUBRE 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 Cereales Huesos Pescado Cacahuete Soja Leche Frutos Apio Mostaza Sésamo Sulfitos Altramuces Moluscos



			JUEVES	VIERNES
			1	2
			Pasta esp.sin alergenos al aggio e olio	Crema de calabaza y zanahoria
			Filete de fogonero a la bilbaina (refrito de ajo) con ensalada de lechuga y zanahoria rallada (2,4,14)	Falafel (1,9,10) en salsa de tomate casera (tomate, cebolla, ajo, pimienta, orégano) con patatas dado al horno
			Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Yogur natural sin azúcar (7) y Fruta temporada (*)
LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	8	9
5	6	7		
Paella campera (ragout de pollo, pimiento rojo y verde, pimentón, caldo de pollo casero, cebolla, ajo, zanahoria)	Calabacín gratinado al horno (calabacín, tomate, queso rallado y orégano) (7)	Marmítako (caella, pimiento rojo y verde, zanahoria, cebolla, ajo, aceite, laurel, pimentón) (2,4,14)	Brócoli rehogado con ajito y cebollita	Sopa de cocido (caldo de ave casero, puerro, zanahoria, fideos esp.sin alergenos)
Filete de rape al horno con ajo y pimentón con ensalada (2,4,14)	Judías pintas estofadas a la hortelana (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) y ensalada de maíz y zanahoria	"Tortilla" francesa elaborada con harina de garbanzo con con gajos de tomate salpimentados y AOVE	Albóndigas de ternera en salsa de la abuela (cebolla, zanahoria, tomate, orégano, ajo, laurel, pimienta negra) c/patatas bastón fritas (10,11,12)	Complemento del cocido: garbanzos ECO, zanahoria, ave, ragout de ternera, 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 (*)
CELEBRAMOS LA SEMANA DE LA HISPANIDAD - "Dos Mundos, Una Mesa"				
12	13	14	15 - Día del Lavado de Manos	16
	Pasta esp.sin alergenos a la sorrentina (salsa de tomate casera, cebolla, ajo, perejil, queso rallado) (7)	Alubias blancas ECO estofadas a la hortelana (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva)	Arroz Mexicano Rojo (tomate, cebolla, ajo, cilantro, caldo de pollo casero)	Judías verdes rehogadas con ajito y cebolla
	Filetitos de sardinas en aceite con ensalada de zanahoria, maíz y aceitunas (4)	"Tortilla" de patata elaborada con harina de garbanzo con ensalada de lechuga y cebolla	Fajitas de verdura y soja texturizada con ensalada de pico de gallo (tomate, cebolla, pimiento verde y rojo) (1,6,10)	Cinta de lomo fresca con patatas panaderas aliñás gaditanas (cebollita, perejil, AOVE, vinagre) al horno
	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 (*)
19	20	21 - Día de la Manzana	22	23
Coliflor gratinada con bechamel (leche, harina y nuez moscada)(queso rallado) (1,6,7,10)	Arroz 3 delicias (maíz, zanahoria, fiambre de pavo)	Patatas marineras (merluza,pimiento rojo y verde, zanahoria, cebolla, ajo, aceite, laurel, pimentón) (4,12)	Puré de calabacín y puerros	Sopa de cocido (caldo de ave casero, puerro, zanahoria, fideos esp.sin alergenos)
Lentejas ECO estofadas a la campesina (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) y ensalada de lechuga	Filete de limanda a la andaluza (rebozado casero) con ensalada (1,4,6,10)	"Tortilla" de queso (7) elaborada con harina de garbanzo con ensalada variada	Ragout de pavo al curry (nata, curry, tomate, cebolla, ajo, pimienta negra) con patatas asadas (7)	Complemento del cocido: garbanzos ECO, zanahoria, ave, ragout de ternera, 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 (*)
26	27	28 - Día del Judo	29	30
Aroz integral con salsa de tomate casera (tomate, cebolla, ajito)	Guisantes rehogados con cebolla y ajito	Rollitos de primavera al horno (1)	Fideuá ECO a la cazuela (ragout pollo, cebolla, ajo, tomate, pimentón, pimiento rojo, caldo de pollo casero, laurel) (pasta esp.sin alergenos)	Menestra de verduras rehogada (zanahoria, guisante, coliflor y judía verde)
Filete de salmón a la naranja con ensalada (4)	"Tortilla" francesa elaborada con harina de garbanzo con patatas dado al horno	Judías pintas estofadas con verduras (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) y con gajos de tomate aliñados con AOVE y orégano	Filete de merluza al horno con pisto manchego (tomate, calabacín, berenjena, cebolla, pimiento) (4)	Contramuslo de pollo al limón al horno con ensalada
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 (*)

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 OCTUBRE 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 Cereales Huesos Pescado Cacahuete Soja Leche Frutos Apio Mostaza Sésamo Sulfitos Altramuces Moluscos cáscara



