



MENÚ

ENERO 2026

YAGO SCHOOL

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

12

PASTA INTEGRAL AL PESTO
PASTA INTEGRAL NAPOLITANA

REVUELTO DE QUESO

TORTILLA DE CALABACÍN

PANACHE DE VERDURAS
FRUTA FRESCA

19

WOK DE PASTA INTEGRAL CON VERDURAS Y BACON
PASTA INTEGRAL CON PESTO DE ESPINACAS Y TOMATE SECO

EMPANADILLAS DE ATUN

ATÚN AL HORNO CON CEBOLLA CARAMELIZADA

SALTEADO DE VERDURAS

FRUTA FRESCA

26

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

13

LENTEJA CON CALABAZA
ALUBIAS PINTAS GUIADAS CON SOFRITO CASERO

HAMBURGUESA CON QUESO

HAMBURGUESA CON SALSA DE MOSTAZA ANTIGUA

ENSALADA DE LECHUGA, LOMBARDA Y PASAS
FRUTA FRESCA

20

CREMA DE VERDURAS Y HORTALIZAS

LENTEJAS CON ZANAHORIA Y SOFRITO DE PIMIENTOS CASERO

TORTILLA FRANCESA

TORTILLA DE PATATAS GRATINADA

TOMATE ALIÑADO

FRUTA FRESCA

27

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

14

ARROZ TRES DELICIAS

PAELLA MIXTA CON ARROZ INTEGRAL

ESCALOPE DE POLLO EMPANADO

PAVO EN SALSA DE MANZANA

PATATAS ALIÑADAS CON OLIVA Y OREGANO
FRUTA FRESCA

21

ARROZ CON SALSA DE TOMATE CASERA

ENSALADA DE ARROZ CON CANGREJO Y HORTALIZAS

FILETE DE POLLO AL AJILLO

BOCADITOS DE POLLO SALTEADOS CON MANGO Y SOJA

PATATAS PANADERAS AL HORNO

FRUTA FRESCA

28

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

08

CREMA DE VERDURAS
BRÓCOLI SALTEADO CON CEBOLLA Y JAMÓN SERRANO

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

ENSALADA DE ALUBIAS BLANCAS CON VINAGRETA DE VERDURAS

ENSALADA DE MAR
FRUTA FRESCA

15

CREMA DE BONIATO, CALABAZA Y PUERRO

JUDIAS VERDES CON PATATAS SALTEADAS

BACALAO A LA RIOJANA

BACALAO CON MUSELINA DE AJO

ENSALADA DE LECHUGA, MAIZ Y ACEITUNAS
YOGUR NATURAL CON TOPPING

22

COLIFLOR CON BECHAMEL GRATINADA

VERDURAS SALTEADAS CON TIRAS DE YORK

GARBANZOS SALTEADOS A LA MILANESA
FAJITAS CON BOLOÑESA DE SOJA

ENSALADA DE LECHUGA, MAIZ Y ZANAHORIA

FRUTA FRESCA

29

PAELLA MIXTA

ENSALADA DE ARROZ TROPICAL

REVUELTO DE PATATAS CON JAMÓN SERRANO

HUEVOS A LA FLAMENCA

CALABACÍN REBOZADO

FRUTA FRESCA

09

CONSOME DE AVE

SOPA CASERA DE VERDURAS

JAMONCITOS DE POLLO AL HORNO

POLLO EN PEPITORIA

PATATAS ASADAS AL TOMILLO LIMÓN
FRUTA FRESCA

16

GUISO DE PATATAS CON MAGRO
ENSALADA DE PATATAS CON POLLO Y MANZANA

GARBANZOS SALTEADOS CON VERDURAS Y PASAS

TACO DE VERDURAS CON TOMATE ESPECIADO Y SOJA

PICO DE GALLO
FRUTA FRESCA

23

SOPA CASERA DE AVE CON PICADILLO DE YORK Y HUEVO COCIDO

SOPA CASERA DE VERDURAS

PAVO EN SALSA DE CIRUELAS

PAVO AL ESTILO THAY

ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y QUESO FRESCO

YOGUR NATURAL

30

CREMA DE CALABACIN Y PUERRO

BROCOLI SALTEADO CON ZANAHORIA

GARBANZOS CON PATATAS Y SOFRITO DE VERDURAS

FAJITAS DE SOJA CON ALUBIAS ROJAS

CHAMPIÑONES SALETADOS CON AJO Y PEREJIL

FRUTA FRESCA



MENÚ

JANUARY 2026

YAGO SCHOOL

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

12

WHOLEMEAL PASTA WITH PESTO,
WHOLEMEAL PASTA NAPOLITAN STYLE,

