



MENÚ

YAGO SCHOOL ENE 2026

SIN GLUTEN

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

12

PASTA SIN GLUTEN AL PESTO
REVUELTO DE QUESO
PANACHE DE VERDURAS
FRUTA FRESCA
PAN SIN GLUTEN

19

WOK DE PASTA SIN GLUTEN CON VERDURAS Y BACON
ATUN AL HORNO
SALTEADO DE VERDURAS
FRUTA FRESCA
PAN SIN GLUTEN

26

MACARRONES SIN GLUTEN A LA CARBONARA DE SOJA
SALMÓN CON SALSA DE SOJA
ENSALADA DE LECHUGA, ZANAHORIA Y REMOLACHA
FRUTA FRESCA
PAN SIN GLUTEN

13

ALUBIAS PINTAS GUIADAS CON SOFRITO CASERO
HAMBURGUESA CON QUESO
ENSALADA DE LECHUGA, LOMBARDA Y PASAS
FRUTA FRESCA
PAN SIN GLUTEN

20

CREMA DE VERDURAS Y HORTALIZAS
TORTILLA FRANCESA
TOMATE ALIÑADO
FRUTA FRESCA
PAN SIN GLUTEN

27

SOPA CASERA DE AVE CON GARBANZOS
LOMO AL HORNO
ENSALADA DE TOMATE, PEPINO Y ACEITUNAS NEGRAS
YOGUR NATURAL CON COULIS DE FRUTOS DEL BOSQUE
PAN SIN GLUTEN

14

ARROZ TRES DELICIAS
PAVO EN SALSA DE MANZANA
PATATAS ALIÑADAS CON OLIVA Y OREGANO
FRUTA FRESCA
PAN SIN GLUTEN

21

ARROZ CON SALSA DE TOMATE CASERA
FILETE DE POLLO AL AJILLO
PATATAS PANADERAS AL HORNO
FRUTA FRESCA
PAN SIN GLUTEN

28

POTAJE DE ALUBIAS BLANCAS CON CALABACIN, JUDIAS VERDES, ZANAHORIA Y PIMIENTOS
POLLO EN SALSA ESPAÑOLA
ENSALADA MIXTA
FRUTA FRESCA
PAN SIN GLUTEN

08

CREMA DE VERDURAS
POTAJE DE ALUBIAS BLANCAS CON CALABACIN, JUDIAS VERDES, ZANAHORIA Y PIMIENTOS
ENSALADA DE MAR
FRUTA FRESCA
PAN SIN GLUTEN

15

CREMA DE BONIATO, CALABAZA Y PUERRO
BACALAO A LA RIOJANA
ENSALADA DE LECHUGA, MAIZ Y ACEITUNAS
YOGUR NATURAL CON TOPPING
PAN SIN GLUTEN

22

COLIFLOR CON BECHAMEL GRATINADA
GARBANZOS SALTEADOS A LA MILANESA
ENSALADA DE LECHUGA, MAIZ Y ZANAHORIA
FRUTA FRESCA
PAN SIN GLUTEN

29

PAELLA MIXTA
REVUELTO DE PATATAS CON JAMÓN SERRANO
CALABACIN SALTEADO
FRUTA FRESCA
PAN SIN GLUTEN

09

CONSOME DE AVE
JAMONCITOS DE POLLO AL HORNO
PATATAS ASADAS AL TOMILLO LIMÓN
FRUTA FRESCA
PAN SIN GLUTEN

16

GUISO DE PATATAS CON MAGRO
GARBANZOS SALTEADOS CON VERDURAS Y PASAS
PICO DE GALLO
FRUTA FRESCA
PAN SIN GLUTEN

23

SOPA CASERA DE AVE CON PICADILLO DE YORK Y HUEVO COCIDO
PAVO EN SALSA DE CIRUELAS
ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y QUESO FRESCO
YOGUR NATURAL
PAN SIN GLUTEN

30

CREMA DE CALABACIN Y PUERRO
GARBANZOS CON PATATAS Y SOFRITO DE VERDURAS
CHAMPIÑONES SALETADOS CON AJO Y PEREJIL
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**