Ingredientes ecológicos

Pescados sostenibles

Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

Productos integrales

GASTRONOMÍA LOCAL

Productos con DOP

			JUEVES	VIERNES
			1	2
			Pasta esp.sin alergenos al aggio e olio	Crema de calabaza y zanahoria
			Filete de fogueño a la bilbaína (refrito de ajo) con ensalada de lechuga y zanahoria rallada (2,4,14)	Cinta de lomo fresca con patatas dado al horno
			Fruta de temporada	Yogur natural sin azúcar (7) y Fruta temporada (*)
LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	8	9
5	6	7		
Paella campera (ragout de pollo, pimiento rojo y verde, pimentón, caldo de pollo casero, cebolla, ajo, zanahoria)	Calabacín gratinado al horno (calabacín, tomate, queso rallado y orégano) (7)	Marmitako (caella, pimiento rojo y verde, zanahoria, cebolla, ajo, aceite, laurel, pimentón) (2,4,14)	Brócoli rehogado con ajito y cebollita	Sopa de cocido (caldo de ave casero, puerro, zanahoria, fideos esp.sin alergenos)
Filete de rape al horno con ajo y pimentón con ensalada (2,4,14)	Judías pintas estofadas a la hortelana (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) y ensalada de maíz y zanahoria	Tortilla francesa con con gajos de tomate salpimentados y AOVE (3)	Albóndigas de ternera en salsa de la abuela (cebolla, zanahoria, tomate, orégano, ajo, laurel, pimienta negra) c/patatas bastón fritas (10,11,12)	Complemento del cocido: garbanzos ECO, zanahoria, ave, ragout de ternera, patata
Fruta de temporada y leche (7)	Fruta de temporada (*)	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Fruta de temporada (*)
CELEBRAMOS LA SEMANA DE LA HISPANIDAD - "Dos Mundos, Una Mesa"				
12	13	14	15 - Día del Lavado de Manos	16
	Pasta esp.sin alergenos a la sorrentina (salsa de tomate casera, cebolla, ajo,perejil, queso rallado) (7)	Alubias blancas ECO estofadas a la hortelana (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva)	Arroz Mexicano Rojo (tomate, cebolla, ajo, cilantro, caldo de pollo casero)	Judías verdes rehogadas con ajito y cebolla
	Filetitos de sardinas en aceite con ensalada de zanahoria, maíz y aceitunas (4)	Tortilla de patata con ensalada de lechuga y cebolla (3)	Fajitas esp.sin alergenos de verdura y soja texturizada con ensalada de pico de gallo (tomate, cebolla, pimiento verde y rojo)	Cinta de lomo fresca con patatas panaderas aliñás gaditanas (cebollita, perejil, AOVE, vinagre) al horno
	Fruta de temporada	Fruta de temporada (*)	Fruta de temporada (*)	Yogur natural sin azúcar (7) y Fruta temporada (*)
19	20	21 - Día de la Manzana	22	23
Coliflor rehogada con ajitos	Arroz 3 delicias (maíz, zanahoria, fiambre de pavo)	Patatas marineras (merluza,pimiento rojo y verde, zanahoria, cebolla, ajo, aceite, laurel, pimentón) (4,12)	Puré de calabacín y puerros	Sopa de cocido (caldo de ave casero, puerro, zanahoria, fideos esp.sin alergenos)
Lentejas ECO estofadas a la campesina (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) y ensalada de lechuga	Filete de limanda a la andaluza (rebozado casero con harina de maíz) con ensalada (4)	Huevos revueltos con queso (3,7) con ensalada variada	Ragout de pavo al curry (nata, curry, tomate, cebolla, ajo, pimienta negra) con patatas asadas (7)	Complemento del cocido: garbanzos ECO, zanahoria, ave, ragout de ternera, patata
Fruta de temporada y leche (7)	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Fruta de temporada (*)
26	27	28 - Día del Judo	29	30
Arroz integral con salsa de tomate casera (tomate, cebolla, ajito)	Guisantes rehogados con cebolla y ajito	Brócoli rehogado con ajito y cebollita	Fideuá ECO a la cazuela (ragout pollo, cebolla, ajo, tomate, pimentón, pimiento rojo, caldo de pollo casero, laurel) (pasta esp.sin alergenos)	Menestra de verduras rehogada (zanahoria, guisante, coliflor y judía verde)
Filete de salmón a la naranja con ensalada (4)	Huevos fritos con patatas dado al horno (3)	Judías pintas estofadas con verduras (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) y con gajos de tomate aliñados con AOVE y orégano	Filete de merluza al horno con pisto manchego (tomate, calabacín, berenjena, cebolla, pimiento) (4)	Contramuslo de pollo al limón al horno con ensalada
Fruta de temporada	Fruta de temporada (*)	Fruta de temporada (*)	Fruta de temporada	Yogur natural sin azúcar (7) y Fruta temporada (*)

Fruta de temporada en función de su estado de maduración: manzana, pera, plátano, naranja, mandarina... (*) Preferiblemente cítrico.



grupo_servicatering



CATERING

CPEE FUNDACIÓN GOYENECHÉ - MENÚ OCTUBRE 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 Apio Mostaza Sésamo Sulfitos Altramuces Moluscos



			JUEVES	VIERNES
			1	2
			Spaguettis ECO al aglio e olio (1,3,6,10)	Crema de calabaza y zanahoria
			Filete de fogueño a la bilbaina (refrito de ajo) con ensalada de lechuga y zanahoria rallada (2,4,14)	Falafel (1,9,10) en salsa de tomate casera (tomate, cebolla, ajo, pimienta, orégano) con patatas dado al horno
			Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Postre de soja (6,8) y Fruta temporalada (*)
LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	8	9
5	6	7		
Paella campera (ragout de pollo, pimiento rojo y verde, pimentón, caldo de pollo casero, cebolla, ajo, zanahoria)	Salteado de verduras sin legumbre (berenjena, calabacín, zanahoria, pimiento verde y rojo en tiras, cebolla)	Marmítako (caella, pimiento rojo y verde, zanahoria, cebolla, ajo, aceite, laurel, pimentón) (2,4,14)	Brócoli rehogado con ajito y cebollita	Sopa de cocido (caldo de ave casero, puerro, zanahoria, fideos integrales) (1,3,6,10)
Filete de rape al horno con ajo y pimentón con ensalada (2,4,14)	Judías pintas estofadas a la hortelana (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) y ensalada de maíz y zanahoria	Tortilla francesa con con gajos de tomate salpimentados y AOVE (3)	Albóndigas de ternera en salsa de la abuela (cebolla, zanahoria, tomate, orégano, ajo, laurel, pimienta negra) c/patatas bastón fritas (10,11,12)	Complemento del cocido: garbanzos ECO , zanahoria, ave, ragout de ternera, 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 (*)
CELEBRAMOS LA SEMANA DE LA HISPANIDAD - "Dos Mundos, Una Mesa"				
12	13	14	15 - Día del Lavado de Manos	16
	Macarrones integrales a la sorrentina sin queso rallado (salsa de tomate casera, cebolla, ajo, perejil) (1,3,6,10)	Alubias blancas ECO estofadas a la hortelana (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva)	Arroz Mexicano Rojo (tomate, cebolla, ajo, cilantro, caldo de pollo casero)	Judías verdes rehogadas con ajito y cebolla
	Filetitos de sardinas en aceite con ensalada de zanahoria, maíz y aceitunas (4)	Tortilla de patata con ensalada de lechuga y cebolla (3)	Fajitas de verdura y soja texturizada con ensalada de pico de gallo (tomate, cebolla, pimiento verde y rojo) (1,6,10)	Cinta de lomo fresca con patatas panaderas aliñás gaditanas (cebollita, perejil, AOVE, vinagre) al horno
	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) y Fruta temporalada (*)
19	20	21 - Día de la Manzana	22	23
Coliflor rehogada con ajitos	Arroz 3 delicias (maíz, zanahoria, fiambre de pavo)	Patatas marineras (merluza, pimiento rojo y verde, zanahoria, cebolla, ajo, aceite, laurel, pimentón) (4,12)	Puré de calabacín y puerros	Sopa de cocido (caldo de ave casero, puerro, zanahoria, fideos integrales) (1,3,6,10)
Lentejas ECO estofadas a la campesina (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) y ensalada de lechuga	Filete de limanda a la andaluza (rebozado casero) con ensalada (1,4,6,10)	Huevos revueltos (3) con ensalada variada	Ragout de pavo salteado con toque de curry (curry, tomate, cebolla, ajo, pimienta negra) con patatas asadas	Complemento del cocido: garbanzos ECO , zanahoria, ave, ragout de ternera, 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 (*)
26	27	28 - Día del Judo	29	30
Arroz integral con salsa de tomate casera (tomate, cebolla, ajito)	Guisantes rehogados con cebolla y ajito	Rollitos de primavera al horno (1)	Fideuá ECO a la cazuela (ragout pollo, cebolla, ajo, tomate, pimentón, pimiento rojo, caldo de pollo casero, laurel) (1,3,6,10)	Menestra de verduras rehogada (zanahoria, guisante, coliflor y judía verde)
Filete de salmón a la naranja con ensalada (4)	Huevos fritos con patatas dado al horno (3)	Judías pintas estofadas con verduras (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) y con gajos de tomate aliñados con AOVE y orégano	Filete de merluza al horno con pisto manchego (tomate, calabacín, berenjena, cebolla, pimiento) (4)	Contramuslo de pollo al limón al horno con ensalada
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) y Fruta temporalada (*)

