



# MENÚ

YAGO SCHOOL ABR 2025

SIN GLUTEN

## LUNES

## MARTES

## MIÉRCOLES

## JUEVES

## VIERNES

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
	01 Champiñones salteados al ajillo Pollo a la plancha con limón Ensalada de maíz con aceitunas Fruta fresca Pan sin gluten	02 Crema de calabacín Estofado de ternera Patatas al horno Yogur Pan sin gluten	03 Arroz marinero Caballa en salsa con tomate Salteado de verduras Fruta fresca Pan sin gluten	04 Guisantes en amarillo Huevos al plato Ensalada variada Fruta fresca Pan sin gluten
07 Pasta sin gluten boloñesa Bacalao gratinado Coliflor salteada Fruta fresca Pan sin gluten	08 Alubias con acelgas Pollo al curry Ensalada mixta Fruta fresca Pan sin gluten	09 Espinacas con bechamel gratinadas Lomo en salsa Patatas asadas Fruta fresca Pan sin gluten	10 Arroz mar y montaña Lomo de merluza al horno Tomate aliñado Yogur natural con topping Pan sin gluten	11 Crema de puerros y patatas Revuelto de espárragos Champiñones salteados Fruta fresca Pan sin gluten
14 <b>SEMANA SANTA</b>	15 <b>SEMANA SANTA</b>	16 <b>SEMANA SANTA</b>	17 <b>SEMANA SANTA</b>	18 <b>SEMANA SANTA</b>
21 Pasta sin gluten carbonara Salmon al eneldo Ensalada de maíz y remolacha Fruta fresca Pan sin gluten	22 Consomé de ave Carrillera de cerdo en salsa Patatas panaderas Yogur natural con topping Pan sin gluten	23 Shepperd's pie Pollo asado Verduras al vapor Fruta fresca Pan sin gluten	24 Arroz 3 delicias Bacalao al graten con ali oli y flores de maíz Guisantes salteados Fruta fresca Pan sin gluten	25 Crema de verduras Tortilla francesa Coliflor salteada Fruta fresca Pan sin gluten
28 Pasta sin gluten con nata y chorizo Fogonero al horno con salsa mediterránea Calabaza asada Fruta fresca Pan sin gluten	29 Arroz con curry y pasas Tortilla de patatas y cebolla Ensalada mixta Fruta fresca Pan sin gluten	30 Guisantes salteados con york Pollo a la plancha con limón Patatas dado Yogur 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 ABR 2025

SIN GLUTEN Y KIWI

## LUNES

## MARTES

## MIÉRCOLES

## JUEVES

## VIERNES

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
	01 Champiñones salteados al ajillo Pollo a la plancha con limón Ensalada de maíz con aceitunas Fruta fresca no kiwi Pan sin gluten	02 Crema de calabacín Estofado de ternera Patatas al horno Yogur Pan sin gluten	03 Arroz marinero Caballa en salsa con tomate Salteado de verduras Fruta fresca no kiwi Pan sin gluten	04 Guisantes en amarillo Huevos al plato Ensalada variada Fruta fresca no kiwi Pan sin gluten
07 Pasta sin gluten boloñesa Bacalao gratinado Coliflor salteada Fruta fresca no kiwi Pan sin gluten	08 Alubias con acelgas Pollo al curry Ensalada mixta Fruta fresca no kiwi Pan sin gluten	09 Espinacas con bechamel gratinadas Lomo en salsa Patatas asadas Fruta fresca no kiwi Pan sin gluten	10 Arroz mar y montaña Lomo de merluza al horno Tomate aliñado Yogur natural con topping Pan sin gluten	11 Crema de puerros y patatas Revuelto de espárragos Champiñones salteados Fruta fresca no kiwi Pan sin gluten
14 <b>SEMANA SANTA</b>	15 <b>SEMANA SANTA</b>	16 <b>SEMANA SANTA</b>	17 <b>SEMANA SANTA</b>	18 <b>SEMANA SANTA</b>
21 Pasta sin gluten carbonara Salmon al eneldo Ensalada de maíz y remolacha Fruta fresca no kiwi Pan sin gluten	22 Consomé de ave Carrillera de cerdo en salsa Patatas panaderas Yogur natural con topping Pan sin gluten	23 Shepperd's pie Pollo asado Verduras al vapor Fruta fresca no kiwi Pan sin gluten	24 Arroz 3 delicias Bacalao al graten con ali oli y flores de maíz Guisantes salteados Fruta fresca no kiwi Pan sin gluten	25 Crema de verduras Tortilla francesa Coliflor salteada Fruta fresca no kiwi Pan sin gluten
28 Pasta sin gluten con nata y chorizo Fogonero al horno con salsa mediterránea Calabaza asada Fruta fresca no kiwi Pan sin gluten	29 Arroz con curry y pasas Tortilla de patatas y cebolla Ensalada mixta Fruta fresca no kiwi Pan sin gluten	30 Guisantes salteados con york Pollo a la plancha con limón Patatas dado Yogur 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 ABR 2025