MENÚ

YAGO SCHOOL ENE 2026

SIN GLUTEN Y LACTOSA

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

12

PASTA SIN GLUTEN AL PESTO
TORTILLA DE CALABACÍN
PANACHE DE VERDURAS
FRUTA FRESCA
PAN SIN GLUTEN

19

WOK DE PASTA SIN GLUTEN CON VERDURAS Y BACON
ATUN AL HORNO
SALTEADO DE VERDURAS
FRUTA FRESCA
PAN SIN GLUTEN

26

MACARRONES SIN GLUTEN AL POMODORO
SALMÓN CON SALSA DE SOJA
ENSALADA DE LECHUGA, ZANAHORIA Y REMOLACHA
FRUTA FRESCA
PAN SIN GLUTEN

13

ALUBIAS PINTAS GUIADAS CON SOFRITO CASERO
HAMBURGUESA AL HORNO
ENSALADA DE LECHUGA, LOMBARDA Y PASAS
FRUTA FRESCA
PAN SIN GLUTEN

20

CREMA DE VERDURAS Y HORTALIZAS
TORTILLA FRANCESA
TOMATE ALIÑADO
FRUTA FRESCA
PAN SIN GLUTEN

27

SOPA CASERA DE AVE CON GARBANZOS
LOMO AL HORNO
ENSALADA DE TOMATE, PEPINO Y ACEITUNAS NEGRAS
YOGUR DE SOJA NATURAL CON COULIS DE FRUTOS DEL BOSQUE
PAN SIN GLUTEN

14

ARROZ TRES DELICIAS
PAVO EN SALSA DE MANZANA
PATATAS ALIÑADAS CON OLIVA Y OREGANO
FRUTA FRESCA
PAN SIN GLUTEN

21

ARROZ CON SALSA DE TOMATE CASERA
FILETE DE POLLO AL AJILLO
PATATAS PANADERAS AL HORNO
FRUTA FRESCA
PAN SIN GLUTEN

28

POTAJE DE ALUBIAS BLANCAS CON CALABACIN, JUDIAS VERDES, ZANAHORIA Y PIMIENTOS
POLLO EN SALSA ESPAÑOLA
ENSALADA MIXTA
FRUTA FRESCA
PAN SIN GLUTEN

08

CREMA DE VERDURAS
POTAJE DE ALUBIAS BLANCAS CON CALABACIN, JUDIAS VERDES, ZANAHORIA Y PIMIENTOS
ENSALADA DE MAR
FRUTA FRESCA
PAN SIN GLUTEN

15

CREMA DE BONIATO, CALABAZA Y PUERRO
BACALAO A LA RIOJANA
ENSALADA DE LECHUGA, MAIZ Y ACEITUNAS
YOGUR DE SOJA NATURAL CON TOPPING
PAN SIN GLUTEN

22

VERDURAS SALTEADAS CON TIRAS DE YORK
GARBANZOS SALTEADOS A LA MILANESA
ENSALADA DE LECHUGA, MAIZ Y ZANAHORIA
FRUTA FRESCA
PAN SIN GLUTEN

29

PAELLA MIXTA
REVUELTO DE PATATAS CON JAMÓN SERRANO
CALABACIN SALTEADO
FRUTA FRESCA
PAN SIN GLUTEN

09

CONSOME DE AVE
JAMONCITOS DE POLLO AL HORNO
PATATAS ASADAS AL TOMILLO LIMÓN
FRUTA FRESCA
PAN SIN GLUTEN

16

GUIZO DE PATATAS CON MAGRO
GARBANZOS SALTEADOS CON VERDURAS Y PASAS
PICO DE GALLO
FRUTA FRESCA
PAN SIN GLUTEN

23

SOPA CASERA DE AVE CON PICADILLO DE YORK Y HUEVO COCIDO
PAVO EN SALSA DE CIRUELAS
ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y QUESO FRESCO
YOGUR DE SOJA NATURAL
PAN SIN GLUTEN

