



MENÚ

YAGO SCHOOL MAR 2025

SIN ANACARDOS

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

03
Lacitos boloñesa
Fogonero al horno con salsa mediterránea
Ensalada de judías verdes y zanahoria
Fruta fresca
Pan integral

04
Sopa de estrellitas
Pollo al horno
Calabaza asada
Fruta fresca
Pan blanco

05
Arroz negro con gambas y ali oli
Tortilla de patatas y cebolla
Ensalada mixta
Yogur
Pan blanco

06
Lentejas
Albóndigas de pollo al chilindrón
Patatas dado
Fruta fresca
Pan blanco

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

10
Canelones de carne
Revuelto de espárragos
Panaché de verduras
Natillas
Pan integral

11
Alubias pintas con patatas
Salchichas con pimientos
Ensalada variada
Fruta fresca
Pan blanco

12
Paella mixta
Pavo en salsa
Patatas fritas
Fruta fresca
Pan blanco

13
Guiso de patatas con carne
Croquetas de pollo
Ensalada de zanahorias
Fruta fresca
Pan blanco

14
Crema de calabacín con aroma de hinojo
Bacalao gratinado
Calabacín rebozado
Yogur natural con topping
Pan blanco

17
Wok de pasta con verduras y bacon
Empanadillas de atún
Salteado de verduras
Fruta fresca
Pan integral

18
Espinacas gratinadas con bechamel
Hamburguesa con queso
Ensalada de lechuga, maíz y zanahoria
Fruta fresca
Pan blanco

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

20
Quiche Lorraine
Gratin Dauphinois
Piperrada
Fruta fresca
Pan blanco

21
Habas baby salteadas
Tortilla francesa
Tomate aliñado
Yogur
Pan blanco

24
Coditos carbonara
Salmón con salsa de soja
Panaché de verduras
Fruta fresca
Pan integral

25
Musaka
Keftedes
Berenjenas fritas con miel
Yogur natural con topping
Pan blanco

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

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

28
Paella de verduras
Lomo de merluza en salsa americana
Calabacín rebozado
Fruta fresca
Pan blanco

31
Macarrones con tomate
Fogonero con vinagreta blanca
Judías verdes salteadas con ajito
Fruta fresca
Pan integral

***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 CERDO

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

<p>03</p> <p>Lacitos con tomate Fogonero al horno con salsa mediterránea Ensalada de judías verdes y zanahoria Fruta fresca Pan integral</p>	<p>04</p> <p>Sopa de estrellitas Pollo al horno Calabaza asada Fruta fresca Pan blanco</p>	<p>05</p> <p>Arroz con curry y pasas Tortilla de patatas y cebolla Ensalada mixta Yogur Pan blanco</p>	<p>06</p> <p>Lentejas Albóndigas de pollo al chilindrón Patatas dado Fruta fresca Pan blanco</p>	<p>07</p> <p>Crema de verduras Gallo san pedro a la siciliana Ensalada de mar Fruta fresca Pan blanco</p>
<p>10</p> <p>Macarrones napolitana Revuelto de espárragos Panaché de verduras Natillas Pan integral</p>	<p>11</p> <p>Alubias pintas con patatas Salchichas de ave con pimientos Ensalada variada Fruta fresca Pan blanco</p>	<p>12</p> <p>Arroz negro con gambas y ali oli Pavo en salsa Patatas fritas Fruta fresca Pan blanco</p>	<p>13</p> <p>Ensalada de patatas con manzana y pollo Croquetas de pollo Ensalada de zanahorias Fruta fresca Pan blanco</p>	<p>14</p> <p>Crema de calabacín con aroma de hinojo Bacalao gratinado Calabacín rebozado Yogur natural con topping Pan blanco</p>
<p>17</p> <p>Coditos con pesto de espinacas y tomate seco Empanadillas de atún Salteado de verduras Fruta fresca Pan integral</p>	<p>18</p> <p>Espinacas gratinadas con bechamel Hamburguesa de ave con queso Ensalada de lechuga, maíz y zanahoria Fruta fresca Pan blanco</p>	<p>19</p> <p>Crema de calabacín Pavo en salsa de ciruelas Patatas fritas especiadas Fruta fresca Pan blanco</p>	<p>20</p> <p>Quiche Lorraine Gratin Dauphinois Piperrada Fruta fresca Pan blanco</p>	<p>21</p> <p>Habas baby salteadas Tortilla francesa Tomate aliñado Yogur Pan blanco</p>
<p>24</p> <p>Espirales al pomodoro con aceituna fresca Salmón con salsa de soja Panaché de verduras Fruta fresca Pan integral</p>	<p>25</p> <p>Ensalada de pepino, tomate, aceitunas y queso fresco Souvlaki Berenjenas fritas con miel Yogur natural con topping Pan blanco</p>	<p>26</p> <p>Potaje de alubias Pavo en salsa Ensalada mixta Fruta fresca Pan blanco</p>	<p>27</p> <p>Crema de verduras Revuelto de patatas Champiñones salteados con ajo y perejil Fruta fresca Pan blanco</p>	<p>28</p> <p>Paella de verduras Lomo de merluza en salsa americana Calabacín rebozado Fruta fresca Pan blanco</p>
<p>31</p> <p>Macarrones con tomate Fogonero con vinagreta blanca Judías verdes salteadas con ajito Fruta fresca Pan integral</p>	<p>*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</p>			



MENÚ

YAGO SCHOOL MAR 2025

SIN FRUTOS SECOS, HUEVO, TOMATE CRUDO Y PLÁTANO

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

03

Pasta sin huevo boloñesa
Fogonero al horno con salsa mediterránea
Ensalada de judías verdes y zanahoria
Fruta fresca no plátano
Pan integral

04

Consomé de ave
Pollo al horno
Calabaza asada
Fruta fresca no plátano
Pan blanco

05

Arroz negro con gambas y ali oli
Lomo al horno
Ensalada mixta sin tomate
Yogur
Pan blanco

06

Lentejas
Pollo a la plancha con limón
Patatas dado
Fruta fresca no plátano
Pan blanco

07

Crema de verduras
Gallo san pedro a la siciliana
Ensalada de mar
Fruta fresca no plátano
Pan blanco

10

Pasta sin huevo napolitana
Lomo al horno
Panaché de verduras
Natillas
Pan integral

11

Alubias pintas con patatas
Salchichas con pimientos
Ensalada variada sin tomate
Fruta fresca no plátano
Pan blanco

12

Paella mixta
Pavo en salsa
Patatas fritas
Fruta fresca no plátano
Pan blanco

13

Guiso de patatas con carne
Pollo en pepitoria
Ensalada de zanahorias
Fruta fresca no plátano
Pan blanco

14

Crema de calabacín con aroma de hinojo
Bacalao gratinado
Calabacín salteado
Yogur natural con topping
Pan blanco

17

Pasta sin huevo con pesto de espinacas y tomate seco
Atún al horno
Salteado de verduras
Fruta fresca no plátano
Pan integral

18

Espinacas gratinadas con bechamel
Lomo al horno
Ensalada de lechuga, maíz y zanahoria
Fruta fresca no plátano
Pan blanco

19

Crema de calabacín
Pavo en salsa de ciruelas
Patatas fritas especiadas
Fruta fresca no plátano
Pan blanco

20

Quiche Lorraine
Gratin Dauphinois
Piperrada
Fruta fresca no plátano
Pan blanco

21

Habas baby salteadas
Merluza a la plancha
Ensalada sin tomate
Yogur
Pan blanco

24

Pasta sin huevo carbonara
Salmón con salsa de soja
Panaché de verduras
Fruta fresca no plátano
Pan integral

25

Ensalada de pepino, aceitunas y queso fresco
Souvlaki
Berenjenas fritas con miel
Yogur natural con topping
Pan blanco

26

Potaje de alubias
Pavo en salsa
Ensalada mixta sin tomate
Fruta fresca no plátano
Pan blanco

27

Crema de verduras
Lomo al horno
Champiñones salteados con ajo y perejil
Fruta fresca no plátano
Pan blanco

