



MENÚ

YAGO SCHOOL JUN 2025

SIN GLUTEN

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

02

Pasta sin gluten boloñesa
Bacalao al horno
Coliflor salteada
Yogur
Pan sin gluten

03

Gazpacho sin gluten
Pollo al horno
Ensalada mixta
Fruta fresca
Pan sin gluten

04

Espinacas con bechamel gratinadas
Lomo en salsa
Patatas asadas
Fruta fresca
Pan sin gluten

05

Arroz mar y montaña
Lomo de merluza al horno
Tomate aliñado
Yogur natural con topping
Pan sin gluten

06

Ensalada de garbanzos
Revuelto de espárragos
Zanahorias baby salteadas
Fruta fresca
Pan sin gluten

09

Pasta sin gluten con nata y chorizo
Gallo con salsa de piquillo
Ensalada de col
Yogur
Pan sin gluten

10

Salmorejo sin gluten
Pollo en salsa barbacoa
Calabaza asada
Fruta fresca
Pan sin gluten

11

Arroz con tomate
Cinta de lomo con chutney de manzana y
cebolla
Calabacín asado
Fruta fresca
Pan sin gluten

12

Patatas a la marinera
Fogonero con salsa mediterránea
Ensalada de tomate
Fruta fresca
Pan sin gluten

13

Gazpacho sin gluten
Tortilla de calabacín
Arroz salteado
Fruta fresca
Pan sin gluten

16

Pasta sin gluten carbonara
Salmon al eneldo
Ensalada de maíz y remolacha
Fruta fresca
Pan sin gluten

17

Gazpacho sin gluten
Carrillera de cerdo en salsa
Patatas panaderas
Yogur natural con topping
Pan sin gluten

18

Pisto manchego con huevo
Pollo asado en salsa de pasas
Ensalada variada
Fruta fresca
Pan sin gluten

19

Arroz 3 delicias
Bacalao al graten con ali oli y flores de
maíz
Guisantes salteados
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 JUN 2025

SIN GLUTEN, PLV, PESCADO AZUL Y TOMATE

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

02

Pasta sin gluten boloñesa
Bacalao al horno
Coliflor salteada
Yogur de soja
Pan sin gluten

03

Crema de calabaza
Pollo al horno
Ensalada mixta sin atún ni tomate
Fruta fresca
Pan sin gluten

04

Espinacas con bechamel gratinadas
Lomo en salsa
Patatas asadas
Fruta fresca
Pan sin gluten

05

Arroz mar y montaña
Lomo de merluza al horno
Ensalada sin tomate
Yogur de soja natural con topping
Pan sin gluten

06

Ensalada de garbanzos
Revuelto de espárragos
Zanahorias baby salteadas
Fruta fresca
Pan sin gluten

09

Pasta sin gluten con verduras
Gallo con salsa de piquillo
Ensalada de col
Yogur de soja
Pan sin gluten

10

Crema de puerro y patata
Pollo al horno
Calabaza asada
Fruta fresca
Pan sin gluten

11

Arroz a la americana
Cinta de lomo con chutney de manzana y cebolla
Calabacín asado
Fruta fresca
Pan sin gluten

12

Patatas a la marinera
Fogonero con salsa mediterránea
Ensalada sin tomate
Fruta fresca
Pan sin gluten

13

Crema de verduras
Tortilla de calabacín
Arroz salteado
Fruta fresca
Pan sin gluten

16

Ensalada de pasta sin gluten
Salmon al eneldo
Ensalada de maíz y remolacha
Fruta fresca
Pan sin gluten

17

Consomé de ave
Carrillera de cerdo en salsa
Patatas panaderas
Yogur de soja natural con topping
Pan sin gluten

18

Pisto manchego con huevo
Pollo asado en salsa de pasas
Ensalada variada sin tomate
Fruta fresca
Pan sin gluten

19

Arroz 3 delicias
Bacalao al graten con ali oli y flores de maíz
Guisantes salteados
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 JUN 2025

SIN GLUTEN Y KIWI

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

02

Pasta sin gluten boloñesa
Bacalao al horno
Coliflor salteada
Yogur
Pan sin gluten

03

Gazpacho sin gluten
Pollo al horno
Ensalada mixta
Fruta fresca no kiwi
Pan sin gluten

04

Espinacas con bechamel gratinadas
Lomo en salsa
Patatas asadas
Fruta fresca no kiwi
Pan sin gluten

05

Arroz mar y montaña
Lomo de merluza al horno
Tomate aliñado
Yogur natural con topping
Pan sin gluten

06

Ensalada de garbanzos
Revuelto de espárragos
Zanahorias baby salteadas
Fruta fresca no kiwi
Pan sin gluten

09

Pasta sin gluten con nata y chorizo
Gallo con salsa de piquillo
Ensalada de col
Yogur
Pan sin gluten

10

Salmorejo sin gluten
Pollo en salsa barbacoa
Calabaza asada
Fruta fresca no kiwi
Pan sin gluten

