



MENÚ

YAGO SCHOOL MAR 2025

INTOLERANCIA A LA LACTOSA

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
 Boullabaise
 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 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**