28

Paella de verduras
Lomo de merluza en salsa americana
Calabacín salteado
Fruta fresca no plátano
Pan blanco

31

Pasta sin huevo con tomate
Fogonero con vinagreta blanca
Judías verdes salteadas con ajito
Fruta fresca no plátano
Pan integral

***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 FRUTOS SECOS, HUEVO Y SOJA

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

03

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

04

Consomé de ave
Pollo al horno
Calabaza asada
Fruta fresca
Pan blanco

05

Arroz negro con gambas y ali oli
Lomo al horno
Ensalada mixta
Yogur
Pan blanco

06

Lentejas
Pollo a la plancha con limón
Patatas dado
Fruta fresca
Pan blanco

07

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

10

Pasta sin huevo napolitana
Lomo al horno
Panaché de verduras
Natillas
Pan integral

11

Alubias pintas con patatas
Salchichas con pimientos
Ensalada variada
Fruta fresca
Pan blanco

12

Paella mixta
Pavo en salsa
Patatas fritas
Fruta fresca
Pan blanco

13

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

14

Crema de calabacín con aroma de hinojo
Bacalao gratinado
Calabacín salteado
Yogur natural con topping
Pan blanco

17

Pasta sin huevo con pesto de espinacas y tomate seco
Atún al horno
Salteado de verduras
Fruta fresca
Pan integral

18

Espinacas gratinadas con bechamel
Lomo al horno
Ensalada de lechuga, maíz y zanahoria
Fruta fresca
Pan blanco

19

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

20

Quiche Lorraine
Gratin Dauphinois
Piperrada
Fruta fresca
Pan blanco

21

Habas baby salteadas
Merluza a la plancha
Tomate aliñado
Yogur
Pan blanco

24

Pasta sin huevo carbonara
Salmón al horno
Panaché de verduras
Fruta fresca
Pan integral

25

Ensalada de pepino, tomate, aceitunas y queso fresco
Souvlaki
Berenjenas fritas con miel
Yogur natural con topping
Pan blanco

26

Potaje de alubias
Pavo en salsa
Ensalada mixta
Fruta fresca
Pan blanco

27

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

28

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

31

Pasta sin huevo con tomate
Fogonero con vinagreta blanca
Judías verdes salteadas con ajito
Fruta fresca
Pan integral

***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 FRUTOS SECOS

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

03
Lacitos boloñesa
Fogonero al horno con salsa mediterránea
Ensalada de judías verdes y zanahoria
Fruta fresca
Pan integral

04
Sopa de estrellitas
Pollo al horno
Calabaza asada
Fruta fresca
Pan blanco

05
Arroz negro con gambas y ali oli
Tortilla de patatas y cebolla
Ensalada mixta
Yogur
Pan blanco

06
Lentejas
Albóndigas de pollo al chilindrón
Patatas dado
Fruta fresca
Pan blanco

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

10
Canelones de carne
Revuelto de espárragos
Panaché de verduras
Natillas
Pan integral

11
Alubias pintas con patatas
Salchichas con pimientos
Ensalada variada
Fruta fresca
Pan blanco

12
Paella mixta
Pavo en salsa
Patatas fritas
Fruta fresca
Pan blanco

13
Guiso de patatas con carne
Croquetas de pollo
Ensalada de zanahorias
Fruta fresca
Pan blanco

14
Crema de calabacín con aroma de hinojo
Bacalao gratinado
Calabacín rebozado
Yogur natural con topping
Pan blanco

17
Wok de pasta con verduras y bacon
Empanadillas de atún
Salteado de verduras
Fruta fresca
Pan integral

18
Espinacas gratinadas con bechamel
Hamburguesa con queso
Ensalada de lechuga, maíz y zanahoria
Fruta fresca
Pan blanco

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

20
Quiche Lorraine
Gratin Dauphinois
Piperrada
Fruta fresca
Pan blanco

21
Habas baby salteadas
Tortilla francesa
Tomate aliñado
Yogur
Pan blanco

24
Coditos carbonara
Salmón con salsa de soja
Panaché de verduras
Fruta fresca
Pan integral

25
Musaka
Keftedes
Berenjenas fritas con miel
Yogur natural con topping
Pan blanco

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

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

28
Paella de verduras
Lomo de merluza en salsa americana
Calabacín rebozado
Fruta fresca
Pan blanco

31
Macarrones con tomate
Fogonero con vinagreta blanca
Judías verdes salteadas con ajito
Fruta fresca
Pan integral

***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 FRUTOS SECOS Y HUEVO

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

03

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

04

Consomé de ave
Pollo al horno
Calabaza asada
Fruta fresca
Pan blanco

05

Arroz negro con gambas y ali oli
Lomo al horno
Ensalada mixta
Yogur
Pan blanco

06

Lentejas
Pollo a la plancha con limón
Patatas dado
Fruta fresca
Pan blanco

07

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

10

Pasta sin huevo napolitana
Lomo al horno
Panaché de verduras
Natillas
Pan integral

11

Alubias pintas con patatas
Salchichas con pimientos
Ensalada variada
Fruta fresca
Pan blanco

12

Paella mixta
Pavo en salsa
Patatas fritas
Fruta fresca
Pan blanco

13

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

14

Crema de calabacín con aroma de hinojo
Bacalao gratinado
Calabacín salteado
Yogur natural con topping
Pan blanco

17

Pasta sin huevo con pesto de espinacas y tomate seco
Atún al horno
Salteado de verduras
Fruta fresca
Pan integral

18

Espinacas gratinadas con bechamel
Lomo al horno
Ensalada de lechuga, maíz y zanahoria
Fruta fresca
Pan blanco

19

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

20

Quiche Lorraine
Gratin Dauphinois
Piperrada
Fruta fresca
Pan blanco

21

Habas baby salteadas
Merluza a la plancha
Tomate aliñado
Yogur
Pan blanco

24

Pasta sin huevo carbonara
Salmón con salsa de soja
Panaché de verduras
Fruta fresca
Pan integral

25

Ensalada de pepino, tomate, aceitunas y queso fresco
Souvlaki
Berenjenas fritas con miel
Yogur natural con topping
Pan blanco

26

Potaje de alubias
Pavo en salsa
Ensalada mixta
Fruta fresca
Pan blanco

27

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

28

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

31

Pasta sin huevo con tomate
Fogonero con vinagreta blanca
Judías verdes salteadas con ajito
Fruta fresca
Pan integral

***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 HUEVO

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

03

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

04

Consomé de ave
Pollo al horno
Calabaza asada
Fruta fresca
Pan blanco

05

Arroz con curry y pasas
Lomo al horno
Ensalada mixta
Yogur
Pan blanco

06

Lentejas
Pollo a la plancha con limón
Patatas dado
Fruta fresca
Pan blanco

07

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

10

Pasta sin huevo napolitana
Lomo al horno
Panaché de verduras
Natillas
Pan integral

11

Alubias pintas con patatas
Pollo a la plancha
Ensalada variada
Fruta fresca
Pan blanco

12

Paella mixta
Pavo en salsa
Patatas fritas
Fruta fresca
Pan blanco

13

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

14

Crema de calabacín con aroma de hinojo
Bacalao gratinado
Calabacín salteado
Yogur natural con topping
Pan blanco

17

Pasta sin huevo con pesto de espinacas y tomate seco
Atún al horno
Salteado de verduras
Fruta fresca
Pan integral

18

Cocido de garbanzos con verduras
Lomo al horno
Ensalada de lechuga, maíz y zanahoria
Fruta fresca
Pan blanco

19

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

20

Quiche Lorraine
Gratin Dauphinois
Piperrada
Fruta fresca
Pan blanco

21

Habas baby salteadas
Merluza al horno
Tomate aliñado
Yogur
Pan blanco

24

Pasta sin huevo carbonara
Salmón con salsa de soja
Panaché de verduras
Fruta fresca
Pan integral

