



MENÚ

DICIEMBRE 2025

YAGO SCHOOL

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

01

MACARRONES INTEGRALES A LA CARBONARA DE SOJA

MACARRONES INTEGRALES AL POMODORO CON ACEITUNA NEGRA

SALMÓN CON SALSA DE SOJA

SALMÓN CON SALSA A LA NARANJA

ENSALADA DE LECHUGA, ZANAHORIA Y REMOLACHA

FRUTA FRESCA

02

SOPA CASERA DE AVE CON GARBANZOS

CONSOME DE AVE

ALBONDIGAS EN SALSA ESPAÑOLA

KEFTEDES CON SALSA TZATZIKI

ENSALADA DE TOMATE, PEPINO Y ACEITUNAS NEGRAS

YOGUR NATURAL CON COULIS DE FRUTOS DEL BOSQUE

03

POTAJE DE ALUBIAS BLANCAS CON CALABACIN, JUDIAS VERDES, ZANAHORIA Y PIMIENTOS

ENSALADA DE ALUBIAS BLANCAS CON VINAGRETA DE VERDURAS

POLLO EN SALSA ESPAÑOLA

FRICASÉ DE POLLO

ENSALADA MIXTA

FRUTA FRESCA

04

ENSALADA DE ARROZ TROPICAL

PAELLA MIXTA

REVUELTO DE PATATAS CON JAMÓN SERRANO

HUEVOS A LA FLAMENCA

CALABACÍN REBOZADO

FRUTA FRESCA

05

NO LECTIVO

08

FESTIVO

09

GUISO DE LENTEJAS CON ZANAHORIA, PIMIENTO Y CEBOLLA

CHAMPIÑONES SALTEADOS AL AJILLO

POLLO A LA PLANCHA CON LIMON

POLLO EN SALSA LIGERA DE COCO Y CURCUMA

ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y ZANAHORIA

FRUTA FRESCA

10

ARROZ INTEGRAL CON SALSA DE TOMATE CASERA

ARROZ INTEGRAL A LA AMERICANA

HUEVOS AL PLATO

REVUELTO DE JAMON YORK

ENSALADA DE LECHUGA, LOMBARDA Y PASAS

YOGUR NATURAL

11

CREMA DE CALABAZA Y ZANAHORIA

GUISO DE PATATAS CON MAGRO

GARBANOS CON PISTO DE VERDURITAS

GARBANZOS SALTEADOS CON LOMBARDA, PIMIENTO ROJO Y ADOBO DE SOJA

SALTEADO DE VERDURAS

FRUTA FRESCA

12

GUISANTES EN AMARILLO CON JAMÓN

BROCOLI CON BECHAMEL GRATINADO

RAGOUT DE TERNERA AL ESTILO TRADICIONAL

GUISO DE TERNERA AL ESTILO ALEMAN

ENSALADA DE LECHUGA, MAIZ Y ACEITUNAS

FRUTA FRESCA

15

MACARRONES INTEGRALES CON BOLOÑESA DE VERDURAS Y SOJA

ENSALADA DE PASTA INTEGRAL CON LECHUGA, ATÚN Y HUEVO

BACALAO A LA BILBAINA

BACALAO AL HORNO EN PIPERRADA COLIFLOR SALTEADA

FRUTA FRESCA

16

ALUBIAS CON ACELGAS

CREMA DE CALABAZA ASADA CON TOPING DE HUEVO

POLLO TIKA MASALA

FILETE DE POLLO MORUNO A LA PLANCHA PATATAS ASADAS

FRUTA FRESCA

17

ARROZ FRITO CON YORK

ARROZ MARINERO

MERLUZA AL HORNO

MERLUZA A LA ROMANA TOMATE ALIÑADO

FRUTA FRESCA

18

CONSOMÉ DE AVE

SOPA CON FIDEOS

PAVO CON SALSA DE CIRUELAS

PAVO CON SALSA GRAVY PATATAS AL HORNO

POSTRE NAVIDEÑO



MENÚ

DECEMBER 2025

YAGO SCHOOL

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

01

02

03

04

05

WHOLE-WHEAT MACARONI WITH SOY
CARBONARA

HOMEMADE CHICKEN SOUP WITH
CHICKPEAS

WHITE BEAN STEW WITH ZUCCHINI, GREEN
BEANS, CARROT AND PEPPERS

TROPICAL RICE SALAD

WHOLE-WHEAT MACARONI AL POMODORO
WITH BLACK OLIVES

CHICKEN CONSOMMÉ

WHITE BEAN SALAD WITH VEGETABLE
VINAIGRETTE

MIXED PAELLA

SALMON WITH SOY SAUCE

MEATBALLS IN SPANISH SAUCE

CHICKEN IN SPANISH SAUCE

SCRAMBLED POTATOES WITH SERRANO HAM

NO SCHOOL DAY

SALMON WITH ORANGE SAUCE

KEFTEDES WITH TZATSIKI SAUCE

CHICKEN FRICASSÉE

FLAMENCO-STYLE BAKED EGGS

LETTUCE, CARROT & BEETROOT SALAD
FRESH FRUIT

TOMATO, CUCUMBER & BLACK OLIVE SALAD
NATURAL YOGURT WITH BERRY COULIS

MIXED SALAD
FRESH FRUIT

BREADED ZUCCHINI
FRESH FRUIT

08

09

10

11

12

SCHOOL HOLIDAY

LENTIL STEW WITH CARROT, PEPPER &
ONION

WHOLE-GRAIN RICE WITH HOMEMADE
TOMATO SAUCE

PUMPKIN & CARROT CREAM

YELLOW PEAS WITH HAM

GARLIC SAUTÉED MUSHROOMS

AMERICAN-STYLE WHOLE-GRAIN RICE

POTATO STEW WITH PORK

BROCCOLI WITH GRATIN BÉCHAMEL

GRILLED CHICKEN WITH LEMON

BAKED EGGS

CHICKPEAS WITH VEGETABLE RATATOUILLE

TRADITIONAL BEEF RAGOUT

CHICKEN IN LIGHT COCONUT & TURMERIC
SAUCE

SCRAMBLED EGGS WITH COOKED HAM

SAUTÉED CHICKPEAS WITH RED CABBAGE,
RED PEPPER & SOY SEASONING

GERMAN-STYLE BEEF STEW

LETTUCE, TOMATO & CARROT SALAD
FRESH FRUIT

LETTUCE, CABBAGE & RAISIN SALAD
NATURAL YOGURT

STIR-FRIED VEGETABLES
FRESH FRUIT

LETTUCE, CORN & OLIVES SALAD
FRESH FRUIT

15

16

17

18

WHOLE-WHEAT MACARONI WITH VEGETABLE
& SOY BOLOGNESE

WHITE BEANS WITH CHARD
ROASTED PUMPKIN CREAM WITH EGG
TOPPING

FRIED RICE WITH HAM

CHICKEN CONSOMMÉ

WHOLE-GRAIN PASTA SALAD WITH LETTUCE,
TUNA & EGG

CHICKEN TIKKA MASALA

SEAFOOD RICE

NOODLE SOUP

COD IN SAUCE

GRILLED MOORISH-STYLE CHICKEN FILLET

BAKED HAKE

TURKEY WITH PLUM SAUCE

BAKED COD WITH PIPERRADA

ROASTED POTATOES

BREADED HAKE

TURKEY WITH GRAVY

SAUTÉED CAULIFLOWER

BAKED POTATOES

FRESH FRUIT

FRESH FRUIT

FRESH FRUIT

CHRISTMAS DESSERT