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 OCTUBRE 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 Ácido Láctico Mostaza Sésamo Sulfitos Alérgenos Mariscos



			JUEVES	VIERNES
			1	2
			Spaguettis ECO al aglio e olio (1,3,6,10) PLATO eco Filete de fogonero a la bilbaina (refrito de ajo) con ensalada de lechuga y zanahoria rallada (2,4,14) Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Crema de calabaza y zanahoria DÍA DE PROTEÍNA VEGETAL Falafel (1,9,10) en salsa de tomate casera (tomate, cebolla, ajo, pimienta, orégano) con patatas dado al horno Yogur natural sin azúcar (7) y Fruta temporada (*)
LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	8	9
5 Paella campera (ragout de pollo, pimiento rojo y verde, pimentón, caldo de pollo casero, cebolla, ajo, zanahoria) Filete de rape al horno con ajo y pimentón con ensalada (2,4,14) Fruta de temporada y leche (7)	6 Calabacín gratinado al horno (calabacín, tomate, queso rallado y orégano) (7) DÍA DE PROTEÍNA VEGETAL Judías pintas 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)	7 Marmítako (caella, pimiento rojo y verde, zanahoria, cebolla, ajo, aceite, laurel, pimentón) (2,4,14) Tortilla francesa con con gajos de tomate salpimentados y AOVE (3) Fruta de temporada	Brócoli rehogado con ajito y cebollita Albóndigas de ternera en salsa de la abuela (cebolla, zanahoria, tomate, orégano, ajo, laurel, pimienta negra) c/patatas bastón fritas (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 <u>Complemento del cocido sin carne de cerdo:</u> garbanzos ECO , zanahoria, ave, ragout de ternera, patata Fruta de temporada (*)
CELEBRAMOS LA SEMANA DE LA HISPANIDAD - "Dos Mundos, Una Mesa"				
12	13	14	15 - Día del Lavado de Manos	16
 Macarrones integrales a la sorrentina (salsa de tomate casera, cebolla, ajo, perejil, queso rallado) (1,3,6,7,10) Filetitos de sardinas en aceite con ensalada de zanahoria, maíz y aceitunas (4) Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Arroz 3 delicias (maíz, zanahoria, fiambre de pavo) PLATO eco Filete de limanda a la andaluza (rebozado casero) con ensalada (1,4,6,10) 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 de patata con ensalada de lechuga y cebolla (3) Fruta de temporada (*)	Arroz Mexicano Rojo (tomate, cebolla, ajo, cilantro, caldo de pollo casero) Fajitas de verdura y soja texturizada con ensalada de pico de gallo (tomate, cebolla, pimiento verde y rojo) (1,6,10) Fruta de temporada (*) y pan integral (1,6,10)	Judías verdes rehogadas con ajito y cebolla Filete de pollo con patatas panaderas aliñadas gajitanas (cebollita, perejil, AOVE, vinagre) al horno Yogur natural sin azúcar (7) y Fruta temporada (*)
19	20	21 - Día de la Manzana	22	23
Coliflor gratinada con bechamel (leche, harina y nuez moscada) (queso rallado) (1,6,7,10) Lentejas ECO estofadas a la campesina (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) y ensalada de lechuga Fruta de temporada y leche (7)	Arroz 3 delicias (maíz, zanahoria, fiambre de pavo) PLATO eco Filete de limanda a la andaluza (rebozado casero) con ensalada (1,4,6,10) Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Patatas marineras (merluza, pimiento rojo y verde, zanahoria, cebolla, ajo, aceite, laurel, pimentón) (4,12) Huevos revueltos con queso (3,7) con ensalada variada Fruta de temporada	Puré de calabacín y puerros Ragout de pavo al curry (nata, curry, tomate, cebolla, ajo, pimienta negra) con patatas asadas (7) 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 <u>Complemento del cocido sin carne de cerdo:</u> garbanzos ECO , zanahoria, ave, ragout de ternera, patata Fruta de temporada (*)
26	27	28 - Día del Judo	29	30
Arroz integral con salsa de tomate casera (tomate, cebolla, ajito) Filete de salmón a la naranja con ensalada (4) Fruta de temporada	Guisantes rehogados con cebolla y ajito Huevos fritos con patatas dado al horno (3) Fruta de temporada (*) y pan integral (1,6,10)	Rollitos de primavera al horno (1) DÍA DE PROTEÍNA VEGETAL Judías pintas estofadas con verduras (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) y con gajos de tomate aliñados con AOVE y orégano Fruta de temporada (*)	Fideuá ECO a la cazuela (ragout pollo, cebolla, ajo, tomate, pimentón, pimiento rojo, caldo de pollo casero, laurel) (1,3,6,10) PLATO eco Filete de merluza al horno con pisto manchego (tomate, calabacín, berenjena, cebolla, pimiento) (4) Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Menestra de verduras rehogada (zanahoria, guisante, coliflor y judía verde) Contramuslo de pollo al limón al horno con ensalada Yogur natural sin azúcar (7) y Fruta 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 OCTUBRE 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 Ácido Láctico Mostaza Sésamo Sulfitos Altramuces Moluscos