25

Ensalada de pepino, tomate, aceitunas y queso fresco
Souvlaki
Berenjena salteada
Yogur natural con topping
Pan blanco

26

Potaje de alubias
Pavo en salsa
Ensalada mixta
Fruta fresca
Pan blanco

27

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

28

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

31

Pasta sin huevo con tomate
Fogonero con vinagreta blanca
Judías verdes salteadas con ajito
Fruta fresca
Pan integral

***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 KIWI Y PIÑA

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

03
 Lacitos boloñesa
 Fogonero al horno con salsa mediterránea
 Ensalada de judías verdes y zanahoria
 Fruta fresca no kiwi ni piña
 Pan integral

04
 Sopa de estrellitas
 Pollo al horno
 Calabaza asada
 Fruta fresca no kiwi ni piña
 Pan blanco

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

06
 Lentejas
 Albóndigas de pollo al chilindrón
 Patatas dado
 Fruta fresca no kiwi ni piña
 Pan blanco

07
 Crema de verduras
 Gallo san pedro a la siciliana
 Ensalada de mar
 Fruta fresca no kiwi ni piña
 Pan blanco

10
 Canelones de carne
 Revuelto de espárragos
 Panaché de verduras
 Natillas
 Pan integral

11
 Alubias pintas con patatas
 Salchichas con pimientos
 Ensalada variada
 Fruta fresca no kiwi ni piña
 Pan blanco

12
 Paella mixta
 Pavo en salsa
 Patatas fritas
 Fruta fresca no kiwi ni piña
 Pan blanco

13
 Guiso de patatas con carne
 Croquetas de pollo
 Ensalada de zanahorias
 Fruta fresca no kiwi ni piña
 Pan blanco

14
 Crema de calabacín con aroma de hinojo
 Bacalao gratinado
 Calabacín rebozado
 Yogur natural con topping
 Pan blanco

17
 Wok de pasta con verduras y bacon
 Empanadillas de atún
 Salteado de verduras
 Fruta fresca no kiwi ni piña
 Pan integral

18
 Espinacas gratinadas con bechamel
 Hamburguesa con queso
 Ensalada de lechuga, maíz y zanahoria
 Fruta fresca no kiwi ni piña
 Pan blanco

19
 Crema de calabacín
 Pavo en salsa de ciruelas
 Patatas fritas especiadas
 Fruta fresca no kiwi ni piña
 Pan blanco

20
 Quiche Lorraine
 Gratin Dauphinois
 Piperrada
 Fruta fresca no kiwi ni piña
 Pan blanco

21
 Habas baby salteadas
 Tortilla francesa
 Tomate aliñado
 Yogur
 Pan blanco

24
 Códigos carbonara
 Salmón con salsa de soja
 Panaché de verduras
 Fruta fresca no kiwi ni piña
 Pan integral

25
 Musaka
 Keftedes
 Berenjenas fritas con miel
 Yogur natural con topping
 Pan blanco

26
 Potaje de alubias
 Pavo en salsa
 Ensalada mixta
 Fruta fresca no kiwi ni piña
 Pan blanco

27
 Crema de verduras
 Revuelto de patatas con jamón serrano
 Champiñones salteados con ajo y perejil
 Fruta fresca no kiwi ni piña
 Pan blanco

28
 Paella de verduras
 Lomo de merluza en salsa americana
 Calabacín rebozado
 Fruta fresca no kiwi ni piña
 Pan blanco

31
 Macarrones con tomate
 Fogonero con vinagreta blanca
 Judías verdes salteadas con ajito
 Fruta fresca no kiwi ni piña
 Pan integral

***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 MANZANA

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

03
Lacitos boloñesa
Fogonero al horno con salsa mediterránea
Ensalada de judías verdes y zanahoria
Fruta fresca no manzana
Pan integral

04
Sopa de estrellitas
Pollo al horno
Calabaza asada
Fruta fresca no manzana
Pan blanco

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

06
Lentejas
Albóndigas de pollo al chilindrón
Patatas dado
Fruta fresca no manzana
Pan blanco

07
Crema de verduras
Gallo san pedro a la siciliana
Ensalada de mar
Fruta fresca no manzana
Pan blanco

10
Canelones de carne
Revuelto de espárragos
Panaché de verduras
Natillas
Pan integral

11
Alubias pintas con patatas
Salchichas con pimientos
Ensalada variada
Fruta fresca no manzana
Pan blanco

12
Paella mixta
Pavo en salsa
Patatas fritas
Fruta fresca no manzana
Pan blanco

13
Guiso de patatas con carne
Croquetas de pollo
Ensalada de zanahorias
Fruta fresca no manzana
Pan blanco

14
Crema de calabacín con aroma de hinojo
Bacalao gratinado
Calabacín rebozado
Yogur natural con topping
Pan blanco

17
Wok de pasta con verduras y bacon
Empanadillas de atún
Salteado de verduras
Fruta fresca no manzana
Pan integral

18
Espinacas gratinadas con bechamel
Hamburguesa con queso
Ensalada de lechuga, maíz y zanahoria
Fruta fresca no manzana
Pan blanco

19
Crema de calabacín
Pavo en salsa de ciruelas
Patatas fritas especiadas
Fruta fresca no manzana
Pan blanco

20
Quiche Lorraine
Gratin Dauphinois
Piperrada
Fruta fresca no manzana
Pan blanco

21
Habas baby salteadas
Tortilla francesa
Tomate aliñado
Yogur
Pan blanco

24
Coditos carbonara
Salmón con salsa de soja
Panaché de verduras
Fruta fresca no manzana
Pan integral

25
Musaka
Keftedes
Berenjenas fritas con miel
Yogur natural con topping
Pan blanco

26
Potaje de alubias
Pavo en salsa
Ensalada mixta
Fruta fresca no manzana
Pan blanco

27
Crema de verduras
Revuelto de patatas con jamón serrano
Champiñones salteados con ajo y perejil
Fruta fresca no manzana
Pan blanco

28
Paella de verduras
Lomo de merluza en salsa americana
Calabacín rebozado
Fruta fresca no manzana
Pan blanco

31
Macarrones con tomate
Fogonero con vinagreta blanca
Judías verdes salteadas con ajito
Fruta fresca no manzana
Pan integral

***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 MARISCO

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

03
Lacitos boloñesa
Fogonero al horno con salsa mediterránea
Ensalada de judías verdes y zanahoria
Fruta fresca
Pan integral

04
Sopa de estrellitas
Pollo al horno
Calabaza asada
Fruta fresca
Pan blanco

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

06
Lentejas
Albóndigas de pollo al chilindrón
Patatas dado
Fruta fresca
Pan blanco

07
Crema de verduras
Gallo san pedro a la siciliana
Ensalada
Fruta fresca
Pan blanco

10
Canelones de carne
Revuelto de espárragos
Panaché de verduras
Natillas
Pan integral

11
Alubias pintas con patatas
Salchichas con pimientos
Ensalada variada
Fruta fresca
Pan blanco

12
Arroz con tomate
Pavo en salsa
Patatas fritas
Fruta fresca
Pan blanco

13
Guiso de patatas con carne
Croquetas de pollo
Ensalada de zanahorias
Fruta fresca
Pan blanco

14
Crema de calabacín con aroma de hinojo
Bacalao gratinado
Calabacín rebozado
Yogur natural con topping
Pan blanco

17
Wok de pasta con verduras y bacon
Atún al horno
Salteado de verduras
Fruta fresca
Pan integral

18
Espinacas gratinadas con bechamel
Hamburguesa con queso
Ensalada de lechuga, maíz y zanahoria
Fruta fresca
Pan blanco

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

20
Quiche Lorraine
Gratin Dauphinois
Piperrada
Fruta fresca
Pan blanco

21
Habas baby salteadas
Tortilla francesa
Tomate aliñado
Yogur
Pan blanco

24
Coditos carbonara
Salmón con salsa de soja
Panaché de verduras
Fruta fresca
Pan integral

25
Musaka
Keftedes
Berenjenas fritas con miel
Yogur natural con topping
Pan blanco

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

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

28
Paella de verduras
Lomo de merluza en salsa americana
Calabacín rebozado
Fruta fresca
Pan blanco

31
Macarrones con tomate
Fogonero con vinagreta blanca
Judías verdes salteadas con ajito
Fruta fresca
Pan integral

***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 MARISCO Y CALAMAR

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

03
Lacitos boloñesa
Fogonero al horno con salsa mediterránea
Ensalada de judías verdes y zanahoria
Fruta fresca
Pan integral

