



MENÚ

YAGO SCHOOL MAR 2025

SIN GLUTEN

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

03
 Pasta sin gluten boloñesa
 Fogonero al horno con salsa mediterránea
 Ensalada de judías verdes y zanahoria
 Fruta fresca
 Pan sin gluten

04
 Consomé de ave
 Pollo al horno
 Calabaza asada
 Fruta fresca
 Pan sin gluten

05
 Arroz con curry y pasas
 Tortilla de patatas y cebolla
 Ensalada mixta
 Yogur
 Pan sin gluten

06
 Sopa de curry angloíndia
 Pollo a la plancha con limón
 Patatas dado
 Fruta fresca
 Pan sin gluten

07
 Crema de verduras
 Gallo san pedro a la siciliana
 Ensalada de mar
 Fruta fresca
 Pan sin gluten

10
 Pasta sin gluten napolitana
 Revuelto de espárragos
 Panaché de verduras
 Natillas
 Pan sin gluten

11
 Alubias pintas con patatas
 Lomo al horno
 Ensalada variada
 Fruta fresca
 Pan sin gluten

12
 Paella mixta
 Pavo en salsa
 Patatas fritas
 Fruta fresca
 Pan sin gluten

13
 Guiso de patatas con carne
 Pollo en pepitoria
 Ensalada de zanahorias
 Fruta fresca
 Pan sin gluten

14
 Crema de calabacín con aroma de hinojo
 Bacalao gratinado
 Calabacín salteado
 Yogur natural con topping
 Pan sin gluten

17
 Wok de pasta sin gluten con verduras
 Atún al horno con cebolla caramelizada
 Salteado de verduras
 Fruta fresca
 Pan sin gluten

18
 Cocido de garbanzos con verduras
 Pollo a la plancha
 Ensalada de lechuga, maíz y zanahoria
 Fruta fresca
 Pan sin gluten

19
 Crema de calabacín
 Pavo en salsa de ciruelas
 Patatas fritas especiadas
 Fruta fresca
 Pan sin gluten

20
 Boullabaise
 Gratin Dauphinois
 Piperrada
 Fruta fresca
 Pan sin gluten

21
 Habas baby salteadas
 Tortilla francesa
 Tomate aliñado
 Yogur
 Pan sin gluten

24
 Pasta sin gluten al pomodoro
 Salmón con salsa de soja
 Panaché de verduras
 Fruta fresca
 Pan sin gluten

25
 Ensalada de pepino, tomate, aceitunas y queso fresco
 Souvlaki
 Berenjena asada
 Yogur natural con topping
 Pan sin gluten

26
 Potaje de alubias
 Pavo en salsa
 Ensalada mixta
 Fruta fresca
 Pan sin gluten

27
 Crema de verduras
 Revuelto de patatas con jamón serrano
 Champiñones salteados con ajo y perejil
 Fruta fresca
 Pan sin gluten

28
 Paella de verduras
 Lomo de merluza en salsa americana
 Calabacín salteado
 Fruta fresca
 Pan sin gluten

31
 Pasta sin gluten con tomate
 Fogonero al horno
 Judías verdes salteadas con ajito
 Fruta fresca
 Pan sin gluten

***Este menú puede sufrir modificaciones si se detecta en la revisión diaria que alguno de los ingredientes contiene algún alimento no permitido para la dieta**



MENÚ

YAGO SCHOOL MAR 2025

SIN GLUTEN Y KIWI

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

03
 Pasta sin gluten boloñesa
 Fogonero al horno con salsa mediterránea
 Ensalada de judías verdes y zanahoria
 Fruta fresca no kiwi
 Pan sin gluten

04
 Consomé de ave
 Pollo al horno
 Calabaza asada
 Fruta fresca no kiwi
 Pan sin gluten

05
 Arroz con curry y pasas
 Tortilla de patatas y cebolla
 Ensalada mixta
 Yogur
 Pan sin gluten

06
 Sopa de curry angloíndia
 Pollo a la plancha con limón
 Patatas dado
 Fruta fresca no kiwi
 Pan sin gluten

07
 Crema de verduras
 Gallo san pedro a la siciliana
 Ensalada de mar
 Fruta fresca no kiwi
 Pan sin gluten

10
 Pasta sin gluten napolitana
 Revuelto de espárragos
 Panaché de verduras
 Natillas
 Pan sin gluten

11
 Alubias pintas con patatas
 Lomo al horno
 Ensalada variada
 Fruta fresca no kiwi
 Pan sin gluten

12
 Paella mixta
 Pavo en salsa
 Patatas fritas
 Fruta fresca no kiwi
 Pan sin gluten

13
 Guiso de patatas con carne
 Pollo en pepitoria
 Ensalada de zanahorias
 Fruta fresca no kiwi
 Pan sin gluten

14
 Crema de calabacín con aroma de hinojo
 Bacalao gratinado
 Calabacín salteado
 Yogur natural con topping
 Pan sin gluten