			JUEVES	VIERNES
			1	2
			Spaguettis ECO al aglio e olio (1,3,6,10)	Crema de calabaza y zanahoria
			Filete de merluza a la bilbaína (refrito de ajo) con ensalada de lechuga y zanahoria rallada (4)	Falafel (1,9,10) en salsa de tomate casera (tomate, cebolla, ajo, pimienta, orégano) con patatas dado al horno
			Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Yogur natural sin azúcar (7) y Fruta temporada (*)
LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	8	9
5	6	7		
Paella campera (ragout de pollo, pimiento rojo y verde, pimentón, caldo de pollo casero, cebolla, ajo, zanahoria)	Calabacín gratinado al horno (calabacín, tomate, queso rallado y orégano) (7)	Patatas guisadas con verduras (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva)	Brócoli rehogado con ajito y cebollita	Sopa de cocido (caldo de ave casero, puerro, zanahoria, fideos integrales) (1,3,6,10)
Filete de merluza al horno con ajo y pimentón con ensalada (4)	Judías pintas estofadas a la hortelana (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac. oliva) y ensalada de maíz y zanahoria	Tortilla francesa con con gajos de tomate salpimentados y AOVE (3)	Albóndigas de ternera en salsa de la abuela (cebolla, zanahoria, tomate, orégano, ajo, laurel, pimienta negra) c/patatas bastón fritas (10,11,12)	Complemento del cocido: garbanzos ECO , zanahoria, ave, ragout de ternera, 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 (*)
CELEBRAMOS LA SEMANA DE LA HISPANIDAD - "Dos Mundos, Una Mesa"				
12	13	14	15 - Día del Lavado de Manos	16
	Macarrones integrales a la sorrentina (salsa de tomate casera, cebolla, ajo, perejil, queso rallado) (1,3,6,7,10)	Alubias blancas ECO estofadas a la hortelana (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac. oliva)	Arroz Mexicano Rojo (tomate, cebolla, ajo, cilantro, caldo de pollo casero)	Judías verdes rehogadas con ajito y cebolla
	Filetitos de sardinas en aceite con ensalada de zanahoria, maíz y aceitunas (4)	Tortilla de patata con ensalada de lechuga y cebolla (3)	Fajitas de verdura y soja texturizada con ensalada de pico de gallo (tomate, cebolla, pimiento verde y rojo) (1,6,10)	Cinta de lomo fresca con patatas panaderas aliñadas gaditanas (cebollita, perejil, AOVE, vinagre) al horno
	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 (*)
19	20	21 - Día de la Manzana	22	23
Coliflor gratinada con bechamel (leche, harina y nuez moscada) (queso rallado) (1,6,7,10)	Arroz 3 delicias (maíz, zanahoria, fiambre de pavo)	Patatas marineras (merluza, pimiento rojo y verde, zanahoria, cebolla, ajo, aceite, laurel, pimentón) (4,12)	Puré de calabacín y puerros	Sopa de cocido (caldo de ave casero, puerro, zanahoria, fideos integrales) (1,3,6,10)
Lentejas ECO estofadas a la campesina (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) y ensalada de lechuga	Filete de limanda a la andaluza (rebozado casero) con ensalada (1,4,6,10)	Huevos revueltos con queso (3,7) con ensalada variada	Ragout de pavo al curry (nata, curry, tomate, cebolla, ajo, pimienta negra) con patatas asadas (7)	Complemento del cocido: garbanzos ECO , zanahoria, ave, ragout de ternera, 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 (*)
26	27	28 - Día del Judo	29	30
Arroz integral con salsa de tomate casera (tomate, cebolla, ajito)	Guisantes rehogados con cebolla y ajito	Rollitos de primavera al horno (1)	Fideuá ECO a la cazuela (ragout pollo, cebolla, ajo, tomate, pimentón, pimiento rojo, caldo de pollo casero, laurel) (1,3,6,10)	Menestra de verduras rehogada (zanahoria, guisante, coliflor y judía verde)
Filete de salmón a la naranja con ensalada (4)	Huevos fritos con patatas dado al horno (3)	Judías pintas estofadas con verduras (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac. oliva) y con gajos de tomate aliñados con AOVE y orégano	Filete de merluza al horno con pisto manchego (tomate, calabacín, berenjena, cebolla, pimiento) (4)	Contramuslo de pollo al limón al horno con ensalada
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 (*)

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 OCTUBRE 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 Ácido Láctico Mostaza Sésamo Sulfitos Alérgenos Miel
 cáscara



			JUEVES	VIERNES
			1	2
			Spaguettis ECO al aglio e olio (1,3,6,10) PLATO eco	Crema de calabaza y zanahoria DÍA DE PROTEÍNA VEGETAL
			Hamburguesa de ternera al horno con ensalada de lechuga y zanahoria rallada (10,11,12)	Falafel (1,9,10) en salsa de tomate casera (tomate, cebolla, ajo, pimienta, orégano) con patatas dado al horno
			Fruta de temporada y pan integral (1,6,10)	Yogur natural sin azúcar (7) y Fruta temporada (*)
LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	8	9
5	6	7		
Paella campera (ragout de pollo, pimiento rojo y verde, pimentón, caldo de pollo casero, cebolla, ajo, zanahoria)	Calabacín gratinado al horno (calabacín, tomate, queso rallado y orégano) (7) DÍA DE PROTEÍNA VEGETAL	Patatas guisadas con verduras (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva)	Brócoli rehogado con ajito y cebollita	Sopa de cocido (caldo de ave casero, puerro, zanahoria, fideos integrales) (1,3,6,10)
Filete de pollo al horno con ajo y pimentón con ensalada	Judías pintas estofadas a la hortelana (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) y ensalada de maíz y zanahoria	Tortilla francesa con con gajos de tomate salpimentados y AOVE (3)	Albóndigas de ternera en salsa de la abuela (cebolla, zanahoria, tomate, orégano, ajo, laurel, pimienta negra) c/patatas bastón fritas (10,11,12)	Complemento del cocido: garbanzos ECO , zanahoria, ave, ragout de ternera, patata PLATO eco
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 (*)
CELEBRAMOS LA SEMANA DE LA HISPANIDAD - "Dos Mundos, Una Mesa"				
12	13	14	15 - Día del Lavado de Manos	16
	Macarrones integrales a la sorrentina (salsa de tomate casera, cebolla, ajo, perejil, queso rallado) (1,3,6,7,10)	Alubias blancas ECO estofadas a la hortelana (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva)	Arroz Mexicano Rojo (tomate, cebolla, ajo, cilantro, caldo de pollo casero)	Judías verdes rehogadas con ajito y cebolla
	Hamburguesa de ternera al horno con ensalada de zanahoria, maíz y aceitunas (10,11,12)	Tortilla de patata con ensalada de lechuga y cebolla (3)	Fajitas de verdura y soja texturizada con ensalada de pico de gallo (tomate, cebolla, pimiento verde y rojo) (1,6,10) DÍA DE PROTEÍNA VEGETAL	Cinta de lomo fresca con patatas panaderas aliñadas gaditanas (cebolleta, perejil, AOVE, vinagre) al horno
	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 (*)
19	20	21 - Día de la Manzana	22	23
Coliflor gratinada con bechamel (leche, harina y nuez moscada)(queso rallado) (1,6,7,10)	Arroz 3 delicias (maíz, zanahoria, fiambre de pavo) PLATO eco	Patatas guisadas con verduras (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva)	Puré de calabacín y puerros	Sopa de cocido (caldo de ave casero, puerro, zanahoria, fideos integrales) (1,3,6,10)
Lentejas ECO estofadas a la campesina (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) y ensalada de lechuga DÍA DE PROTEÍNA VEGETAL	Filete de pollo al horno con ensalada	Huevos revueltos con queso (3,7) con ensalada variada	Ragout de pavo al curry (nata, curry, tomate, cebolla, ajo, pimienta negra) con patatas asadas (7)	Complemento del cocido: garbanzos ECO , zanahoria, ave, ragout de ternera, patata PLATO eco
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 (*)
26	27	28 - Día del Judo	29	30
Arroz integral con salsa de tomate casera (tomate, cebolla, ajito)	Guisantes rehogados con cebolla y ajito	Rollitos de primavera al horno (1) DÍA DE PROTEÍNA VEGETAL	Fideuá ECO a la cazuela (ragout pollo, cebolla, ajo, tomate, pimentón, pimiento rojo, caldo de pollo casero, laurel) (1,3,6,10) PLATO eco	Menestra de verduras rehogada (zanahoria, guisante, coliflor y judía verde)
Filete de pollo a la naranja con ensalada	Huevos fritos con patatas dado al horno (3)	Judías pintas estofadas con verduras (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) y con gajos de tomate aliñados con AOVE y orégano	Hamburguesa de ternera al horno con pisto manchego (tomate, calabacín, berenjena, cebolla, pimiento) (10,11,12)	Contramuslo de pollo al limón al horno con ensalada
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 (*)