04
Sopa de estrellitas
Pollo al horno
Calabaza asada
Fruta fresca
Pan blanco

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

06
Lentejas
Albóndigas de pollo al chilindrón
Patatas dado
Fruta fresca
Pan blanco

07
Crema de verduras
Gallo san pedro a la siciliana
Ensalada
Fruta fresca
Pan blanco

10
Canelones de carne
Revuelto de espárragos
Panaché de verduras
Natillas
Pan integral

11
Alubias pintas con patatas
Salchichas con pimientos
Ensalada variada
Fruta fresca
Pan blanco

12
Arroz con tomate
Pavo en salsa
Patatas fritas
Fruta fresca
Pan blanco

13
Guiso de patatas con carne
Croquetas de pollo
Ensalada de zanahorias
Fruta fresca
Pan blanco

14
Crema de calabacín con aroma de hinojo
Bacalao gratinado
Calabacín rebozado
Yogur natural con topping
Pan blanco

17
Wok de pasta con verduras y bacon
Atún al horno
Salteado de verduras
Fruta fresca
Pan integral

18
Espinacas gratinadas con bechamel
Hamburguesa con queso
Ensalada de lechuga, maíz y zanahoria
Fruta fresca
Pan blanco

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

20
Quiche Lorraine
Gratin Dauphinois
Piperrada
Fruta fresca
Pan blanco

21
Habas baby salteadas
Tortilla francesa
Tomate aliñado
Yogur
Pan blanco

24
Coditos carbonara
Salmón con salsa de soja
Panaché de verduras
Fruta fresca
Pan integral

25
Musaka
Keftedes
Berenjenas fritas con miel
Yogur natural con topping
Pan blanco

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

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

28
Paella de verduras
Lomo de merluza en salsa americana
Calabacín rebozado
Fruta fresca
Pan blanco

31
Macarrones con tomate
Fogonero con vinagreta blanca
Judías verdes salteadas con ajito
Fruta fresca
Pan integral

***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 MELOCOTON Y UVA

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

03
Lacitos boloñesa
Fogonero al horno con salsa mediterránea
Ensalada de judías verdes y zanahoria
Fruta fresca no melocotón ni uva
Pan integral

04
Sopa de estrellitas
Pollo al horno
Calabaza asada
Fruta fresca no melocotón ni uva
Pan blanco

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

06
Lentejas
Albóndigas de pollo al chilindrón
Patatas dado
Fruta fresca no melocotón ni uva
Pan blanco

07
Crema de verduras
Gallo san pedro a la siciliana
Ensalada de mar
Fruta fresca no melocotón ni uva
Pan blanco

10
Canelones de carne
Revuelto de espárragos
Panaché de verduras
Natillas
Pan integral

11
Alubias pintas con patatas
Salchichas con pimientos
Ensalada variada
Fruta fresca no melocotón ni uva
Pan blanco

12
Paella mixta
Pavo en salsa
Patatas fritas
Fruta fresca no melocotón ni uva
Pan blanco

13
Guiso de patatas con carne
Croquetas de pollo
Ensalada de zanahorias
Fruta fresca no melocotón ni uva
Pan blanco

14
Crema de calabacín con aroma de hinojo
Bacalao gratinado
Calabacín rebozado
Yogur natural con topping
Pan blanco

17
Wok de pasta con verduras y bacon
Empanadillas de atún
Salteado de verduras
Fruta fresca no melocotón ni uva
Pan integral

18
Espinacas gratinadas con bechamel
Hamburguesa con queso
Ensalada de lechuga, maíz y zanahoria
Fruta fresca no melocotón ni uva
Pan blanco

19
Crema de calabacín
Pavo en salsa de ciruelas
Patatas fritas especiadas
Fruta fresca no melocotón ni uva
Pan blanco

20
Quiche Lorraine
Gratin Dauphinois
Piperrada
Fruta fresca no melocotón ni uva
Pan blanco

21
Habas baby salteadas
Tortilla francesa
Tomate aliñado
Yogur
Pan blanco

24
Coditos carbonara
Salmón con salsa de soja
Panaché de verduras
Fruta fresca no melocotón ni uva
Pan integral

25
Musaka
Keftedes
Berenjenas fritas con miel
Yogur natural con topping
Pan blanco

26
Potaje de alubias
Pavo en salsa
Ensalada mixta
Fruta fresca no melocotón ni uva
Pan blanco

27
Crema de verduras
Revuelto de patatas con jamón serrano
Champiñones salteados con ajo y perejil
Fruta fresca no melocotón ni uva
Pan blanco

28
Paella de verduras
Lomo de merluza en salsa americana
Calabacín rebozado
Fruta fresca no melocotón ni uva
Pan blanco

31
Macarrones con tomate
Fogonero con vinagreta blanca
Judías verdes salteadas con ajito
Fruta fresca no melocotón ni uva
Pan integral

***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 NARANJA

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

03
Lacitos boloñesa
Fogonero al horno con salsa mediterránea
Ensalada de judías verdes y zanahoria
Fruta fresca no naranja
Pan integral

04
Sopa de estrellitas
Pollo al horno
Calabaza asada
Fruta fresca no naranja
Pan blanco

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

06
Lentejas
Albóndigas de pollo al chilindrón
Patatas dado
Fruta fresca no naranja
Pan blanco

07
Crema de verduras
Gallo san pedro a la siciliana
Ensalada de mar
Fruta fresca no naranja
Pan blanco

10
Canelones de carne
Revuelto de espárragos
Panaché de verduras
Natillas
Pan integral

11
Alubias pintas con patatas
Salchichas con pimientos
Ensalada variada
Fruta fresca no naranja
Pan blanco

12
Paella mixta
Pavo en salsa
Patatas fritas
Fruta fresca no naranja
Pan blanco

13
Guiso de patatas con carne
Croquetas de pollo
Ensalada de zanahorias
Fruta fresca no naranja
Pan blanco

14
Crema de calabacín con aroma de hinojo
Bacalao gratinado
Calabacín rebozado
Yogur natural con topping
Pan blanco

17
Wok de pasta con verduras y bacon
Empanadillas de atún
Salteado de verduras
Fruta fresca no naranja
Pan integral

18
Espinacas gratinadas con bechamel
Hamburguesa con queso
Ensalada de lechuga, maíz y zanahoria
Fruta fresca no naranja
Pan blanco

19
Crema de calabacín
Pavo en salsa de ciruelas
Patatas fritas especiadas
Fruta fresca no naranja
Pan blanco

20
Quiche Lorraine
Gratin Dauphinois
Piperrada
Fruta fresca no naranja
Pan blanco

21
Habas baby salteadas
Tortilla francesa
Tomate aliñado
Yogur
Pan blanco

24
Coditos carbonara
Salmón con salsa de soja
Panaché de verduras
Fruta fresca no naranja
Pan integral

25
Musaka
Keftedes
Berenjenas fritas con miel
Yogur natural con topping
Pan blanco

26
Potaje de alubias
Pavo en salsa
Ensalada mixta
Fruta fresca no naranja
Pan blanco

27
Crema de verduras
Revuelto de patatas con jamón serrano
Champiñones salteados con ajo y perejil
Fruta fresca no naranja
Pan blanco

28
Paella de verduras
Lomo de merluza en salsa americana
Calabacín rebozado
Fruta fresca no naranja
Pan blanco

31
Macarrones con tomate
Fogonero con vinagreta blanca
Judías verdes salteadas con ajito
Fruta fresca no naranja
Pan integral