17
 Wok de pasta sin gluten con verduras
 Atún al horno con cebolla caramelizada
 Salteado de verduras
 Fruta fresca no kiwi
 Pan sin gluten

18
 Cocido de garbanzos con verduras
 Pollo a la plancha
 Ensalada de lechuga, maíz y zanahoria
 Fruta fresca no kiwi
 Pan sin gluten

19
 Crema de calabacín
 Pavo en salsa de ciruelas
 Patatas fritas especiadas
 Fruta fresca no kiwi
 Pan sin gluten

20
 Boullabaise
 Gratin Dauphinois
 Piperrada
 Fruta fresca no kiwi
 Pan sin gluten

21
 Habas baby salteadas
 Tortilla francesa
 Tomate aliñado
 Yogur
 Pan sin gluten

24
 Pasta sin gluten al pomodoro
 Salmón con salsa de soja
 Panaché de verduras
 Fruta fresca no kiwi
 Pan sin gluten

25
 Ensalada de pepino, tomate, aceitunas y queso fresco
 Souvlaki
 Berenjena asada
 Yogur natural con topping
 Pan sin gluten

26
 Potaje de alubias
 Pavo en salsa
 Ensalada mixta
 Fruta fresca no kiwi
 Pan sin gluten

27
 Crema de verduras
 Revuelto de patatas con jamón serrano
 Champiñones salteados con ajo y perejil
 Fruta fresca no kiwi
 Pan sin gluten

28
 Paella de verduras
 Lomo de merluza en salsa americana
 Calabacín salteado
 Fruta fresca no kiwi
 Pan sin gluten

31
 Pasta sin gluten con tomate
 Fogonero al horno
 Judías verdes salteadas con ajito
 Fruta fresca no kiwi
 Pan sin gluten

***Este menú puede sufrir modificaciones si se detecta en la revisión diaria que alguno de los ingredientes contiene algún alimento no permitido para la dieta**



MENÚ

YAGO SCHOOL MAR 2025

SIN GLUTEN Y LACTOSA

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

03
 Pasta sin gluten boloñesa
 Fogonero al horno con salsa mediterránea
 Ensalada de judías verdes y zanahoria
 Fruta fresca
 Pan sin gluten

04
 Consomé de ave
 Pollo al horno
 Calabaza asada
 Fruta fresca
 Pan sin gluten

05
 Arroz con curry y pasas
 Tortilla de patatas y cebolla
 Ensalada mixta
 Yogur de soja
 Pan sin gluten

06
 Sopa de curry angloíndia
 Pollo a la plancha con limón
 Patatas dado
 Fruta fresca
 Pan sin gluten

07
 Crema de verduras
 Gallo san pedro a la siciliana
 Ensalada de mar
 Fruta fresca
 Pan sin gluten

10
 Pasta sin gluten napolitana
 Revuelto de espárragos
 Panaché de verduras
 Yogur de soja
 Pan sin gluten

11
 Alubias pintas con patatas
 Lomo al horno
 Ensalada variada
 Fruta fresca
 Pan sin gluten

12
 Paella mixta
 Pavo en salsa
 Patatas fritas
 Fruta fresca
 Pan sin gluten

13
 Guiso de patatas con carne
 Pollo en pepitoria
 Ensalada de zanahorias
 Fruta fresca
 Pan sin gluten

14
 Crema de calabacín con aroma de hinojo
 Bacalao al horno
 Calabacín salteado
 Yogur de soja
 Pan sin gluten

17
 Wok de pasta sin gluten con verduras
 Atún al horno con cebolla caramelizada
 Salteado de verduras
 Fruta fresca
 Pan sin gluten

18
 Cocido de garbanzos con verduras
 Pollo a la plancha
 Ensalada de lechuga, maíz y zanahoria
 Fruta fresca
 Pan sin gluten