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 OCTUBRE 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 cásicos Apio Mostaza Sésamo Sulfitos Altramuces Moluscos



			JUEVES	VIERNES
			1	2
			Pasta esp.sin alergenos al aggio e olio	Crema de calabaza y zanahoria
			Filete de fogonero a la bilbaína (refrito de ajo) con ensalada de lechuga y zanahoria rallada (2,4,14)	Cinta de lomo fresca con patatas dado al horno
			Fruta de temporada	Yogur natural sin azúcar (7) y Fruta temporada (*)
LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	8	9
5	6	7		
Paella campera (ragout de pollo, pimiento rojo y verde, pimentón, caldo de pollo casero, cebolla, ajo, zanahoria)	Calabacín gratinado al horno (calabacín, tomate, queso rallado y orégano) (7)	Marmitako (caella, pimiento rojo y verde, zanahoria, cebolla, ajo, aceite, laurel, pimentón) (2,4,14)	Brócoli rehogado con ajito y cebollita	Sopa de cocido (caldo de ave casero, puerro, zanahoria, fideos esp.sin alergenos)
Filete de rape al horno con ajo y pimentón con ensalada (2,4,14)	Filete de pollo al horno con ensalada de maíz y zanahoria	Tortilla francesa con con gajos de tomate salpimentados y AOVE (3)	Albóndigas de ternera esp.sin alergenos en salsa de la abuela (cebolla, zanahoria, tomate, orégano, ajo, laurel, pimienta negra) c/patatas bastón fritas	Complemento del cocido sin garbanzos: zanahoria, ave, ragout de ternera, patata
Fruta de temporada y leche (7)	Fruta de temporada (*)	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Fruta de temporada (*)
CELEBRAMOS LA SEMANA DE LA HISPANIDAD - "Dos Mundos, Una Mesa"				
12	13	14	15 - Día del Lavado de Manos	16
	Pasta esp.sin alergenos a la sorrentina (salsa de tomate casera, cebolla, ajo,perejil, queso rallado) (7)	Salteado de verduras sin legumbre (berenjena, calabacín, zanahoria, pimiento verde y rojo en tiras, cebolla)	Arroz Mexicano Rojo (tomate, cebolla, ajo, cilantro, caldo de pollo casero)	Crema de calabaza y zanahoria
	Filetitos de sardinas en aceite con ensalada de zanahoria, maíz y aceitunas (4)	Tortilla de patata con ensalada de lechuga y cebolla (3)	Fajitas esp.sin alergenos de verdura y pollo al horno con ensalada de pico de gallo (tomate, cebolla, pimiento verde y rojo)	Cinta de lomo fresca con patatas panaderas aliñás gaditanas (cebolleta, perejil, AOVE, vinagre) al horno
	Fruta de temporada	Fruta de temporada (*)	Fruta de temporada (*)	Yogur natural sin azúcar (7) y Fruta temporada (*)
19	20	21 - Día de la Manzana	22	23
Coliflor rehogada con ajitos	Arroz 3 delicias (maíz, zanahoria, fiambre de pavo)	Patatas marineras (merluza,pimiento rojo y verde, zanahoria, cebolla, ajo, aceite, laurel, pimentón) (4,12)	Puré de calabacín y puerros	Sopa de cocido (caldo de ave casero, puerro, zanahoria, fideos esp.sin alergenos)
Filete de pollo al horno con ensalada de lechuga	Filete de limanda a la andaluza (rebozado casero con harina de maíz) con ensalada (4)	Huevos revueltos con queso (3,7) con ensalada variada	Ragout de pavo al curry (nata, curry, tomate, cebolla, ajo, pimienta negra) con patatas asadas (7)	Complemento del cocido sin garbanzos: zanahoria, ave, ragout de ternera, patata
Fruta de temporada y leche (7)	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Fruta de temporada (*)
26	27	28 - Día del Judo	29	30
Arroz integral con salsa de tomate casera (tomate, cebolla, ajito)	Crema de calabaza y zanahoria	Brócoli rehogado con ajito y cebollita	Fideuá ECO a la cazuela (ragout pollo, cebolla, ajo, tomate, pimentón, pimiento rojo, caldo de pollo casero, laurel) (pasta esp.sin alergenos)	Menestra de verduras sin legumbre rehogada (zanahoria, pimiento verde y rojo, coliflor)
Filete de salmón a la naranja con ensalada (4)	Huevos fritos con patatas dado al horno (3)	Cinta de lomo fresca al horno con gajos de tomate aliñados con AOVE y orégano	Filete de merluza al horno con pisto manchego (tomate, calabacín, berenjena, cebolla, pimiento) (4)	Contramuslo de pollo al limón al horno con ensalada
Fruta de temporada	Fruta de temporada (*)	Fruta de temporada (*)	Fruta de temporada	Yogur natural sin azúcar (7) y Fruta temporada (*)

Fruta de temporada en función de su estado de maduración: manzana, pera, plátano, naranja, mandarina... (*) Preferiblemente cítrico.



grupo_servicatering



CPEE FUNDACIÓN GOYENECHÉ - MENÚ OCTUBRE 2026

Menú ileostomía sin lactosa

Todas las comidas se acompañarán de pan BLANCO (1,6,10) y 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

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 Apio Mostaza Sésamo Sulfatos Altramuces Moluscos
 cáscara