***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 NUECES

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

03
Lacitos boloñesa
Fogonero al horno con salsa mediterránea
Ensalada de judías verdes y zanahoria
Fruta fresca
Pan integral

04
Sopa de estrellitas
Pollo al horno
Calabaza asada
Fruta fresca
Pan blanco

05
Arroz negro con gambas y ali oli
Tortilla de patatas y cebolla
Ensalada mixta
Yogur
Pan blanco

06
Lentejas
Albóndigas de pollo al chilindrón
Patatas dado
Fruta fresca
Pan blanco

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

10
Canelones de carne
Revuelto de espárragos
Panaché de verduras
Natillas
Pan integral

11
Alubias pintas con patatas
Salchichas con pimientos
Ensalada variada
Fruta fresca
Pan blanco

12
Paella mixta
Pavo en salsa
Patatas fritas
Fruta fresca
Pan blanco

13
Guiso de patatas con carne
Croquetas de pollo
Ensalada de zanahorias
Fruta fresca
Pan blanco

14
Crema de calabacín con aroma de hinojo
Bacalao gratinado
Calabacín rebozado
Yogur natural con topping
Pan blanco

17
Wok de pasta con verduras y bacon
Empanadillas de atún
Salteado de verduras
Fruta fresca
Pan integral

18
Espinacas gratinadas con bechamel
Hamburguesa con queso
Ensalada de lechuga, maíz y zanahoria
Fruta fresca
Pan blanco

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

20
Quiche Lorraine
Gratin Dauphinois
Piperrada
Fruta fresca
Pan blanco

21
Habas baby salteadas
Tortilla francesa
Tomate aliñado
Yogur
Pan blanco

24
Coditos carbonara
Salmón con salsa de soja
Panaché de verduras
Fruta fresca
Pan integral

25
Musaka
Keftedes
Berenjenas fritas con miel
Yogur natural con topping
Pan blanco

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

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

28
Paella de verduras
Lomo de merluza en salsa americana
Calabacín rebozado
Fruta fresca
Pan blanco

31
Macarrones con tomate
Fogonero con vinagreta blanca
Judías verdes salteadas con ajito
Fruta fresca
Pan integral

***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 NUECES, PIÑONES Y FRUTA SIN PIEL

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

03
Lacitos boloñesa
Fogonero al horno con salsa mediterránea
Ensalada de judías verdes y zanahoria
Fruta fresca sin piel
Pan integral

04
Sopa de estrellitas
Pollo al horno
Calabaza asada
Fruta fresca sin piel
Pan blanco

05
Arroz negro con gambas y ali oli
Tortilla de patatas y cebolla
Ensalada mixta
Yogur
Pan blanco

06
Lentejas
Albóndigas de pollo al chilindrón
Patatas dado
Fruta fresca sin piel
Pan blanco

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

10
Canelones de carne
Revuelto de espárragos
Panaché de verduras
Natillas
Pan integral

11
Alubias pintas con patatas
Salchichas con pimientos
Ensalada variada
Fruta fresca sin piel
Pan blanco

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

13
Guiso de patatas con carne
Croquetas de pollo
Ensalada de zanahorias
Fruta fresca sin piel
Pan blanco

14
Crema de calabacín con aroma de hinojo
Bacalao gratinado
Calabacín rebozado
Yogur natural con topping
Pan blanco

17
Wok de pasta con verduras y bacon
Empanadillas de atún
Salteado de verduras
Fruta fresca sin piel
Pan integral

18
Espinacas gratinadas con bechamel
Hamburguesa con queso
Ensalada de lechuga, maíz y zanahoria
Fruta fresca sin piel
Pan blanco

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

20
Quiche Lorraine
Gratin Dauphinois
Piperrada
Fruta fresca sin piel
Pan blanco

21
Habas baby salteadas
Tortilla francesa
Tomate aliñado
Yogur
Pan blanco

24
Coditos carbonara
Salmón con salsa de soja
Panaché de verduras
Fruta fresca sin piel
Pan integral

25
Musaka
Keftedes
Berenjenas fritas con miel
Yogur natural con topping
Pan blanco

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

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

28
Paella de verduras
Lomo de merluza en salsa americana
Calabacín rebozado
Fruta fresca sin piel
Pan blanco

31
Macarrones con tomate
Fogonero con vinagreta blanca
Judías verdes salteadas con ajito
Fruta fresca sin piel
Pan integral

***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 PESCADO

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

03
Lacitos boloñesa
Lomo al horno
Ensalada de judías verdes y zanahoria
Fruta fresca
Pan integral

04
Sopa de estrellitas
Pollo al horno
Calabaza asada
Fruta fresca
Pan blanco

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

06
Lentejas
Albóndigas de pollo al chilindrón
Patatas dado
Fruta fresca
Pan blanco

07
Crema de verduras
Tortilla francesa
Ensalada
Fruta fresca
Pan blanco

10
Canelones de carne
Revuelto de espárragos
Panaché de verduras
Natillas
Pan integral

11
Alubias pintas con patatas
Salchichas con pimientos
Ensalada variada
Fruta fresca
Pan blanco

12
Arroz con tomate
Pavo en salsa
Patatas fritas
Fruta fresca
Pan blanco

13
Guiso de patatas con carne
Croquetas de pollo
Ensalada de zanahorias
Fruta fresca
Pan blanco

14
Crema de calabacín con aroma de hinojo
Tortilla francesa
Calabacín rebozado
Yogur natural con topping
Pan blanco

17
Wok de pasta con verduras y bacon
Lomo al horno
Salteado de verduras
Fruta fresca
Pan integral

18
Espinacas gratinadas con bechamel
Hamburguesa con queso
Ensalada de lechuga, maíz y zanahoria
Fruta fresca
Pan blanco

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

20
Quiche Lorraine
Gratin Dauphinois
Piperrada
Fruta fresca
Pan blanco

21
Habas baby salteadas
Tortilla francesa
Tomate aliñado
Yogur
Pan blanco

24
Coditos carbonara
Lomo al horno
Panaché de verduras
Fruta fresca
Pan integral

25
Musaka
Keftedes
Berenjenas fritas con miel
Yogur natural con topping
Pan blanco

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

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

28
Paella de verduras
Tortilla francesa
Calabacín rebozado
Fruta fresca
Pan blanco

31
Macarrones con tomate
Lomo al horno
Judías verdes salteadas con ajito
Fruta fresca
Pan integral

***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 PESCADO, MARISCO Y FRUTOS SECOS

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

03
Lacitos boloñesa
Lomo al horno
Ensalada de judías verdes y zanahoria
Fruta fresca
Pan integral

04
Sopa de estrellitas
Pollo al horno
Calabaza asada
Fruta fresca
Pan blanco

05
Arroz con tomate
Tortilla de patatas y cebolla
Ensalada mixta
Yogur
Pan blanco

06
Lentejas
Albóndigas de pollo al chilindrón
Patatas dado
Fruta fresca
Pan blanco

07
Crema de verduras
Tortilla francesa
Ensalada
Fruta fresca
Pan blanco

10
Canelones de carne
Revuelto de espárragos
Panaché de verduras
Natillas
Pan integral

11
Alubias pintas con patatas
Salchichas con pimientos
Ensalada variada
Fruta fresca
Pan blanco

12
Arroz con tomate
Pavo en salsa
Patatas fritas
Fruta fresca
Pan blanco

13
Guiso de patatas con carne
Croquetas de pollo
Ensalada de zanahorias
Fruta fresca
Pan blanco

14
Crema de calabacín con aroma de hinojo
Tortilla francesa
Calabacín rebozado
Yogur natural con topping
Pan blanco

17
Wok de pasta con verduras y bacon
Lomo al horno
Salteado de verduras
Fruta fresca
Pan integral

18
Espinacas gratinadas con bechamel
Hamburguesa con queso
Ensalada de lechuga, maíz y zanahoria
Fruta fresca
Pan blanco

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

20
Quiche Lorraine
Gratin Dauphinois
Piperrada
Fruta fresca
Pan blanco

21
Habas baby salteadas
Tortilla francesa
Tomate aliñado
Yogur
Pan blanco

24
Coditos carbonara
Lomo al horno
Panaché de verduras
Fruta fresca
Pan integral

25
Musaka
Keftedes
Berenjenas fritas con miel
Yogur natural con topping
Pan blanco

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

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

28
Paella de verduras
Tortilla francesa
Calabacín rebozado
Fruta fresca
Pan blanco

31
Macarrones con tomate
Lomo al horno
Judías verdes salteadas con ajito
Fruta fresca
Pan integral

***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
Y PLATANO

SIN SIN PIÑONES, NUECES, CASTAÑAS, GAMBAS, MELOCOTON

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

03
Lacitos boloñesa
Fogonero al horno con salsa mediterránea
Ensalada de judías verdes y zanahoria
Fruta fresca no melocotón ni plátano
Pan integral