19
 Crema de calabacín
 Pavo en salsa de ciruelas
 Patatas fritas especiadas
 Fruta fresca
 Pan sin gluten

20
 Boullabaise
 Ratatouilli
 Piperrada
 Fruta fresca
 Pan sin gluten

21
 Habas baby salteadas
 Tortilla francesa
 Tomate aliñado
 Yogur de soja
 Pan sin gluten

24
 Pasta sin gluten al pomodoro
 Salmón con salsa de soja
 Panaché de verduras
 Fruta fresca
 Pan sin gluten

25
 Ensalada de pepino, tomate y aceitunas
 Souvlaki
 Berenjena asada
 Yogur de soja
 Pan sin gluten

26
 Potaje de alubias
 Pavo en salsa
 Ensalada mixta
 Fruta fresca
 Pan sin gluten

27
 Crema de verduras
 Revuelto de patatas con jamón serrano
 Champiñones salteados con ajo y perejil
 Fruta fresca
 Pan sin gluten

28
 Paella de verduras
 Lomo de merluza en salsa americana
 Calabacín salteado
 Fruta fresca
 Pan sin gluten

31
 Pasta sin gluten con tomate
 Fogonero al horno
 Judías verdes salteadas con ajito
 Fruta fresca
 Pan sin gluten

***Este menú puede sufrir modificaciones si se detecta en la revisión diaria que alguno de los ingredientes contiene algún alimento no permitido para la dieta**



MENÚ

YAGO SCHOOL MAR 2025

SIN GLUTEN, FRUTOS SECOS, PLV Y HUEVO

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

03

Pasta sin gluten y huevo boloñesa
Fogonero al horno con salsa mediterránea
Ensalada de judías verdes y zanahoria
Fruta fresca
Pan sin gluten

04

Consomé de ave
Pollo al horno
Calabaza asada
Fruta fresca
Pan sin gluten

05

Arroz con curry y pasas
Lomo al horno
Ensalada mixta
Yogur de soja
Pan sin gluten

06

Sopa de curry angloíndia
Pollo a la plancha con limón
Patatas dado
Fruta fresca
Pan sin gluten

07

Crema de verduras
Gallo san pedro a la siciliana
Ensalada de mar
Fruta fresca
Pan sin gluten

10

Pasta sin gluten y huevo napolitana
Pollo a la plancha
Panaché de verduras
Yogur de soja
Pan sin gluten

11

Alubias pintas con patatas
Lomo al horno
Ensalada variada
Fruta fresca
Pan sin gluten

12

Paella mixta
Pavo en salsa
Patatas fritas
Fruta fresca
Pan sin gluten

13

Guiso de patatas con carne
Pollo en pepitoria
Ensalada de zanahorias
Fruta fresca
Pan sin gluten

14

Crema de calabacín con aroma de hinojo
Bacalao al horno
Calabacín salteado
Yogur de soja
Pan sin gluten

17

Wok de pasta sin gluten y huevo con verduras
Atún al horno con cebolla caramelizada
Salteado de verduras
Fruta fresca
Pan sin gluten

18

Cocido de garbanzos con verduras
Pollo a la plancha
Ensalada de lechuga, maíz y zanahoria
Fruta fresca
Pan sin gluten

19

Crema de calabacín
Pavo en salsa de ciruelas
Patatas fritas especiadas
Fruta fresca
Pan sin gluten

20

Boullabaise
Ratatouilli
Piperrada
Fruta fresca
Pan sin gluten

21

Habas baby salteadas
Merluza al horno
Tomate aliñado
Yogur de soja
Pan sin gluten

24

Pasta sin gluten y huevo al pomodoro
Salmón con salsa de soja
Panaché de verduras
Fruta fresca
Pan sin gluten

25

Ensalada de pepino, tomate y aceitunas
Souvlaki
Berenjena asada
Yogur de soja
Pan sin gluten

26

Potaje de alubias
Pavo en salsa
Ensalada mixta
Fruta fresca
Pan sin gluten

27

Crema de verduras
Lomo al horno
Champiñones salteados con ajo y perejil
Fruta fresca
Pan sin gluten

28

Paella de verduras
Lomo de merluza en salsa americana
Calabacín salteado
Fruta fresca
Pan sin gluten

31

Pasta sin gluten y huevo con tomate
Fogonero al horno
Judías verdes salteadas con ajito
Fruta fresca
Pan sin gluten

***Este menú puede sufrir modificaciones si se detecta en la revisión diaria que alguno de los ingredientes contiene algún alimento no permitido para la dieta**