30

CREMA DE CALABACIN Y PUERRO
GARBANZOS CON PATATAS Y SOFRITO DE VERDURAS
CHAMPIÑONES SALETADOS CON AJO Y PEREJIL
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**



MENÚ

YAGO SCHOOL ENE 2026

SIN GLUTEN, AZUCAR, CERDO Y SOJA

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

12

PASTA SIN GLUTEN AL PESTO
REVUELTO DE QUESO
PANACHE DE VERDURAS
FRUTA FRESCA
PAN SIN GLUTEN

13

ALUBIAS PINTAS GUIADAS CON SOFRITO
CASERO
HAMBURGUESA CON QUESO
ENSALADA DE LECHUGA Y LOMBARDA
FRUTA FRESCA
PAN SIN GLUTEN

14

ARROZ TRES DELICIAS
PAVO EN SALSA DE MANZANA
PATATAS ALIÑADAS CON OLIVA Y OREGANO
FRUTA FRESCA
PAN SIN GLUTEN

15

CREMA DE BONIATO, CALABAZA Y PUERRO
BACALAO A LA RIOJANA
ENSALADA DE LECHUGA, MAIZ Y ACEITUNAS
YOGUR NATURAL CON TOPPING
PAN SIN GLUTEN

16

ENSALADA DE PATATAS CON POLLO Y
MANZANA
GARBANZOS SALTEADOS CON VERDURAS
PICO DE GALLO
FRUTA FRESCA
PAN SIN GLUTEN

19

WOK DE PASTA SIN GLUTEN CON VERDURAS Y
BACON
ATUN AL HORNO
SALTEADO DE VERDURAS
FRUTA FRESCA
PAN SIN GLUTEN

20

CREMA DE VERDURAS Y HORTALIZAS
TORTILLA FRANCESA
ENSALADA
FRUTA FRESCA
PAN SIN GLUTEN

21

ENSALADA DE ARROZ
FILETE DE POLLO AL AJILLO
PATATAS PANADERAS AL HORNO
FRUTA FRESCA
PAN SIN GLUTEN

22

COLIFLOR CON BECHAMEL GRATINADA
GARBANZOS SALTEADOS A LA MILANESA
ENSALADA DE LECHUGA, MAIZ Y ZANAHORIA
FRUTA FRESCA
PAN SIN GLUTEN

23

SOPA CASERA DE AVE CON PICADILLO DE
YORK Y HUEVO COCIDO
PAVO AL HORNO
ENSALADA DE LECHUGA Y QUESO FRESCO
YOGUR NATURAL
PAN SIN GLUTEN

26

MACARRONES SIN GLUTEN SALTEADOS
SALMÓN AL HORNO
ENSALADA DE LECHUGA, ZANAHORIA Y
REMOLACHA
FRUTA FRESCA
PAN SIN GLUTEN

27

SOPA CASERA DE AVE CON GARBANZOS
PAVO AL HORNO
ENSALADA DE PEPINO Y ACEITUNAS
NEGRAS
YOGUR NATURAL
PAN SIN GLUTEN

28

POTAJE DE ALUBIAS BLANCAS CON CALABACIN,
JUDIAS VERDES, ZANAHORIA Y PIMIENTOS
POLLO EN SALSA ESPAÑOLA
ENSALADA MIXTA
FRUTA FRESCA
PAN SIN GLUTEN

29

PAELLA MIXTA
REVUELTO DE PATATAS
CALABACIN SALTEADO
FRUTA FRESCA
PAN SIN GLUTEN

30

CREMA DE CALABACIN Y PUERRO
GARBANZOS CON PATATAS Y SOFRITO DE
VERDURAS
CHAMPIÑONES SALETADOS CON AJO Y
PEREJIL
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**