04
Sopa de estrellitas
Pollo al horno
Calabaza asada
Fruta fresca no melocotón ni plátano
Pan blanco

05
Arroz con tomate
Tortilla de patatas y cebolla
Ensalada mixta
Yogur
Pan blanco

06
Lentejas
Albóndigas de pollo al chilindrón
Patatas dado
Fruta fresca no melocotón ni plátano
Pan blanco

07
Crema de verduras
Gallo san pedro a la siciliana
Ensalada
Fruta fresca no melocotón ni plátano
Pan blanco

10
Canelones de carne
Revuelto de espárragos
Panaché de verduras
Natillas
Pan integral

11
Alubias pintas con patatas
Salchichas con pimientos
Ensalada variada
Fruta fresca no melocotón ni plátano
Pan blanco

12
Arroz con tomate
Pavo en salsa
Patatas fritas
Fruta fresca no melocotón ni plátano
Pan blanco

13
Guiso de patatas con carne
Croquetas de pollo
Ensalada de zanahorias
Fruta fresca no melocotón ni plátano
Pan blanco

14
Crema de calabacín con aroma de hinojo
Bacalao gratinado
Calabacín rebozado
Yogur natural con topping
Pan blanco

17
Wok de pasta con verduras y bacon
Atún al horno
Salteado de verduras
Fruta fresca no melocotón ni plátano
Pan integral

18
Espinacas gratinadas con bechamel
Hamburguesa con queso
Ensalada de lechuga, maíz y zanahoria
Fruta fresca no melocotón ni plátano
Pan blanco

19
Crema de calabacín
Pavo en salsa de ciruelas
Patatas fritas especiadas
Fruta fresca no melocotón ni plátano
Pan blanco

20
Quiche Lorraine
Gratin Dauphinois
Piperrada
Fruta fresca no melocotón ni plátano
Pan blanco

21
Habas baby salteadas
Tortilla francesa
Tomate aliñado
Yogur
Pan blanco

24
Coditos carbonara
Salmón con salsa de soja
Panaché de verduras
Fruta fresca no melocotón ni plátano
Pan integral

25
Musaka
Keftedes
Berenjenas fritas con miel
Yogur natural con topping
Pan blanco

26
Potaje de alubias
Pavo en salsa
Ensalada mixta
Fruta fresca no melocotón ni plátano
Pan blanco

27
Crema de verduras
Revuelto de patatas con jamón serrano
Champiñones salteados con ajo y perejil
Fruta fresca no melocotón ni plátano
Pan blanco

28
Paella de verduras
Lomo de merluza en salsa americana
Calabacín rebozado
Fruta fresca no melocotón ni plátano
Pan blanco

31
Macarrones con tomate
Fogonero con vinagreta blanca
Judías verdes salteadas con ajito
Fruta fresca no melocotón ni plátano
Pan integral

***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 PLATANO

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

03
Lacitos boloñesa
Fogonero al horno con salsa mediterránea
Ensalada de judías verdes y zanahoria
Fruta fresca no plátano
Pan integral

04
Sopa de estrellitas
Pollo al horno
Calabaza asada
Fruta fresca no plátano
Pan blanco

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

06
Lentejas
Albóndigas de pollo al chilindrón
Patatas dado
Fruta fresca no plátano
Pan blanco

07
Crema de verduras
Gallo san pedro a la siciliana
Ensalada de mar
Fruta fresca no plátano
Pan blanco

10
Canelones de carne
Revuelto de espárragos
Panaché de verduras
Natillas
Pan integral

11
Alubias pintas con patatas
Salchichas con pimientos
Ensalada variada
Fruta fresca no plátano
Pan blanco

12
Paella mixta
Pavo en salsa
Patatas fritas
Fruta fresca no plátano
Pan blanco

13
Guiso de patatas con carne
Croquetas de pollo
Ensalada de zanahorias
Fruta fresca no plátano
Pan blanco

14
Crema de calabacín con aroma de hinojo
Bacalao gratinado
Calabacín rebozado
Yogur natural con topping
Pan blanco

17
Wok de pasta con verduras y bacon
Empanadillas de atún
Salteado de verduras
Fruta fresca no plátano
Pan integral

18
Espinacas gratinadas con bechamel
Hamburguesa con queso
Ensalada de lechuga, maíz y zanahoria
Fruta fresca no plátano
Pan blanco

19
Crema de calabacín
Pavo en salsa de ciruelas
Patatas fritas especiadas
Fruta fresca no plátano
Pan blanco

20
Quiche Lorraine
Gratin Dauphinois
Piperrada
Fruta fresca no plátano
Pan blanco

21
Habas baby salteadas
Tortilla francesa
Tomate aliñado
Yogur
Pan blanco

24
Coditos carbonara
Salmón con salsa de soja
Panaché de verduras
Fruta fresca no plátano
Pan integral

25
Musaka
Keftedes
Berenjenas fritas con miel
Yogur natural con topping
Pan blanco

26
Potaje de alubias
Pavo en salsa
Ensalada mixta
Fruta fresca no plátano
Pan blanco

27
Crema de verduras
Revuelto de patatas con jamón serrano
Champiñones salteados con ajo y perejil
Fruta fresca no plátano
Pan blanco

28
Paella de verduras
Lomo de merluza en salsa americana
Calabacín rebozado
Fruta fresca no plátano
Pan blanco

31
Macarrones con tomate
Fogonero con vinagreta blanca
Judías verdes salteadas con ajito
Fruta fresca no plátano
Pan integral

