



MENÚ

JUNIO 2025

YAGO SCHOOL

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

02

CODITOS BOLOÑESA

ENSALADA DE PASTA

CROQUETAS DE BACALAO

BACALAO GRATINADO

COLIFLOR SALTEADA
YOGUR

03

GAZPACHO

CREMA DE CALABAZA ASADA CON TOPING
DE HUEVO

POLLO AL CURRY

FILETE DE POLLO ESPECIADO

ENSALADA MIXTA
FRUTA FRESCA

04

ESPINACAS CON BECHAMEL GRATINADAS

ENSALADA CESAR

LOMO EN SALS

FILETE DE JAMÓN A LA PLANCHA

PATATAS ASADAS
FRUTA FRESCA

05

ARROZ MAR Y MONTAÑA

ARROZ FRITO CON YORK

LOMO DE MERLUZA AL HORNO

MERLUZA A LA ROMANA

TOMATE ALIÑADO
YOGUR NATURAL CON TOPPING

06

ENSALADA DE GARBANZOS

MENESTRA DE VERDURAS

REVUELTO DE ESPARRAGOS

HUEVOS BELLA AURORA

ZANAHORIAS BABY SALTEADAS
FRUTA FRESCA

09

ESPIRALES CON NATA Y CHORIZO

ESPIRALES CON VERDURAS AL WOK

GALLO CON SALS DE PIQUILLO

GALLO FRITO

ENSALADA DE COL

YOGUR

10

SALMOREJO

CREMA DE PUERRO Y PATATA

POLLO EN SALS BARBACOA

POLLO EN SALS LIGERA DE MOSTAZA

CALABAZA ASADA

FRUTA FRESCA

11

ARROZ CON TOMATE

ARROZ A LA AMERICANA

CINTA DE LOMO CON CHUTNEY DE
MANZANA Y CEBOLLA

LOMO EMPANADO

CALABACIN ASADO

FRUTA FRESCA

12

PATATAS A LA MARINERA

GUISO DE PATATAS CON COSTILLA

FOGONERO CON SALS MEDITERRÁNEA

EMPANADILLAS DE ATUN

ENSALADA DE TOMATE

FRUTA FRESCA

13

LENTEJAS CAMPERAS

GAZPACHO

TORTILLA DE CALABACIN

HUEVOS REVUELTOS CON CHISTORRA

ARROZ SALTEADO

FRUTA FRESCA

16

CODITOS CARBONARA

ENSALADA DE PASTA

SALMON AL ENELDO

SALMON EN SALS DE SOJA

ENSALADA DE MAIZ Y REMOLACHA

FRUTA FRESCA

17

GAZPACHO

CONSOME DE AVE

CORDON BLEU DE PAVO

CARRILLERA DE CERDO EN SALS

PATATAS PANADERAS

YOGUR NATURAL CON TOPPING

18

PISTO MANCHEGO CON HUEVO

TACO DE VERDURAS CON TOMATE
ESPECIADO

POLLO ASADO EN SALS DE PASAS

ALITAS DE POLLO BARBACOA

ENSALADA VARIADA

FRUTA FRESCA

19

ARROZ 3 DELICIAS

ENSALADA DE ARROZ

BACALAO AL GRATEN CON ALIO OLI Y FLORES
DE MAIZ

BUÑUELOS DE BACALAO

GUISANTES SALTEADOS

FRUTA FRESCA

20

FUN FAIR



MENÚ

JUNE 2025

YAGO SCHOOL

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

02

PASTA BOLOGNESE

PASTA SALAD

COD CROQUETTES

COD AU GRATIN

SAUTÉED CAULIFLOWER
YOGHURT

09

FUSILLI WITH CREAM AND CHORIZO

FUSILLI WITH STIR-FRIED WOK VEGETABLES

JOHN DORY WITH PIQUILLO PEPPER SAUCE

FRIED JOHN DORY

COLESLAW

YOGHURT

16

PASTA CARBONARA

PASTA SALAD

SALMON WITH DILL

SALMON IN SOY SAUCE

SWEETCORN AND BEETROOT SALAD

FRESH FRUIT

03

GAZPACHO

CREAM OF ROASTED PUMPKIN SOUP WITH
AN EGG GARNISH

CURRIED CHICKEN

SPICY CHICKEN FILLET

MIXED SALAD
FRESH FRUIT

10

SALMOREJO

CREAM OF LEAK AND POTATO SOUP

CHICKEN IN BBQ SAUCE

CHICKEN IN A LIGHT MUSTARD SAUCE

ROASTED PUMPKIN

FRESH FRUIT

17

POULTRY SOUP WITH NOODLES AND
CHICKPEAS

CHICKEN CONSOMMÉ

TURKEY CORDON BLEU

PORK CHEEK IN SAUCE

SAUTÉED POTATO SLICES

NATURAL YOGHURT WITH TOPPING

04

SPINACH GRATIN WITH BECHAMEL SAUCE

CAESAR SALAD

PORK TENDERLOIN IN SAUCE

GRILLED HAM FILLET

ROAST POTATOES
FRESH FRUIT

11

RICE WITH TOMATO

AMERICAN RICE

PORK LOIN WITH APPLE AND ONION
CHUTNEY

BREADED TENDERLOIN

ROASTED COURGETTE

FRESH FRUIT

18

LA MANCHA-STYLE RATATOUILLE WITH
EGG

VEGETABLE TACO WITH SPICY TOMATO

ROAST CHICKEN IN RAISIN SAUCE

BBQ CHICKEN WINGS

MIXED SALAD

FRESH FRUIT

05

SEA AND MOUNTAIN' RICE

FRIED RICE WITH COOKED HAM

OVEN-BAKED HAKE LOIN

HAKE IN BATTER

DRESSED TOMATO
NATURAL YOGHURT WITH TOPPING

12

POTATOES MARINARA

POTATO CASSEROLE WITH RIBS

POLLOCK WITH MEDITERRANEAN SAUCE

TUNA PASTIES

TOMATO SALAD

FRESH FRUIT

19

SPECIAL FRIED RICE

RICE SALAD
COD AU GRATIN WITH AIOLI AND MAIZE
FLOWERS

COD FRITTERS

SAUTÉED PEAS

FRESH FRUIT

06

CHICKPEAS SALAD

MIXED VEGETABLE STEW

SCRAMBLED EGGS WITH ASPARAGUS

BELLA AURORA' EGGS

SAUTÉED BABY CARROTS
FRESH FRUIT

13

COUNTRY-STYLE LENTILS

GAZPACHO

COURGETTE OMELETTE

SCRAMBLED EGGS WITH CHISTORRA
SAUSAGE

SAUTÉED RICE

FRESH FRUIT

20

FUN FAIR