MENÚ

YAGO SCHOOL ENE 2026

SIN GLUTEN, HUEVO, FRUTOS SECOS, LACTOSA, AVENA Y COCO

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

12

PASTA SIN GLUTEN NI HUEVO AL PESTO

LOMO AL HORNO

PANACHE DE VERDURAS

FRUTA FRESCA
PAN SIN GLUTEN

13

ALUBIAS PINTAS GUIADAS CON SOFRITO CASERO

HAMBURGUESA AL HORNO

ENSALADA DE LECHUGA, LOMBARDA Y PASAS
FRUTA FRESCA
PAN SIN GLUTEN

14

ARROZ TRES DELICIAS

PAVO EN SALSA DE MANZANA

PATATAS ALIÑADAS CON OLIVA Y OREGANO

FRUTA FRESCA
PAN SIN GLUTEN

08

CREMA DE VERDURAS
POTAJE DE ALUBIAS BLANCAS CON CALABACIN, JUDIAS VERDES, ZANAHORIA Y PIMIENTOS
ENSALADA DE MAR
FRUTA FRESCA
PAN SIN GLUTEN

09

CONSOME DE AVE

JAMONCITOS DE POLLO AL HORNO

PATATAS ASADAS AL TOMILLO LIMÓN
FRUTA FRESCA
PAN SIN GLUTEN

15

CREMA DE BONIATO, CALABAZA Y PUERRO

BACALAO A LA RIOJANA

ENSALADA DE LECHUGA, MAIZ Y ACEITUNAS
YOGUR DE SOJA NATURAL CON TOPPING
PAN SIN GLUTEN

16

GUISO DE PATATAS CON MAGRO

GARBANZOS SALTEADOS CON VERDURAS Y PASAS

PICO DE GALLO
FRUTA FRESCA
PAN SIN GLUTEN

19

WOK DE PASTA SIN GLUTEN NI HUEVO CON VERDURAS Y BACON
ATUN AL HORNO

SALTEADO DE VERDURAS

FRUTA FRESCA
PAN SIN GLUTEN

20

CREMA DE VERDURAS Y HORTALIZAS

LOMO AL HORNO

TOMATE ALIÑADO

FRUTA FRESCA
PAN SIN GLUTEN

21

ARROZ CON SALSA DE TOMATE CASERA

FILETE DE POLLO AL AJILLO

PATATAS PANADERAS AL HORNO

FRUTA FRESCA
PAN SIN GLUTEN

22

VERDURAS SALTEADAS CON TIRAS DE YORK

GARBANZOS SALTEADOS A LA MILANESA

ENSALADA DE LECHUGA, MAIZ Y ZANAHORIA
FRUTA FRESCA
PAN SIN GLUTEN

23

SOPA CASERA DE VERDURAS

PAVO EN SALSA DE CIRUELAS
ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y QUESO FRESCO
YOGUR DE SOJA NATURAL
PAN SIN GLUTEN

26

MACARRONES SIN GLUTEN NI HUEVO AL POMODORO

SALMÓN CON SALSA DE SOJA

ENSALADA DE LECHUGA, ZANAHORIA Y REMOLACHA

FRUTA FRESCA
PAN SIN GLUTEN

27

SOPA CASERA DE AVE CON GARBANZOS

LOMO AL HORNO

ENSALADA DE TOMATE, PEPINO Y ACEITUNAS NEGRAS
YOGUR DE SOJA NATURAL CON COULIS DE FRUTOS DEL BOSQUE
PAN SIN GLUTEN

28

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

POLLO EN SALSA ESPAÑOLA

ENSALADA MIXTA

FRUTA FRESCA
PAN SIN GLUTEN

29

PAELLA MIXTA

PAVO AL HORNO

CALABACIN SALTEADO

FRUTA FRESCA
PAN SIN GLUTEN

30

CREMA DE CALABACIN Y PUERRO
GARBANZOS CON PATATAS Y SOFRITO DE VERDURAS
CHAMPIÑONES SALETADOS CON AJO Y PEREJIL
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**



MENÚ

YAGO SCHOOL ENE 2026 SIN GLUTEN, PLV, PESCADO AZUL, TOMATE, LEGUMBRES, PIMIENTOS, PEPINO, MELOCOTÓN, ACEITUNAS Y ACEITE DE OLIVA