***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 PLV

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

03
 Lacitos con tomate
 Fogonero al horno
 Ensalada de judías verdes y zanahoria
 Fruta fresca
 Pan integral

04
 Sopa de estrellitas
 Pollo al horno
 Calabaza asada
 Fruta fresca
 Pan blanco

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

06
 Lentejas
 Pollo a la plancha con limón
 Patatas dado
 Fruta fresca
 Pan blanco

07
 Crema de verduras
 Gallo al horno
 Ensalada de mar
 Fruta fresca
 Pan blanco

10
 Macarrones napolitana
 Revuelto de espárragos
 Panaché de verduras
 Yogur de soja
 Pan integral

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

12
 Paella mixta
 Pavo en salsa
 Patatas fritas
 Fruta fresca
 Pan blanco

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

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

17
 Wok de pasta con verduras
 Atún al horno
 Salteado de verduras
 Fruta fresca
 Pan integral

18
 Cocido de garbanzos con verduras
 Lomo al horno
 Ensalada de lechuga, maíz y zanahoria
 Fruta fresca
 Pan blanco

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

20
 Boullabaisse
 Ratatoulli
 Piperrada
 Fruta fresca
 Pan blanco

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

24
 Espirales al pomodoro con aceituna fresca
 Salmon al horno
 Panaché de verduras
 Fruta fresca
 Pan integral

25
 Ensalada de pepino, tomate y aceitunas
 Souvlaki
 Berenjenas salteadas
 Yogur de soja
 Pan blanco

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

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

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

31
 Macarrones con tomate
 Fogonero al horno
 Judías verdes salteadas con ajito
 Fruta fresca
 Pan integral

***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 PLV Y HUEVO

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

03
Pasta sin huevo con tomate
Fogonero al horno
Ensalada de judías verdes y zanahoria
Fruta fresca
Pan integral

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

05
Arroz con curry y pasas
Lomo al horno
Ensalada mixta
Yogur de soja
Pan blanco

06
Lentejas
Pollo a la plancha con limón
Patatas dado
Fruta fresca
Pan blanco

07
Crema de verduras
Gallo al horno
Ensalada de mar
Fruta fresca
Pan blanco

10
Pasta sin huevo napolitana
Pollo a la plancha
Panaché de verduras
Yogur de soja
Pan integral

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

12
Paella mixta
Pavo en salsa
Patatas fritas
Fruta fresca
Pan blanco

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

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

17
Wok de pasta sin huevo con verduras
Atún al horno
Salteado de verduras
Fruta fresca
Pan integral

18
Cocido de garbanzos con verduras
Lomo al horno
Ensalada de lechuga, maíz y zanahoria
Fruta fresca
Pan blanco

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

20
Boullabaise
Ratatoulli
Piperrada
Fruta fresca
Pan blanco

21
Habas baby salteadas
Merluza al horno
Tomate aliñado
Yogur de soja
Pan blanco

24
Pasta sin huevo al pomodoro con
aceituna fresca
Salmon al horno
Panaché de verduras
Fruta fresca
Pan integral

25
Ensalada de pepino, tomate y
aceitunas
Souvlaki
Berenjenas salteadas
Yogur de soja
Pan blanco

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

27
Crema de verduras
Lomo al horno
Champiñones salteados con ajo y perejil
Fruta fresca
Pan blanco

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

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

***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 TOMATE

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

03
 Lacitos salteados
 Fogonero al horno con salsa mediterránea
 Ensalada de judías verdes y zanahoria
 Fruta fresca
 Pan integral

04
 Sopa de estrellitas
 Pollo al horno
 Calabaza asada
 Fruta fresca
 Pan blanco

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

06
 Lentejas
 Albóndigas de pollo al chilindrón
 Patatas dado
 Fruta fresca
 Pan blanco

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

10
 Canelones de carne
 Revuelto de espárragos
 Panaché de verduras
 Natillas
 Pan integral

11
 Alubias pintas con patatas
 Salchichas con pimientos
 Ensalada variada sin tomate
 Fruta fresca
 Pan blanco

12
 Paella mixta
 Pavo en salsa
 Patatas fritas
 Fruta fresca
 Pan blanco

13
 Guiso de patatas con carne
 Croquetas de pollo
 Ensalada de zanahorias
 Fruta fresca
 Pan blanco

14
 Crema de calabacín con aroma de hinojo
 Bacalao gratinado
 Calabacín rebozado
 Yogur natural con topping
 Pan blanco

17
 Wok de pasta con verduras y bacon
 Empanadillas de atún
 Salteado de verduras
 Fruta fresca
 Pan integral

18
 Espinacas gratinadas con bechamel
 Hamburguesa con queso
 Ensalada de lechuga, maíz y zanahoria
 Fruta fresca
 Pan blanco

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

20
 Quiche Lorraine
 Gratin Dauphinois
 Piperrada
 Fruta fresca
 Pan blanco

21
 Habas baby salteadas
 Tortilla francesa
 Ensalada sin tomate
 Yogur
 Pan blanco

24
 Coditos carbonara
 Salmón con salsa de soja
 Panaché de verduras
 Fruta fresca
 Pan integral

25
 Musaka
 Keftedes
 Berenjenas fritas con miel
 Yogur natural con topping
 Pan blanco

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

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

28
 Paella de verduras
 Lomo de merluza en salsa americana
 Calabacín rebozado
 Fruta fresca
 Pan blanco

31
 Espaguetis con salsa de champiñones
 Fogonero con vinagreta blanca
 Judías verdes salteadas con ajito
 Fruta fresca
 Pan integral