CHEESE SCRAMBLE,

COURGETTE OMELETTE,
MIXED VEGETABLE PANACHÉ,
FRESH FRUIT,

19

WHOLEMEAL PASTA WOK WITH VEGETABLES
AND BACON,
WHOLEMEAL PASTA WITH SPINACH AND SUN-
DRIED TOMATO PESTO,
TUNA PASTIES,

BAKED TUNA WITH CARAMELISED ONION,
SAUTÉED VEGETABLES,
FRESH FRUIT,

26

WHOLEMEAL MACARONI WITH SOYA
CARBONARA,
WHOLEMEAL MACARONI POMODORO WITH
BLACK OLIVES,

SALMON WITH SOYA SAUCE,
SALMON WITH ORANGE SAUCE,

LETTUCE, CARROT AND BEETROOT SALAD,
FRESH FRUIT,

13

LENTILS WITH PUMPKIN,
STEWED PINTO BEANS WITH HOMEMADE SOFRITO,

CHEESEBURGER,

BURGER WITH WHOLEGRAIN MUSTARD SAUCE,
LETTUCE, RED CABBAGE AND RAISIN SALAD,
FRESH FRUIT,

20

VEGETABLE CREAM SOUP,
LENTILS WITH CARROT AND HOMEMADE
PEPPER SOFRITO,
FRENCH OMELETTE,

GRATIN SPANISH POTATO OMELETTE,
SEASONED TOMATO,
FRESH FRUIT,

27

HOMEMADE POULTRY SOUP WITH
CHICKPEAS,

POULTRY CONSOMMÉ,

MEATBALLS IN SPANISH SAUCE,
KEFTEDES WITH TZATZIKI SAUCE,

TOMATO, CUCUMBER AND BLACK OLIVES SALAD,
NATURAL YOGURT WITH BERRY COULIS,

14

THREE DELIGHTS RICE,
MIXED PAELLA WITH WHOLEMEAL RICE,

BREADED CHICKEN ESCALOPE,

TURKEY IN APPLE SAUCE,
DRESSED POTATOES WITH OLIVE AND OREGANO,
FRESH FRUIT,

21

RICE WITH HOMEMADE TOMATO SAUCE,
RICE SALAD WITH CRAB AND VEGETABLES,
GARLIC CHICKEN FILLET,
SAUTÉED CHICKEN BITES WITH MANGO
AND SOYA,
BAKED SLICED POTATOES (PANADERAS),
FRESH FRUIT,

28

STEW OF WHITE BEANS WITH COURGETTE,
GREEN BEANS, CARROT AND PEPPERS,
WHITE BEAN SALAD WITH VEGETABLE
VINAIGRETTE,

CHICKEN IN SPANISH SAUCE,
CHICKEN FRICASSEE,

MIXED SALAD,
FRESH FRUIT,

08

VEGETABLE CREAM SOUP,
SAUTÉED BROCCOLI WITH ONION AND
SERRANO HAM,
STEW OF WHITE BEANS WITH COURGETTE,
GREEN BEANS, CARROT AND PEPPERS,
WHITE BEAN SALAD WITH VEGETABLE
VINAIGRETTE,
SEAFOOD SALAD,
FRESH FRUIT,

15

SWEET POTATO, PUMPKIN AND LEEK CREAM
SOUP,
GREEN BEANS WITH SAUTÉED POTATOES,

RIOJA-STYLE COD,

COD WITH GARLIC MOUSSELINE,
LETTUCE, SWEETCORN AND OLIVES SALAD,
NATURAL YOGURT WITH TOPPING,

22

CAULIFLOWER WITH GRATIN BÉCHAMEL,
SAUTÉED VEGETABLES WITH HAM STRIPS,
MILANESE-STYLE SAUTÉED CHICKPEAS,

29

MIXED PAELLA,
TROPICAL RICE SALAD,
SCRAMBLED EGGS WITH POTATOES AND
SERRANO HAM,
FLAMENCA-STYLE BAKED EGGS,

BATTERED COURGETTE,
FRESH FRUIT,

09

POULTRY CONSOMMÉ,

HOMEMADE VEGETABLE SOUP,

ROASTED CHICKEN DRUMSTICKS,

CHICKEN IN PEPITORIA SAUCE,
ROASTED POTATOES WITH LEMON THYME,
FRESH FRUIT,

16

POTATO STEW WITH PORK SHOULDER,
POTATO SALAD WITH CHICKEN AND APPLE,
SAUTÉED CHICKPEAS WITH VEGETABLES
AND RAISINS,
VEGETABLE TACO WITH SPICED TOMATO AND
SOYA,

PICO DE GALLO,
FRESH FRUIT,

23

HOMEMADE POULTRY SOUP WITH
CHOPPED HAM AND BOILED EGG,

HOMEMADE VEGETABLE SOUP,
TURKEY IN PLUM SAUCE,

THAI-STYLE TURKEY,
LETTUCE, TOMATO AND FRESH CHEESE SALAD,
NATURAL YOGURT,

30

COURGETTE AND LEEK CREAM SOUP,

SAUTÉED BROCCOLI WITH CARROT,
CHICKPEAS WITH POTATOES AND
VEGETABLE SOFRITO,
SOYA FAJITAS WITH RED BEANS,
SAUTÉED MUSHROOMS WITH GARLIC AND
PARSLEY,
FRESH FRUIT,