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

			08	09
			CREMA DE VERDURAS TORTILLA FRANCESA ENSALADA SIN ATÚN FRUTA FRESCA NO MELOCOTON PAN SIN GLUTEN	CONSOME DE AVE JAMONCITOS DE POLLO AL HORNO PATATAS ASADAS AL TOMILLO LIMÓN FRUTA FRESCA NO MELOCOTON PAN SIN GLUTEN
12	13	14	15	16
PASTA SIN GLUTEN AL PESTO TORTILLA DE CALABACÍN PANACHE DE VERDURAS FRUTA FRESCA NO MELOCOTON PAN SIN GLUTEN	CREMA DE VERDURAS HAMBURGUESA AL HORNO ENSALADA DE LECHUGA, LOMBARDA Y PASAS FRUTA FRESCA NO MELOCOTON PAN SIN GLUTEN	ARROZ TRES DELICIAS PAVO EN SALSA DE MANZANA ENSALADA SIN ATÚN FRUTA FRESCA NO MELOCOTON PAN SIN GLUTEN	CREMA DE BONIATO, CALABAZA Y PUERRO BACALAO A LA RIOJANA ENSALADA DE LECHUGA Y MAIZ YOGUR DE SOJA NATURAL CON TOPPING PAN SIN GLUTEN	GUISO DE PATATAS CON MAGRO GARBANZOS SALTEADOS CON VERDURAS Y PASAS PICO DE GALLO FRUTA FRESCA NO MELOCOTON PAN SIN GLUTEN
19	20	21	22	23
WOK DE PASTA SIN GLUTEN CON VERDURAS Y BACON MERLUZA AL HORNO SALTEADO DE VERDURAS FRUTA FRESCA NO MELOCOTON PAN SIN GLUTEN	CREMA DE VERDURAS Y HORTALIZAS TORTILLA FRANCESA ENSALADA SIN ATÚN FRUTA FRESCA NO MELOCOTON PAN SIN GLUTEN	ENSALADA DE ARROZ FILETE DE POLLO AL AJILLO PATATAS PANADERAS AL HORNO FRUTA FRESCA NO MELOCOTON PAN SIN GLUTEN	VERDURAS SALTEADAS CON TIRAS DE YORK LOMO AL HORNO ENSALADA DE LECHUGA, MAIZ Y ZANAHORIA FRUTA FRESCA NO MELOCOTON PAN SIN GLUTEN	SOPA CASERA DE AVE CON PICADILLO DE YORK Y HUEVO COCIDO PAVO EN SALSA DE CIRUELAS ENSALADA DE LECHUGA Y QUESO FRESCO YOGUR DE SOJA NATURAL PAN SIN GLUTEN
26	27	28	29	30
MACARRONES SIN GLUTEN SALTEADOS MERLUZA AL HORNO ENSALADA DE LECHUGA, ZANAHORIA Y REMOLACHA FRUTA FRESCA NO MELOCOTON PAN SIN GLUTEN	CONSOME DE AVE LOMO AL HORNO ENSALADA SIN ATÚN YOGUR DE SOJA NATURAL CON COULIS DE FRUTOS DEL BOSQUE PAN SIN GLUTEN	CREMA DE VERDURAS POLLO EN SALSA ESPAÑOLA ENSALADA MIXTA SIN ATÚN FRUTA FRESCA NO MELOCOTON PAN SIN GLUTEN	PAELLA MIXTA REVUELTO DE PATATAS CON JAMÓN SERRANO CALABACIN SALTEADO FRUTA FRESCA NO MELOCOTON PAN SIN GLUTEN	CREMA DE CALABACIN Y PUERRO TORTILLA FRANCESA CHAMPIÑONES SALETADOS CON AJO Y PEREJIL FRUTA FRESCA NO MELOCOTON 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 ENE 2026