11

Arroz con tomate
Cinta de lomo con chutney de manzana y
cebolla
Calabacín asado
Fruta fresca no kiwi
Pan sin gluten

12

Patatas a la marinera
Fogonero con salsa mediterránea
Ensalada de tomate
Fruta fresca no kiwi
Pan sin gluten

13

Gazpacho sin gluten
Tortilla de calabacín
Arroz salteado
Fruta fresca no kiwi
Pan sin gluten

16

Pasta sin gluten carbonara
Salmon al eneldo
Ensalada de maíz y remolacha
Fruta fresca no kiwi
Pan sin gluten

17

Gazpacho sin gluten
Carrillera de cerdo en salsa
Patatas panaderas
Yogur natural con topping
Pan sin gluten

18

Pisto manchego con huevo
Pollo asado en salsa de pasas
Ensalada variada
Fruta fresca no kiwi
Pan sin gluten

19

Arroz 3 delicias
Bacalao al graten con ali oli y flores de
maíz
Guisantes salteados
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 JUN 2025

SIN GLUTEN Y LACTOSA

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

02

Pasta sin gluten boloñesa
Bacalao al horno
Coliflor salteada
Yogur de soja
Pan sin gluten

03

Gazpacho sin gluten
Pollo al horno
Ensalada mixta
Fruta fresca
Pan sin gluten

04

Espinacas con bechamel gratinadas
Lomo en salsa
Patatas asadas
Fruta fresca
Pan sin gluten

05

Arroz mar y montaña
Lomo de merluza al horno
Tomate aliñado
Yogur de soja natural con topping
Pan sin gluten

06

Ensalada de garbanzos
Revuelto de espárragos
Zanahorias baby salteadas
Fruta fresca
Pan sin gluten

09

Pasta sin gluten con verduras
Gallo con salsa de piquillo
Ensalada de col
Yogur de soja
Pan sin gluten

10

Salmorejo sin gluten
Pollo al horno
Calabaza asada
Fruta fresca
Pan sin gluten

11

Arroz con tomate
Cinta de lomo con chutney de manzana y
cebolla
Calabacín asado
Fruta fresca
Pan sin gluten

12

Patatas a la marinera
Fogonero con salsa mediterránea
Ensalada de tomate
Fruta fresca
Pan sin gluten

13

Gazpacho sin gluten
Tortilla de calabacín
Arroz salteado
Fruta fresca
Pan sin gluten

16

Ensalada de pasta sin gluten
Salmon al eneldo
Ensalada de maíz y remolacha
Fruta fresca
Pan sin gluten

17

Gazpacho sin gluten
Carrillera de cerdo en salsa
Patatas panaderas
Yogur de soja natural con topping
Pan sin gluten

18

Pisto manchego con huevo
Pollo asado en salsa de pasas
Ensalada variada
Fruta fresca
Pan sin gluten

19

Arroz 3 delicias
Bacalao al graten con ali oli y flores de
maíz
Guisantes salteados
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 JUN 2025

SIN GLUTEN, FRUTOS SECOS, PLV Y HUEVO

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

02

Pasta sin huevo ni gluten boloñesa
Bacalao al horno
Coliflor salteada
Yogur de soja
Pan sin gluten

03

Gazpacho sin gluten
Pollo al horno
Ensalada mixta
Fruta fresca
Pan sin gluten

04

Espinacas con bechamel gratinadas
Lomo en salsa
Patatas asadas
Fruta fresca
Pan sin gluten

05

Arroz mar y montaña
Lomo de merluza al horno
Tomate aliñado
Yogur de soja natural con topping
Pan sin gluten

06

Ensalada de garbanzos
Pavo al horno
Zanahorias baby salteadas
Fruta fresca
Pan sin gluten

09

Pasta sin huevo ni gluten con verduras
Gallo con salsa de piquillo
Ensalada de col
Yogur de soja
Pan sin gluten

10

Salmorejo sin gluten
Pollo al horno
Calabaza asada
Fruta fresca
Pan sin gluten

11

Arroz con tomate
Cinta de lomo con chutney de manzana y
cebolla
Calabacín asado
Fruta fresca
Pan sin gluten

12

Patatas a la marinera
Fogonero con salsa mediterránea
Ensalada de tomate
Fruta fresca
Pan sin gluten

13

Gazpacho sin gluten
Pavo al horno
Arroz salteado
Fruta fresca
Pan sin gluten

16

Ensalada de pasta sin huevo ni gluten
Salmon al eneldo
Ensalada de maíz y remolacha
Fruta fresca
Pan sin gluten

17

Gazpacho sin gluten
Carrillera de cerdo en salsa
Patatas panaderas
Yogur de soja natural con topping
Pan sin gluten

18

Pisto manchego
Pollo asado en salsa de pasas
Ensalada variada
Fruta fresca
Pan sin gluten

19

Arroz 3 delicias
Bacalao al graten con ali oli y flores de
maíz
Guisantes salteados
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**