SIN GLUTEN Y LACTOSA

## LUNES

## MARTES

## MIÉRCOLES

## JUEVES

## VIERNES

	01	02	03	04
	Champiñones salteados al ajillo Pollo a la plancha con limón Ensalada de maíz con aceitunas Fruta fresca Pan sin gluten	Crema de calabacín Lomo al horno Patatas al horno Yogur de soja Pan sin gluten	Arroz marinero Caballa en salsa con tomate Salteado de verduras Fruta fresca Pan sin gluten	Guisantes en amarillo Huevos al plato Ensalada variada Fruta fresca Pan sin gluten
07	08	09	10	11
Pasta sin gluten boloñesa Bacalao al horno Coliflor salteada Fruta fresca Pan sin gluten	Alubias con acelgas Pollo al curry Ensalada mixta Fruta fresca Pan sin gluten	Ensalada Cesar Lomo en salsa Patatas asadas Fruta fresca Pan sin gluten	Arroz mar y montaña Lomo de merluza al horno Tomate aliñado Yogur de soja natural con topping Pan sin gluten	Crema de puerros y patatas Revuelto de espárragos Champiñones salteados Fruta fresca Pan sin gluten
14	15	16	17	18
<b>SEMANA SANTA</b>	<b>SEMANA SANTA</b>	<b>SEMANA SANTA</b>	<b>SEMANA SANTA</b>	<b>SEMANA SANTA</b>
21	22	23	24	25
Wok de pasta sin gluten con verduras Salmon al eneldo Ensalada de maíz y remolacha Fruta fresca Pan sin gluten	Consomé de ave Carrillera de cerdo en salsa Patatas panaderas Yogur de soja natural con topping Pan sin gluten	Sopa Angloindia Pollo asado Verduras al vapor Fruta fresca Pan sin gluten	Ensalada de arroz Bacalao al horno Guisantes salteados Fruta fresca Pan sin gluten	Crema de verduras Tortilla francesa Coliflor salteada Fruta fresca Pan sin gluten
28	29	30		
Pasta sin gluten con chorizo Fogonero al horno con salsa mediterránea Calabaza asada Fruta fresca Pan sin gluten	Arroz con curry y pasas Tortilla de patatas y cebolla Ensalada mixta Fruta fresca Pan sin gluten	Guisantes salteados con york Pollo a la plancha con limón Patatas dado Yogur de soja 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 ABR 2025

SIN GLUTEN, FRUTOS SECOS, PLV Y HUEVO

## LUNES

## MARTES

## MIÉRCOLES

## JUEVES

## VIERNES

	01		02		03		04
	Champiñones salteados al ajillo Pollo a la plancha con limón Ensalada de maíz con aceitunas Fruta fresca Pan sin gluten		Crema de calabacín Lomo al horno Patatas al horno Yogur de soja Pan sin gluten		Arroz marinero Caballa en salsa con tomate Salteado de verduras Fruta fresca Pan sin gluten		Guisantes en amarillo Merluza al horno Ensalada variada Fruta fresca Pan sin gluten
07	08	09	10	11			
Pasta sin gluten ni huevo boloñesa Bacalao al horno Coliflor salteada Fruta fresca Pan sin gluten	Alubias con acelgas Pollo al curry Ensalada mixta Fruta fresca Pan sin gluten	Ensalada Cesar Lomo en salsa Patatas asadas Fruta fresca Pan sin gluten	Arroz mar y montaña Lomo de merluza al horno Tomate aliñado Yogur de soja natural con topping Pan sin gluten	Crema de puerros y patatas Gallo al horno Champiñones salteados Fruta fresca Pan sin gluten			
14	15	16	17	18			
<b>SEMANA SANTA</b>	<b>SEMANA SANTA</b>	<b>SEMANA SANTA</b>	<b>SEMANA SANTA</b>	<b>SEMANA SANTA</b>			
21	22	23	24	25			
Wok de pasta sin gluten ni huevo con verduras Salmon al eneldo Ensalada de maíz y remolacha Fruta fresca Pan sin gluten	Consomé de ave Carrillera de cerdo en salsa Patatas panaderas Yogur de soja natural con topping Pan sin gluten	Sopa Angloindia Pollo asado Verduras al vapor Fruta fresca Pan sin gluten	Ensalada de arroz Bacalao al horno Guisantes salteados Fruta fresca Pan sin gluten	Crema de verduras Merluza al horno Coliflor salteada Fruta fresca Pan sin gluten			
28	29	30					
Pasta sin gluten ni huevo con chorizo Fogonero al horno con salsa mediterránea Calabaza asada Fruta fresca Pan sin gluten	Arroz con curry y pasas Lomo al horno Ensalada mixta Fruta fresca Pan sin gluten	Guisantes salteados con york Pollo a la plancha con limón Patatas dado Yogur de soja 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**