



MENÚ

FEBRERO 2026

YAGO SCHOOL

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

02

MACARRONES INTEGRALES CON SALSA DE
TOMATE CASERAESPAGUETIS INTEGRALES CON SALSA DE
CHAMPIÑONES

FOGONERO CON VINAGRETA BLANCA

FOGONERO A LA ROTEÑA

JUDÍAS VERDES SALTEADAS CON AJITO
FRUTA FRESCA

09

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

MACARRONES INTEGRALES AGLIO-OLIO CON
PAVO Y CEBOLLINO
MACARRONES INTEGRALES CON VERDURAS AL WOK

GALLO A LA ANDALUZA

GALLO A LA VIZCAINA

ENSALADA DE COL

YOGUR

23

CREMA DE VERDURAS Y HORTALIZAS
GUISANTES SALTEADOS CON CHAMPIÑONES Y
HUEVO

TORTILLA FRANCESA

TORTILLA DE PATATAS
COLIFLOR SALTEADA

FRUTA FRESCA

03

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
CURCUMAENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y ZANAHORIA
FRUTA FRESCA

10

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

LENTEJAS CON ZANAHORIA Y SOFRITO DE
PIMIENTOS CASEROSOPA DE BONIATO, ESPINACAS Y COCO
CINTA DE LOMO CON CHUTNEY DE
MANZANA Y CEBOLLA

CINTA DE LOMO A LA PLANCHA

ENSALADA DE LECHUGA, MAIZ Y ZANAHORIA

FRUTA FRESCA

24

MACARRONES INTEGRALES CON CREMA SUAVE DE
BECHAMEL

ENSALADA DE PASTA INTEGRAL TROPICAL

SALMON ALHORNO CON AJO Y PEREJIL

SALMON AL HORNO MACERADO EN PIÑA
ENSALADA DE LECHUGA, REMOLACHA RALLADA Y MAIZ

YOGUR NATURAL CON TOPPING

04

ARROZ CON SALSA DE TOMATE CASERA

ARROZ A LA AMERICANA

HUEVOS AL PLATO

REVUELTO DE JAMÓN YORK

ENSALADA DE LECHUGA, LOMBARDA Y PASAS
YOGUR

11

ARROZ FRITO CON YORK

ARROZ MARINERO

LOMO DE MERLUZA AL HORNO

MERLUZA A LA ROMANA
TOMATE ALIÑADO

FRUTA FRESCA

18

ARROZ CON TOMATE

ENSALADA DE ARROZ CON ATÚN

TORTILLA DE PATATAS

HUEVOS REVUELTOS CON QUESO

CALABACIN ASADO

FRUTA FRESCA

25

PISTO MANCHEGO CON HUEVO

JUDIAS VERDES REHOGADAS

POLLO ASADO EN SALSA DE PASAS Y ALMENDRAS

ALITAS DE POLLO ASADAS EN SALSA BARBACOA
ENSALADA DE LECHUGA, MAIZ Y ACEITUNAS

FRUTA FRESCA

05

CREMA DE CALABAZA

GUISO DE PATATAS CON MAGRO

GARBANZOS CON PISTO DE VERDURITAS
GARBANZOS SALTEADOS CON LOMBARDA,
PIMIENTO ROJO Y ADOBO DE SOJASALTEADO DE VERDURAS
FRUTA FRESCA