***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 MARZO 25

TRITURADO

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

03

VEGETABLES AND BEEF PURÉE
TRITURADO DE VERDURAS Y TERNERA
YOGHURT
YOGUR

Fresh bread / **Pan**

Hid.70,45 Prot.22,61 Lip.20,58 Kcal.569,2

10

VEGETABLES AND BEEF PURÉE
TRITURADO DE VERDURAS Y TERNERA
YOGHURT
YOGUR

Fresh bread / **Pan**

Hid.70,45 Prot.22,61 Lip.20,58 Kcal.569,2

17

VEGETABLES AND CHICKEN PURÉE
TRITURADO DE VERDURAS Y POLLO
YOGHURT
YOGUR

Fresh bread / **Pan**

Hid.70,45 Prot.21,59 Lip.13,64 Kcal.502,43

24

VEGETABLES AND BEEF PURÉE
TRITURADO DE VERDURAS Y TERNERA
YOGHURT
YOGUR

Fresh bread / **Pan**

Hid.70,45 Prot.22,61 Lip.20,58 Kcal.569,2

31

VEGETABLES AND TURKEY PURÉE
TRITURADO DE VERDURAS Y PAVO
YOGHURT
YOGUR

Fresh bread / **Pan**

Hid.70,45 Prot.23,78 Lip.14,7 Kcal.520,72

04

VEGETABLES AND CHICKEN PURÉE
TRITURADO DE VERDURAS Y POLLO
YOGHURT
YOGUR

Fresh bread / **Pan**

Hid.70,45 Prot.21,59 Lip.13,64 Kcal.502,43

11

VEGETABLES AND PULSE PURÉE
TRITURADO DE VERDURAS Y LEGUMBRES
YOGHURT
YOGUR

Fresh bread / **Pan**

Hid.81,45 Prot.20,31 Lip.10,58 Kcal.519,2

18

VEGETABLES AND PULSE PURÉE
TRITURADO DE VERDURAS Y LEGUMBRES
YOGHURT
YOGUR

Fresh bread / **Pan**

Hid.81,45 Prot.20,31 Lip.10,58 Kcal.519,2

25

VEGETABLES AND CHICKEN PURÉE
TRITURADO DE VERDURAS Y POLLO
YOGHURT
YOGUR

Fresh bread / **Pan**

Hid.70,45 Prot.21,59 Lip.13,64 Kcal.502,43

05

VEGETABLES AND PULSE PURÉE
TRITURADO DE VERDURAS Y LEGUMBRES
YOGHURT
YOGUR

Fresh bread / **Pan**

Hid.81,45 Prot.20,31 Lip.10,58 Kcal.519,2

12

VEGETABLES AND TURKEY PURÉE
TRITURADO DE VERDURAS Y PAVO
YOGHURT
YOGUR

Fresh bread / **Pan**

Hid.70,45 Prot.23,78 Lip.14,7 Kcal.520,72

19

VEGETABLES AND TURKEY PURÉE
TRITURADO DE VERDURAS Y PAVO
YOGHURT
YOGUR

Fresh bread / **Pan**

Hid.70,45 Prot.23,78 Lip.14,7 Kcal.520,72

26

VEGETABLES AND TURKEY PURÉE
TRITURADO DE VERDURAS Y PAVO
YOGHURT
YOGUR

Fresh bread / **Pan**

Hid.70,45 Prot.23,78 Lip.14,7 Kcal.520,72

06

VEGETABLES AND TURKEY PURÉE
TRITURADO DE VERDURAS Y PAVO
YOGHURT
YOGUR

Fresh bread / **Pan**

Hid.70,45 Prot.23,78 Lip.14,7 Kcal.520,72

13

VEGETABLES AND CHICKEN PURÉE
TRITURADO DE VERDURAS Y POLLO
YOGHURT
YOGUR

Fresh bread / **Pan**

Hid.70,45 Prot.21,59 Lip.13,64 Kcal.502,43

20

VEGETABLES AND BEEF PURÉE
TRITURADO DE VERDURAS Y TERNERA
YOGHURT
YOGUR

Fresh bread / **Pan**

Hid.70,45 Prot.22,61 Lip.20,58 Kcal.569,2

27

VEGETABLES AND PULSE PURÉE
TRITURADO DE VERDURAS Y LEGUMBRES
YOGHURT
YOGUR

Fresh bread / **Pan**

Hid.81,45 Prot.20,31 Lip.10,58 Kcal.519,2

07

VEGETABLES AND FISH PURÉE
TRITURADO DE VERDURAS Y PESCADO
YOGHURT
YOGUR

Fresh bread / **Pan**

Hid.70,45 Prot.23,14 Lip.10,78 Kcal.483,2

14

VEGETABLES AND FISH PURÉE
TRITURADO DE VERDURAS Y PESCADO
YOGHURT
YOGUR

Fresh bread / **Pan**

Hid.70,45 Prot.23,14 Lip.10,78 Kcal.483,2

21

VEGETABLES AND FISH PURÉE
TRITURADO DE VERDURAS Y PESCADO
YOGHURT
YOGUR

Fresh bread / **Pan**

Hid.70,45 Prot.23,14 Lip.10,78 Kcal.483,2

28

VEGETABLES AND FISH PURÉE
TRITURADO DE VERDURAS Y PESCADO
YOGHURT
YOGUR

Fresh bread / **Pan**

Hid.70,45 Prot.23,14 Lip.10,78 Kcal.483,2



MENÚ

YAGO SCHOOL MAR 2025

VEGETARIANO CON HUEVO

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

03

Ensalada de lechuga, tomate, maíz, zanahoria y aceitunas
Lasaña de verduras con bechamel preparada gratinada con queso
Fruta fresca
Pan blanco

Kcal	prot	Lip	HC
719,82	16,16	24,84	88,70

10

Macarrones con salsa de tomate trozos y orégano
Tortilla francesa casera de calabacín
Natillas de vainilla caseras
Pan blanco

Kcal	prot	Lip	HC
809,23	30,20	25,85	111,78

17

Brócoli con patata salteado y huevo duro
Espaguetis al pesto de espinacas y tomate seco
Fruta fresca
Pan blanco

Kcal	prot	Lip	HC
769,55	26,60	20,53	112,26

24

Espirales al pomodoro con aceituna fresca
Tortilla francesa casera de calabacín
Fruta fresca
Pan blanco

Kcal	prot	Lip	HC
705,16	18,95	15,39	87,61

31

Ensalada de lechuga, apio, manzana y nueces
Espaguetis con salsa de champiñones
Fruta fresca
Pan blanco

Kcal	prot	Lip	HC
646,60	15,86	14,78	99,34

04

Sopa casera de verduras con estrellas
Garbanzos con verduras
Fruta fresca
Pan blanco

Kcal	prot	Lip	HC
744,20	23,82	8,34	119,12

11

Espinacas salteadas con cebolla
Alubias pintas con patatas
Fruta fresca
Pan blanco

Kcal	prot	Lip	HC
658,80	22,24	11,61	88,17

18

Espinacas con bechamel gratinadas con queso
Alubias blancas estofadas
Fruta fresca
Pan blanco

Kcal	prot	Lip	HC
732,00	24,29	25,47	80,63

25

Sopa casera de verduras con estrellas con picadillo de huevo
Croquetas de espinacas
Yogur natural con topping
Pan blanco

Kcal	prot	Lip	HC
733,22	23,15	11,38	79,44

05

Arroz con salsa de tomate
Tortilla de patatas y cebolla
Fruta fresca
Pan blanco

Kcal	prot	Lip	HC
753,30	17,95	19,28	121,22

12

Arroz con preparado de verduras
Hamburguesa vegetal al horno o a la plancha
Fruta fresca
Pan blanco

Kcal	prot	Lip	HC
794,18	17,57	20,57	127,51

19

Arroz con curry y pasas
Tortilla francesa
Fruta fresca
Pan blanco

Kcal	prot	Lip	HC
648,22	24,19	15,17	106,63

26

Brócoli con bechamel gratinado
Lentejas con verduras y arroz
Fruta fresca
Pan blanco

Kcal	prot	Lip	HC
750,44	33,44	17,59	103,29

06

Guisantes salteados con cebolla
Lentejas con patata
Yogur natural
Pan blanco

Kcal	prot	Lip	HC
723,33	37,26	13,99	98,70

13

Ensalada de patatas
Croquetas de espinacas
Fruta fresca
Pan blanco

Kcal	prot	Lip	HC
617,58	18,78	20,03	86,14

20

Crema de zanahoria
Hamburguesa vegetal
Fruta fresca
Pan blanco

Kcal	prot	Lip	HC
719,80	14,16	8,97	79,52

27

Crema de verduras
Revuelto de patata
Flan de vainilla
Pan blanco

Kcal	prot	Lip	HC
661,24	24,57	20,79	80,38

07

Crema de preparado de verduras
Revuelto de queso
Fruta fresca
Pan blanco

Kcal	prot	Lip	HC
692,08	36,68	31,76	62,52

14

Crema de calabacín con aroma de hinojo
Garbanzos salteados con verduras
Yogur natural con topping
Pan blanco

Kcal	prot	Lip	HC
678,32	17,64	12,30	71,27

21

Habas baby salteadas
Tortilla de patata gratinada
Yogur natural
Pan blanco

Kcal	prot	Lip	HC
793,61	31,25	24,34	101,11

28

Ensalada de arroz, zanahoria, maíz, tomate y aceitunas
Guisantes con zanahoria hervidos
Fruta fresca
Pan blanco

Kcal	prot	Lip	HC
714,45	21,59	9,47	125,05

***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

VEGETARIANO CON HUEVO Y PESCADO

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

03

Lasaña de verduras con bechamel preparada gratinada con queso
Fogonero al horno
Fruta fresca
Pan blanco

04

Sopa casera de verduras con estrellas
Garbanzos con verduras
Fruta fresca
Pan blanco

05

Arroz con salsa de tomate
Tortilla de patatas y cebolla
Fruta fresca
Pan blanco

06

Guisantes salteados con cebolla
Lentejas con patata
Yogur natural
Pan blanco

07

Crema de preparado de verduras
Gallo san pedro a la siciliana
Fruta fresca
Pan blanco

10

Macarrones con salsa de tomate trozos y orégano
Tortilla francesa casera de calabacín
Natillas de vainilla caseras
Pan blanco

11

Espinacas salteadas con cebolla
Alubias pintas con patatas
Fruta fresca
Pan blanco

12

Arroz con preparado de verduras
Hamburguesa vegetal al horno o a la plancha
Fruta fresca
Pan blanco

13

Ensalada de patatas
Croquetas de espinacas
Fruta fresca
Pan blanco

14

Crema de calabacín con aroma de hinojo
Bacalao gratinado
Yogur natural con topping
Pan blanco

17

Espaguetis al pesto de espinacas y tomate seco
Atún al horno
Fruta fresca
Pan blanco

18

Espinacas con bechamel gratinadas con queso
Alubias blancas estofadas
Fruta fresca
Pan blanco

19

Arroz con curry y pasas
Tortilla francesa
Fruta fresca
Pan blanco

20

Crema de zanahoria
Hamburguesa vegetal
Fruta fresca
Pan blanco

21

Habas baby salteadas
Tortilla de patata gratinada
Yogur natural
Pan blanco

24

Espirales al pomodoro con aceituna fresca
Salmón en salsa de soja
Fruta fresca
Pan blanco

25

Sopa casera de verduras con estrellas con picadillo de huevo
Croquetas de espinacas
Yogur natural con topping
Pan blanco

26

Brócoli con bechamel gratinado
Lentejas con verduras y arroz
Fruta fresca
Pan blanco

27

Crema de verduras
Revuelto de patata
Flan de vainilla
Pan blanco

28

Ensalada de arroz, zanahoria, maíz, tomate y aceitunas
Lomo de merluza en salsa americana
Fruta fresca
Pan blanco

31

Espaguetis con salsa de champiñones
Fogonero al horno
Fruta fresca
Pan blanco

***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**