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
5	6	7	8	9
<u>Arroz salteado con pollo</u> <u>Filete de rape al horno con pimentón y zanahorias cocidas (2,4,14)</u> Fruta de temporada	<u>Salteado de verduras (berenjena, calabacín, zanahoria)</u> <u>Filete de pollo al horno con patatas dado al horno</u> Fruta de temporada	<u>Crema de patata y zanahoria bien triturada</u> <u>Tortilla francesa con calabacín salteado (3)</u> Fruta de temporada	<u>Judías verdes muy cocidas (60gr)</u> <u>Albóndigas de ternera (sin tomate) c/patatas bastón fritas (10,11,12)</u> Fruta de temporada	<u>Sopa de fideos (caldo de ave casero, puerro y zanahoria colada) (1,3,6,10)</u> <u>Ragout de pollo guisado con zanahoria y patata cocidas</u> Fruta de temporada
CELEBRAMOS LA SEMANA DE LA HISPANIDAD - "Dos Mundos, Una Mesa"				
12	13	14	15 - Día del Lavado de Manos 	16
	<u>Macarrones salteados con aceite de oliva y perejil (1,3,6,10)</u> <u>Filetitos de sardinas en aceite con zanahoria cocida</u> Fruta de temporada	<u>Salteado de verduras (berenjena, calabacín, zanahoria)</u> <u>Tortilla francesa con patatas dado al horno (3)</u> Fruta de temporada	<u>Arroz blanco al laurel</u> <u>Filete de pollo al horno con zanahorias cocidas</u> Fruta de temporada	<u>Judías verdes muy cocidas (60gr)</u> <u>Cinta de lomo fresca con patatas panaderas al horno</u> Fruta de temporada
19	20	21 - Día de la Manzana 	22	23
<u>Judías verdes muy cocidas (60gr)</u> <u>Filete de pollo al horno con patatas dado</u> Fruta de temporada	<u>Arroz blanco al laurel</u> <u>Filete de limanda al horno con zanahorias cocidas (4)</u> Fruta de temporada	<u>Crema de patata y zanahoria</u> <u>Huevos revueltos (3) con calabacín salteado</u> Fruta de temporada	<u>Puré de calabacín</u> <u>Ragout de pavo guisado con patatas asadas</u> Fruta de temporada	<u>Sopa de fideos (caldo de ave casero, puerro y zanahoria colada) (1,3,6,10)</u> <u>Ragout de ternera guisado con zanahoria y patata cocidas</u> Fruta de temporada
26	27	28 - Día del Judo 	29	30
<u>Arroz blanco al laurel</u> <u>Filete de salmón a la naranja con zanahorias cocidas (4)</u> Fruta de temporada	<u>Crema de calabaza y zanahoria bien triturada</u> <u>Huevos fritos con patatas dado al horno (3)</u> Fruta de temporada	<u>Judías verdes muy cocidas (60gr)</u> <u>Cinta de lomo fresca al horno con zanahorias cocidas</u> Fruta de temporada	<u>Pasta ECO con aceite de oliva y perejil (1,3,6,10)</u> <u>Filete de merluza al horno con calabacín salteado (4)</u> Fruta de temporada	<u>Salteado de verduras (berenjena, calabacín, zanahoria)</u> <u>Contramuslo de pollo al horno con patatas dado</u> Fruta de temporada

Fruta de temporada en función de su estado de maduración: Plátano maduro, Manzana pelada o cocida, Pera pelada o cocida....

CPEE FUNDACIÓN GOYENECHÉ - MENÚ OCTUBRE 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 Apio Mostaza Sésamo Sulfitos Altramuces Moluscos
 cáscara



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	Compota de fruta	Yogur natural sin azúcar (7)
5	6	7	8	9
Túrmix de verduras, hortalizas, Paella campera (ragout de pollo, pimiento rojo y verde, pimentón, caldo de pollo casero, cebolla, ajo, zanahoria) y Filete de rape al horno con ajo y pimentón (2,4,14)	<u>Túrmix de Salteado de verduras (berenjena, calabacín, zanahoria, pimiento verde y rojo en tiras, cebolla) y Judías pintas estofadas a la hortelana (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva).</u> 	Túrmix de Marmitako (caella, pimiento rojo y verde, zanahoria, cebolla, ajo, aceite, laurel, pimentón) y Tortilla francesa (2,3,4,14)	Túrmix de Crema de brócoli y Albóndigas de ternera en salsa de la abuela (cebolla, zanahoria, tomate, orégano, ajo, laurel, pimienta negra) c/patatas bastón fritas (10,11,12)	Túrmix de Sopa de cocido (caldo de ave casero, puerro, zanahoria, fideos integrales) (1,3,6,10) y Complemento del cocido: garbanzos ECO , zanahoria, ave, ragout de ternera, patata 
Compota de fruta	Compota de fruta	Compota de fruta	Compota de fruta	Compota de fruta
CELEBRAMOS LA SEMANA DE LA HISPANIDAD - "Dos Mundos, Una Mesa"				
12	13	14	15 - Día del Lavado de Manos 	16
	<u>Túrmix de verduras, hortalizas, Macarrones integrales en salsa de tomate casera y filete de pescado al horno (1,3,4, 6,7,10).</u>	Túrmix de Alubias blancas ECO estofadas a la hortelana (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) y Tortilla de patata (3)	<u>Túrmix de verduras, hortalizas Arroz Mexicano Rojo (tomate, cebolla, ajo, cilantro, caldo de pollo casero) y filete de pollo al horno.</u> 	Túrmix de Judías verdes rehogadas con ajito y cebolla y Cinta de lomo fresca con patatas panaderas aliñás gaditanas (cebollita, perejil, AOVE, vinagre) al horno
	Compota de fruta	Compota de fruta	Compota de fruta	Yogur natural sin azúcar (7)
19	20	21 - Día de la Manzana 	22	23
Túrmix de Coliflor rehogada con ajitos y Lentejas ECO estofadas a la campesina (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro)	<u>Túrmix de verduras, hortalizas, Arroz y filete de limanda (4).</u> 	<u>Túrmix de Patatas marineras (merluza, pimiento rojo y verde, zanahoria, cebolla, ajo, aceite, laurel, pimentón) y Huevos revueltos (3,4,12).</u>	Túrmix de Puré de calabacín, puerros y Ragout de pavo guisado con patatas asadas	Túrmix de Sopa de cocido (caldo de ave casero, puerro, zanahoria, fideos integrales) (1,3,6,10) y Complemento del cocido: garbanzos ECO , zanahoria, ave, ragout de ternera, patata 
Compota de fruta 	Compota de fruta	Compota de fruta	Compota de fruta	Compota de fruta
26	27	28 - Día del Judo 	29	30
Túrmix de verduras, hortalizas Arroz integral con salsa de tomate casera (tomate, cebolla, ajito) y Filete de salmón a la naranja (4)	<u>Túrmix de Guisantes rehogados con cebolla y ajito y proteína del huevo con patatas dado al horno (3).</u>	<u>Túrmix de Brócoli rehogado con ajito y cebollita y Judías pintas estofadas con verduras (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva).</u> 	<u>Túrmix de Fideuá ECO a la cazuela (ragout pollo, cebolla, ajo, tomate, pimentón, pimiento rojo, caldo de pollo casero, laurel) y Filete de merluza al horno con verduritas salteadas (calabacín, berenjena, cebolla, pimiento) (4).</u> 	<u>Túrmix de Menestra de verduras rehogada (zanahoria, guisante, coliflor y judía verde) y Contramuslo de pollo al limón al horno</u>
Compota de fruta	Compota de fruta	Compota de fruta	Compota de fruta	Yogur natural sin azúcar (7)