12

ESPINACAS CON BECHAMEL GRATINADAS

ENSALADA CESAR

LENTEJAS CON ZANAHORIA Y SOFRITO DE
PIMIENTOS CASEROTACO DE GARBANZOS CON PICO DE GALLO
ENSALADA MIXTA

YOGUR NATURAL CON TOPPING

19

PATATAS A LA MARINERA

GUISO DE PATATAS CON COSTILLA

CALDERETA DE POLLO

FILETE DE POLLO EN SALSA LIGERA DE
MOSTAZA

ZANAHORIA BABY

FRUTA FRESCA

26

ARROZ TRES DELICIAS CON SALSA DE SOJA

ENSALADA DE ARROZ CON HUEVO, ACEITUNAS,
PAVO Y MAIZFAJITA CON SALTEADO DE SOJA CON CEBOLLETA Y
SALSA TERIYAKI

LENTEJAS CON VERDURAS

REPOLLO ESTILO KINCHI

FRUTA FRESCA

06

GUISANTES EN AMARILLO CON JAMÓN

BROCOLI CON BECHAMEL GRATINADO

RAGOUT DE TENERA AL ESTILO TRADICIONAL

GUISO DE TERNERA AL ESTILO ALEMAN

ENSALADA DE LECHUGA, MAIZ Y ACEITUNAS
FRUTA FRESCA

13

CREMA DE PUERROS

MENESTRA DE VERDURAS

HUEVOS BELLA AURORA

REVUELTO DE ESPARRAGOS

ENSALADA DE LECHUGA, ZANAHORIA Y REMOLACHA

FRUTA FRESCA

20

CREMA DE CALABACIN

VERDURAS A LA PROVENZAL

TACO DE BOLOÑESA DE SOJA

GARBANZOS SALTEADOS CON LOMBARDA,
PIMIENTO ROJO Y ADOBO DE SOJA

ENSALADA DE TOMATE

FRUTA FRESCA

27

NO LECTIVO



MENÚ

FEBRUARY 2026

YAGO SCHOOL

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

02	03	04	05	06
WHOLE WHEAT MACARONI WITH HOMEMADE TOMATO SAUCE	LENTIL STEW WITH CARROT, PEPPER AND ONION	RICE WITH HOMEMADE TOMATO SAUCE	PUMPKIN CREAM SOUP	PEAS IN YELLOW SAUCE WITH HAM
WHOLE WHEAT SPAGHETTI WITH MUSHROOM SAUCE	SAUTÉED MUSHROOMS WITH GARLIC	AMERICAN STYLE RICE	POTATO STEW WITH LEAN PORK	BROCCOLI AU GRATIN WITH BÉCHAMEL
POLLOCK WITH WHITE VINAIGRETTE	GRILLED CHICKEN WITH LEMON	EGGS ON THE PLATE	CHICKPEAS WITH VEGETABLE RATATOUILLE	TRADITIONAL BEEF RAGOUT
ROTEÑA STYLE POLLOCK	CHICKEN IN LIGHT COCONUT AND TURMERIC SAUCE	SCRAMBLED EGGS WITH YORK HAM	SAUTÉED CHICKPEAS WITH RED CABBAGE, RED PEPPER AND SOY MARINADE	GERMAN STYLE BEEF STEW
SAUTÉED GREEN BEANS WITH GARLIC FRESH FRUIT	LETTUCE, TOMATO AND CARROT SALAD FRESH FRUIT	LETTUCE, RED CABBAGE AND RAISIN SALAD YOGURT	SAUTÉED VEGETABLES FRESH FRUIT	LETTUCE, CORN AND OLIVE SALAD FRESH FRUIT
09	10	11	12	13
WHOLE WHEAT MACARONI WITH VEGETABLE AND SOY BOLOGNESE	BEANS WITH CHARD	FRIED RICE WITH HAM	SPINACH AU GRATIN WITH BÉCHAMEL	LEEK CREAM SOUP
WHOLE WHEAT PASTA SALAD WITH LETTUCE, TUNA AND EGG	ROASTED PUMPKIN CREAM WITH EGG TOPPING	SEAFOOD RICE	CAESAR SALAD	VEGETABLE STEW
BILBAO STYLE COD	CHICKEN TIKKA MASALA	BAKED HAKE LOIN	LENTILS WITH CARROT AND HOMEMADE PEPPER SOFRITO	BELLA AURORA EGGS
BAKED COD IN PIPERRADA SAUCE	MOORISH STYLE GRILLED CHICKEN FILLET	ROMAN STYLE HAKE	CHICKPEA TACO WITH PICO DE GALLO	SCRAMBLED EGGS WITH ASPARAGUS
SAUTÉED CAULIFLOWER	ROASTED POTATOES	SEASONED TOMATO	MIXED SALAD	LETTUCE, CARROT AND BEETROOT SALAD
FRESH FRUIT	FRESH FRUIT	FRESH FRUIT	NATURAL YOGURT WITH TOPPING	FRESH FRUIT
16	17	18	19	20
WHOLE WHEAT MACARONI AGLIO-OLIO WITH TURKEY AND CHIVES	LENTILS WITH CARROT AND HOMEMADE PEPPER SOFRITO	RICE WITH TOMATO	SEAMAN STYLE POTATOES	ZUCCHINI CREAM SOUP
WHOLE WHEAT MACARONI WITH WOK VEGETABLES	SWEET POTATO, SPINACH AND COCONUT SOUP	RICE SALAD WITH TUNA	POTATO STEW WITH RIBS	PROVENÇAL VEGETABLES
ANDALUSIAN STYLE GALLO FISH	PORK LOIN WITH APPLE AND ONION CHUTNEY	SPANISH OMELET	CHICKEN STEW	SOY BOLOGNESE TACO
BISCAYNE STYLE GALLO FISH	GRILLED PORK LOIN	SCRAMBLED EGGS WITH CHEESE	CHICKEN FILLET IN LIGHT MUSTARD SAUCE	SAUTÉED CHICKPEAS WITH RED CABBAGE, RED PEPPER AND SOY MARINADE
COLESLAW	LETTUCE, CORN AND CARROT SALAD	ROASTED ZUCCHINI	BABY CARROTS	TOMATO SALAD
YOGURT	FRESH FRUIT	FRESH FRUIT	FRESH FRUIT	FRESH FRUIT
23	24	25	26	27
VEGETABLE CREAM SOUP	WHOLE WHEAT MACARONI WITH MILD BÉCHAMEL CREAM	MANCHEGO RATATOUILLE WITH EGG	THREE DELIGHTS RICE WITH SOY SAUCE	NO SCHOOL DAY
SAUTÉED PEAS WITH MUSHROOMS AND EGG	TROPICAL WHOLE WHEAT PASTA SALAD	SAUTÉED GREEN BEANS	RICE SALAD WITH EGG, OLIVES, TURKEY AND CORN	
FRENCH OMELET	BAKED SALMON WITH GARLIC AND PARSLEY	ROASTED CHICKEN IN RAISIN AND ALMOND SAUCE	FAJITA WITH SOY SAUTÉ	
SPANISH OMELET	BAKED SALMON MARINATED IN PINEAPPLE	ROASTED CHICKEN WINGS IN BBQ SAUCE	LENTILS WITH VEGETABLES	
SAUTÉED CAULIFLOWER	LETTUCE, GRATED BEETROOT AND CORN SALAD	LETTUCE, CORN AND OLIVE SALAD	KIMCHI STYLE CABBAGE	
FRESH FRUIT	NATURAL YOGURT WITH TOPPING	FRESH FRUIT	FRESH FRUIT	