



MENÚ

OCTUBRE 2025

YAGO SCHOOL

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

06

CODITOS CARBONARA
ESPIRALES AL POMODORO CON ACEITUNA
FRESCA

07

SALMOREJO
CONSOME DE AVE

08

POTAJE DE ALUBIAS
ALUBIAS ALIÑADAS

09

PAELLA

10

CREMA DE VERDURAS
COLIFLOR SALTEADA

SALMÓN CON SALSA DE SOJA

ALBONDIGAS EN SALSA ESPAÑOLA

PAVO EN SALSA

LOMO DE MERLUZA EN SALSA AMERICANA

REVUELTO DE PATATAS CON JAMÓN
SERRANO

SALMÓN CON SALSA A LA NARANJA
PANACHÉ DE VERDURAS

KEFTEDES CON SALSA TZATZIKI
CALABAZA ASADA

PASTEL DE CARNE
ENSALADA MIXTA

PALITOS DE MERLUZA
CALABACÍN REHOGADO

HUEVOS A LA MALLORQUINA
CHAMPIÑONES SALETADOS CON AJO Y PEREJIL

FRUTA FRESCA

YOGUR NATURAL CON TOPPING

FRUTA FRESCA

FRUTA FRESCA

FRUTA FRESCA

13

FESTIVO

14

LENTEJAS ESTOFADAS
CHAMPIÑONES SALTEADOS AL AJILLO
POLLO A LA PLANCHA CON LIMON
POLLO EN SALSA LIGERA DE COCO Y
CURCUMA
ENSALADA DE MAIZ CON ACEITUNAS
FRUTA FRESCA

15

CREMA DE CALABACIN
PISTO DE VERDURAS
ESTOFADO DE TERNERA
TERNERA A LA ALEMANA
PATATAS AL HORNO
YOGUR

16

ARROZ TRES DELICIAS
ARROZ A LA AMERICANA
CABALLA EN SALSA CON TOMATE
BUÑUELOS DE BACALAO
SALTEADO DE VERDURAS
FRUTA FRESCA

17

GUISANTES EN AMARILLO CON JAMÓN
BROCOLI CON BECHAMEL GRATINADO
HUEVOS AL PLATO
REVUELTO DE JAMÓN YORK
ENSALADA VARIADA
FRUTA FRESCA

20

CODITOS BOLOÑESA
ENSALADA DE PASTA

21

ALUBIAS CON ACELGAS
CREMA DE CALABAZA ASADA CON TOPING
DE HUEVO
POLLO TIKI MASALA
FILETE DE POLLO MORUNO A LA PLANCHA
ENSALADA MIXTA
FRUTA FRESCA

22

ESPINACAS CON BECHAMEL GRATINADAS
ENSALADA CESAR
FILETES DE LOMO EN SALSA
FILETE DE JAMÓN A LA PLANCHA
PATATAS ASADAS
FRUTA FRESCA

23

ARROZ MARINERO
ARROZ FRITO CON YORK
LOMO DE MERLUZA AL HORNO
MERLUZA A LA ROMANA
TOMATE ALIÑADO
YOGUR NATURAL CON TOPPING

24

CREMA DE PUERROS Y PATATAS
MENESTRA DE VERDURAS
REVUELTO DE ESPARRAGOS
HUEVOS BELLA AURORA
ZANAHORIAS BABY SALTEADAS
FRUTA FRESCA

27

ESPIRALES AGLIO-OLIO CON PAVO Y
CEBOLLINO
ESPIRALES CON VERDURAS AL WOK
GALLO MEDITERRÁNEA
GALLO REBOZADO
ENSALADA DE COL
YOGUR NATURAL CON TOPPING

28

POTAJE DE GARBANZOS
CREMA DE CALABACIN CON CEBOLLA CRUJIENTE
CALDERETA DE POLLO
POLLO EN SALSA LIGERA DE MOSTAZA
CALABAZA ASADA
FRUTA FRESCA

29

ARROZ CON TOMATE
ARROZ CHAUFA
CINTA DE LOMO CON CHUTNEY DE MANZANA Y
CEBOLLA
LOMO EMPANADO
CALABACIN ASADO
FRUTA FRESCA

30

PATATAS A LA MARINERA
GUIZO DE PATATAS CON COSTILLA
ATÚN ENCEBOLLADO
EMPANADILLAS DE ATUN
ENSALADA DE TOMATE
FRUTA FRESCA

31

LENTEJAS CON ZANAHORIA Y SOFRITO DE
PIMIENTOS CASEROS
CREMA DE BONIATO, ESPINACA Y COCO
TORTILLA DE CALABACIN
HUEVOS REVUELTOS CON CHISTORRA
ARROZ SALTEADO
FRUTA FRESCA