SIN GLUTEN Y KIWI

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

12

PASTA SIN GLUTEN AL PESTO
REVUELTO DE QUESO
PANACHE DE VERDURAS
FRUTA FRESCA NO KIWI
PAN SIN GLUTEN

19

WOK DE PASTA SIN GLUTEN CON VERDURAS Y BACON
ATUN AL HORNO
SALTEADO DE VERDURAS
FRUTA FRESCA NO KIWI
PAN SIN GLUTEN

26

MACARRONES SIN GLUTEN A LA CARBONARA DE SOJA
SALMÓN CON SALSA DE SOJA
ENSALADA DE LECHUGA, ZANAHORIA Y REMOLACHA
FRUTA FRESCA NO KIWI
PAN SIN GLUTEN

13

ALUBIAS PINTAS GUIADAS CON SOFRITO CASERO
HAMBURGUESA CON QUESO
ENSALADA DE LECHUGA, LOMBARDA Y PASAS
FRUTA FRESCA NO KIWI
PAN SIN GLUTEN

20

CREMA DE VERDURAS Y HORTALIZAS
TORTILLA FRANCESA
TOMATE ALIÑADO
FRUTA FRESCA NO KIWI
PAN SIN GLUTEN

27

SOPA CASERA DE AVE CON GARBANZOS
LOMO AL HORNO
ENSALADA DE TOMATE, PEPINO Y ACEITUNAS NEGRAS
YOGUR NATURAL CON COULIS DE FRUTOS DEL BOSQUE
PAN SIN GLUTEN

14

ARROZ TRES DELICIAS
PAVO EN SALSA DE MANZANA
PATATAS ALIÑADAS CON OLIVA Y OREGANO
FRUTA FRESCA NO KIWI
PAN SIN GLUTEN

21

ARROZ CON SALSA DE TOMATE CASERA
FILETE DE POLLO AL AJILLO
PATATAS PANADERAS AL HORNO
FRUTA FRESCA NO KIWI
PAN SIN GLUTEN

28

POTAJE DE ALUBIAS BLANCAS CON CALABACIN, JUDIAS VERDES, ZANAHORIA Y PIMIENTOS
POLLO EN SALSA ESPAÑOLA
ENSALADA MIXTA
FRUTA FRESCA NO KIWI
PAN SIN GLUTEN

08

CREMA DE VERDURAS
POTAJE DE ALUBIAS BLANCAS CON CALABACIN, JUDIAS VERDES, ZANAHORIA Y PIMIENTOS
ENSALADA DE MAR
FRUTA FRESCA NO KIWI
PAN SIN GLUTEN

15

CREMA DE BONIATO, CALABAZA Y PUERRO
BACALAO A LA RIOJANA
ENSALADA DE LECHUGA, MAIZ Y ACEITUNAS
YOGUR NATURAL CON TOPPING
PAN SIN GLUTEN

22

COLIFLOR CON BECHAMEL GRATINADA
GARBANZOS SALTEADOS A LA MILANESA
ENSALADA DE LECHUGA, MAIZ Y ZANAHORIA
FRUTA FRESCA NO KIWI
PAN SIN GLUTEN

29

PAELLA MIXTA
REVUELTO DE PATATAS CON JAMÓN SERRANO
CALABACIN SALTEADO
FRUTA FRESCA NO KIWI
PAN SIN GLUTEN

09

CONSOME DE AVE
JAMONCITOS DE POLLO AL HORNO
PATATAS ASADAS AL TOMILLO LIMÓN
FRUTA FRESCA NO KIWI
PAN SIN GLUTEN

16

GUISO DE PATATAS CON MAGRO
GARBANZOS SALTEADOS CON VERDURAS Y PASAS
PICO DE GALLO
FRUTA FRESCA NO KIWI
PAN SIN GLUTEN

23

SOPA CASERA DE AVE CON PICADILLO DE YORK Y HUEVO COCIDO
PAVO EN SALSA DE CIRUELAS
ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y QUESO FRESCO
YOGUR NATURAL
PAN SIN GLUTEN

30

CREMA DE CALABACIN Y PUERRO
GARBANZOS CON PATATAS Y SOFRITO DE VERDURAS
CHAMPIÑONES SALETADOS CON AJO Y PEREJIL
FRUTA FRESCA NO KIWI
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**