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 OCTUBRE 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 Apio Mostaza Sésamo Sulfitos Altramuces Moluscos
 cáscara



			JUEVES	VIERNES
			1	2
			Túrmix de verduras, hortalizas, Spaguettis ECO al aglio e olio y Filete de fogonero a la bilbaína (refrito de ajo) (1,2,3,4,6,10,14)	Túrmix de Crema de calabaza y zanahoria y Cinta de lomo fresca con patatas dado al horno
			Compota de fruta	Postre de soja (6,8)
LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	8	9
5	6	7		
Túrmix de verduras, hortalizas, Paella campera (ragout de pollo, pimiento rojo y verde, pimentón, caldo de pollo casero, cebolla, ajo, zanahoria) y Filete de rape al horno con ajo y pimentón (2,4,14)	Túrmix de Salteado de verduras (berenjena, calabacín, zanahoria, pimiento verde y rojo en tiras, cebolla) y Judías pintas estofadas a la hortelana (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva)	Túrmix de Marmitako (caella, pimiento rojo y verde, zanahoria, cebolla, ajo, aceite, laurel, pimentón) y Tortilla francesa (2,3,4,14)	Túrmix de Crema de brócoli y Albóndigas de ternera en salsa de la abuela (cebolla, zanahoria, tomate, orégano, ajo, laurel, pimienta negra) c/patatas bastón fritas (10,11,12)	Túrmix de Sopa de cocido (caldo de ave casero, puerro, zanahoria, fideos integrales) (1,3,6,10) y Complemento del cocido: garbanzos ECO , zanahoria, ave, ragout de ternera, patata
Compota de fruta	Compota de fruta	Compota de fruta	Compota de fruta	Compota de fruta
CELEBRAMOS LA SEMANA DE LA HISPANIDAD - "Dos Mundos, Una Mesa"				
12	13	14	15 - Día del Lavado de Manos	16
	Túrmix de verduras, hortalizas, Macarrones integrales en salsa de tomate casera y filete de pescado al horno (1,3,4, 6,7,10)	Túrmix de Alubias blancas ECO estofadas a la hortelana (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva) y Tortilla de patata (3)	Túrmix de verduras, hortalizas Arroz Mexicano Rojo (tomate, cebolla, ajo, cilantro, caldo de pollo casero) y filete de pollo al horno	Túrmix de Judías verdes rehogadas con ajito y cebolla y Cinta de lomo fresca con patatas panaderas aliñás gaditanas (cebollita, perejil, AOVE, vinagre) al horno
	Compota de fruta	Compota de fruta	Compota de fruta	Postre de soja (6,8)
19	20	21 - Día de la Manzana	22	23
Túrmix de Coliflor rehogada con ajitos y Lentejas ECO estofadas a la campesina (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro)	Túrmix de verduras, hortalizas, Arroz y filete de limanda (4)	Túrmix de Patatas marineras (merluza, pimiento rojo y verde, zanahoria, cebolla, ajo, aceite, laurel, pimentón) y Huevos revueltos (3,4,12)	Túrmix de Puré de calabacín, puerros y Ragout de pavo guisado con patatas asadas	Túrmix de Sopa de cocido (caldo de ave casero, puerro, zanahoria, fideos integrales) (1,3,6,10) y Complemento del cocido: garbanzos ECO , zanahoria, ave, ragout de ternera, patata
Compota de fruta	Compota de fruta	Compota de fruta	Compota de fruta	Compota de fruta
26	27	28 - Día del Judo	29	30
Túrmix de verduras, hortalizas Arroz integral con salsa de tomate casera (tomate, cebolla, ajito) y Filete de salmón a la naranja (4)	Túrmix de Guisantes rehogados con cebolla y ajito y proteína del huevo con patatas dado al horno (3)	Túrmix de Brócoli rehogado con ajito y cebollita y Judías pintas estofadas con verduras (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac.oliva)	Túrmix de Fideuá ECO a la cazuela (ragout pollo, cebolla, ajo, tomate, pimentón, pimiento rojo, caldo de pollo casero, laurel) y Filete de merluza al horno con verduras salteadas (calabacín, berenjena, cebolla, pimiento) (4)	Túrmix de Menestra de verduras rehogada (zanahoria, guisante, coliflor y judía verde) y Contramuseo de pollo al limón al horno
Compota de fruta	Compota de fruta	Compota de fruta	Compota de fruta	Postre de soja (6,8)

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 OCTUBRE 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 Apio Mostaza Sésamo Sulfatos Altramuces Moluscos
cáscara