MENÚ

OCTOBER 2025

YAGO SCHOOL

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

		01		02		03	
		RICE WITH TOMATO SAUCE		GAZPACHO		VEGETABLES SOUP WITH NOODLES	
		RICE SALAD		GREEN BEANS WITH HAM AND TOMATO		NOODLES SOUP WITH PICADILLO	
		STIR-FRIED CHICKEN WITH MANGO AND SOY SAUCE		FRENCH OMELETTE		TURKEY WITH PLUMS SAUCE	
		GRILLED CHICKEN WITH GARLIC		GRATIN POTATOES OMELETTE		TURKEY WITH THAY SAUCE	
		FRIED SPICED POTATO		TOMATO SALAD		COUSCOUS	
		FRESH FRUIT		FRESH FRUIT		NATURAL YOGHURT WITH TOPPING	
06	07	08		09		10	
		BEAN STEW		PAELLA		CREAM OF VEGETABLE SOUP	
		BEANS SALAD		TROPICAL RICE SALAD		SAUTEED CAULIFLOWER	
		TURKEY IN SAUCE		HAKE LOIN IN AMERICAN SAUCE		SCRAMBLED POTATOES WITH SERRANO HAM	
SALMON WITH ORANGE SAUCE SAUTEED VEGETABLE FRESH FRUIT	KEFTEDES WITH TZATZIKI SAUCE ROASTED PUMPKIN NATURAL YOGHURT WITH TOPPING	MEAT PIE		FRIED STICKS HAKE		MALLORQUINA EGGS	
		MIXED SALAD		SAUTEED ZUCCHINI		SAUTÉED MUSHROOMS WITH GARLIC AND PARSLEY	
		FRESH FRUIT		FRESH FRUIT		FRESH FRUIT	
13	14	15		16		17	
		CREAM OF ZUCCHINI SOUP		THREE DELIGHTS RICE		YELLOW PEAS WITH HAM	
		RATATOUILLE (FRIED VEGETABLES)		AMERICAN RICE		GRATIN BROCCOLI WITH BÉCHAMEL SAUCE	
		BEEF STEW		MACKEREL IN TOMATO SAUCE		ROAST EGGS WITH TOMATO	
SCHOOL HOLIDAY	CHICKEN WITH COCONUT AND TURMERIC SAUCE CORN SALAD WITH OLIVES FRESH FRUIT	BEEF WITH GERMAN SAUCE		COD FRITTERS		SCRAMBLED EGGS WITH YORK	
		BAKE POTATOES		SAUTEED VEGETABLES		MIXED SALAD	
		YOGHURT		FRESH FRUIT		FRESH FRUIT	
20	21	22		23		24	
		GRATIN SPINACH WITH BÉCHAMEL SAUCE		SEAFOOD RICE		CREAM OF LEEK AND POTATO SOUP	
		CAESAR SALAD		FRIED RICE WITH YORK		SAUTEED VEGETABLES	
		LOIN STEAKS IN SAUCE		BAKE COD FILLET		SCRAMBLED EGGS WITH ASPARAGUS	
BILBAO-STYLE COD SAUTÉED CAULIFLOWER NATURAL YOGHURT WITH TOPPING	GRILLED SPICY CHICKEN FILLET MIXED SALAD FRESH FRUIT	GRILLED PORK LOIN FILLET		BREADED HAKE		BELLA AURORA EGGS	
		ROASTED POTATOES		TOMATO SALAD		SAUTÉED BABY CARROTS	
		FRESH FRUIT		NATURAL YOGHURT WITH TOPPING		FRESH FRUIT & BREAD	
27	28	29		30		31	
		RICE WITH TOMATO SAUCE		MARINERA-STYLE POTATOES		LENTILS WITH CARROTS AND PEPPER	
		CHAUFA RICE		POTATOES CASSEROLE WITH PORK RIBS		CREAM OF SWEET POTATO, SPINACH AND COCONUT SOUP	
		STEAK LOIN WITH APPLE AND ONION CHUTNEY		TUNA WITH ONIONS		ZUCCHINI OMELETTE	
MEDITERRANEAN ROOSTER BREADED ROOSTER COLESLAW NATURAL YOGHURT WITH TOPPING	CHICKEN STEW CHICKEN WITH MUSTARD SAUCE ROASTED PUMPKIN FRESH FRUIT	BREADED PORK LOIN		TUNA PATTIES		SCRAMBLED EGGS WITH CHISTORRA	
		ROASTED COURGETTE		TOMATO SALAD		SAUTEED RICE	
		FRESH FRUIT		FRESH FRUIT		FRESH FRUIT	