			JUEVES	VIERNES
			1	2
			Túrmix de verduras, hortalizas, Pasta sin alérgenos ECO al aglio e olio y Filete de fogonero a la bilbaína (refrito de ajo) (2,4,14)	Túrmix de Crema de calabaza y zanahoria y Cinta de lomo fresca con patatas dado al horno
			Compota de fruta	Yogur natural sin azúcar (7)
LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	8	9
5	6	7		
Túrmix de verduras, hortalizas, Paella campera (ragout de pollo, pimiento rojo y verde, pimentón, caldo de pollo casero, cebolla, ajo, zanahoria) y Filete de rape al horno con ajo y pimentón (2,4,14)	Túrmix de Salteado de verduras (berenjena, calabacín, zanahoria, pimiento verde y rojo en tiras, cebolla) y Filete de pollo al horno	Túrmix de Marmitako (caella, pimiento rojo y verde, zanahoria, cebolla, ajo, aceite, laurel, pimentón) y Tortilla francesa (2,3,4,14)	Túrmix de Crema de brócoli y Albóndigas de ternera esp. sin alérgenos en salsa de la abuela (cebolla, zanahoria, tomate, orégano, ajo, laurel, pimienta negra) c/patatas bastón fritas	Túrmix de Sopa de cocido (caldo de ave casero, puerro, zanahoria, fideos esp. sin alérgenos) y Complemento del cocido sin garbanzos: zanahoria, ave, ragout de ternera, patata
Compota de fruta	Compota de fruta	Compota de fruta	Compota de fruta	Compota de fruta
CELEBRAMOS LA SEMANA DE LA HISPANIDAD - "Dos Mundos, Una Mesa"				
12	13	14	15 - Día del Lavado de Manos	16
	Túrmix de verduras, hortalizas, Pasta sin alérgenos, en salsa de tomate casera y filete de pescado al horno (4)	Túrmix de Salteado de verduras sin legumbre (berenjena, calabacín, zanahoria, pimiento verde y rojo en tiras, cebolla) y Tortilla de patata (3)	Túrmix de verduras, hortalizas Arroz Mexicano Rojo (tomate, cebolla, ajo, cilantro, caldo de pollo casero) y filete de pollo al horno	Túrmix de Crema de calabaza y zanahoria y Cinta de lomo fresca con patatas panaderas aliñás, gadiñanas (cebollita, perejil, AOVE, vinagre) al horno
	Compota de fruta	Compota de fruta	Compota de fruta	Yogur natural sin azúcar (7)
19	20	21 - Día de la Manzana	22	23
Túrmix de Coliflor rehogada con ajitos y Filete de pollo al horno	Túrmix de verduras, hortalizas, Arroz y filete de limanda (4)	Túrmix de Patatas marineras (merluza, pimiento rojo y verde, zanahoria, cebolla, ajo, aceite, laurel, pimentón) y Huevos revueltos (3,4,12)	Túrmix de Puré de calabacín, puerros y Ragout de pavo guisado con patatas asadas	Túrmix de Sopa de cocido (caldo de ave casero, puerro, zanahoria, fideos esp. sin alérgenos) y Complemento del cocido sin garbanzos: zanahoria, ave, ragout de ternera, patata
Compota de fruta	Compota de fruta	Compota de fruta	Compota de fruta	Compota de fruta
26	27	28 - Día del Judo	29	30
Túrmix de verduras, hortalizas Arroz integral con salsa de tomate casera (tomate, cebolla, ajo) y Filete de salmón a la naranja (4)	Túrmix de Crema de calabaza y zanahoria y proteína del huevo con patatas dado al horno (3)	Túrmix de Brócoli rehogado con ajo y cebollita y Cinta de lomo fresca al horno	Túrmix de Fideuá ECO esp. sin alérgenos a la cazuela (ragout pollo, cebolla, ajo, tomate, pimentón, pimiento rojo, caldo de pollo casero, laurel) y Filete de merluza al horno con verduritas salteadas (calabacín, berenjena, cebolla, pimiento) (4)	Túrmix de Menestra de verduras sin legumbre rehogada (zanahoria, pimiento verde y rojo, coliflor) y Contramuslo de pollo al limón al horno
Compota de fruta	Compota de fruta	Compota de fruta	Compota de fruta	Yogur natural sin azúcar (7)

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 OCTUBRE 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 Apio Mostaza Sésamo Sulfitos Altramuces Moluscos
cáscara



			JUEVES	VIERNES
			1	2
			Túrmix de verduras, hortalizas, Spaguetis ECO al aglio e olio y Hamburguesa de ternera al horno (1,3,6,10,11,12)	Túrmix de Crema de calabaza y zanahoria y Cinta de lomo fresca con patatas dado al horno
			Compota de fruta	Yogur natural sin azúcar (7)
LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	8	9
5	6	7		
Túrmix de verduras, hortalizas, Paella campera (ragout de pollo, pimiento rojo y verde, pimentón, caldo de pollo casero, cebolla, ajo, zanahoria) y Filete de pollo al horno con ajo y pimentón	Túrmix de Salteado de verduras (berenjena, calabacín, zanahoria, pimiento verde y rojo en tiras, cebolla) y Judías pintas 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 Tortilla francesa (3)	Túrmix de Crema de brócoli y Albóndigas de ternera en salsa de la abuela (cebolla, zanahoria, tomate, orégano, ajo, laurel, pimienta negra) c/patatas bastón fritas (10,11,12)	Túrmix de Sopa de cocido (caldo de ave casero, puerro, zanahoria, fideos integrales) (1,3,6,10) y Complemento del cocido: garbanzos ECO , zanahoria, ave, ragout de ternera, patata
Compota de fruta	Compota de fruta	Compota de fruta	Compota de fruta	Compota de fruta
CELEBRAMOS LA SEMANA DE LA HISPANIDAD - "Dos Mundos, Una Mesa"				
12	13	14	15 - Día del Lavado de Manos	16
	Túrmix de verduras, hortalizas, Macarrones integrales en salsa de tomate casera y Hamburguesa de ternera al horno (1,3,6,10,11,12)	Túrmix de Alubias blancas ECO estofadas a la hortelana (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac. oliva) y Tortilla de patata (3)	Túrmix de verduras, hortalizas Arroz Mexicano Rojo (tomate, cebolla, ajo, cilantro, caldo de pollo casero) y filete de pollo al horno	Túrmix de Judías verdes rehogadas con ajito y cebolla y Cinta de lomo fresca con patatas panaderas aliñás gaditanas (cebollita, perejil, AOVE, vinagre) al horno
	Compota de fruta	Compota de fruta	Compota de fruta	Yogur natural sin azúcar (7)
19	20	21 - Día de la Manzana	22	23
Túrmix de Coliflor rehogada con ajitos y Lentejas ECO estofadas a la campesina (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro)	Túrmix de verduras, hortalizas, Arroz y filete de pollo al horno	Túrmix de Patatas guisadas con verduras (zanahoria, pimientos, cebolla, tomate natural, ajo, ac. oliva) y Huevos revueltos (3)	Túrmix de Puré de calabacín, puerros y Ragout de pavo guisado con patatas asadas	Túrmix de Sopa de cocido (caldo de ave casero, puerro, zanahoria, fideos integrales) (1,3,6,10) y Complemento del cocido: garbanzos ECO , zanahoria, ave, ragout de ternera, patata
Compota de fruta	Compota de fruta	Compota de fruta	Compota de fruta	Compota de fruta
26	27	28 - Día del Judo	29	30
Túrmix de verduras, hortalizas Arroz integral con salsa de tomate casera (tomate, cebolla, ajito) y Filete de pollo a la naranja	Túrmix de Guisantes rehogados con cebolla y ajito y proteína del huevo con patatas dado al horno (3)	Túrmix de Brócoli rehogado con ajito y cebollita y Judías pintas estofadas con verduras (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate nat. Ajo, ac. oliva)	Túrmix de Fideuá ECO a la cazuela (ragout pollo, cebolla, ajo, tomate, pimentón, pimiento rojo, caldo de pollo casero, laurel) y Hamburguesa de ternera al horno con verduritas salteadas (calabacín, berenjena, cebolla, pimiento) (10,11,12)	Túrmix de Menestra de verduras rehogada (zanahoria, guisante, coliflor y judía verde) y Contramuseo de pollo al limón al horno
Compota de fruta	Compota de fruta	Compota de fruta	Compota de fruta	Yogur natural sin azúcar (7)

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.