



## MENÚ

YAGO SCHOOL FEB 2026

SIN GLUTEN, AZUCAR, CERDO Y SOJA

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

02	PASTA SIN GLUTEN CON SALSA DE TOMATE CASERA FOGONERO CON VINAGRETA BLANCA JUDÍAS VERDES SALTEADAS CON AJITO FRUTA FRESCA PAN SIN GLUTEN
----	---

03	CHAMPIÑONES SALTEADOS AL AJILLO POLLO A LA PLANCHA CON LIMÓN ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y ZANAHORIA FRUTA FRESCA PAN SIN GLUTEN
----	--

04	ARROZ CON SALSA DE TOMATE CASERA HUEVOS AL PLATO ENSALADA DE LECHUGA, LOMBarda Y PASAS YOGUR NATURAL PAN SIN GLUTEN
----	---

05	CREMA DE CALABAZA GARBANZOS CON PISTO DE VERDURITAS SALTEADO DE VERDURAS FRUTA FRESCA PAN SIN GLUTEN
----	--

06	BROCOLI CON BECHAMEL GRATINADO RAGOUT DE TENERA AL ESTILO TRADICIONAL ENSALADA DE LECHUGA, MAÍZ Y ACEITUNAS FRUTA FRESCA PAN SIN GLUTEN
----	---

09	PASTA SIN GLUTEN CON BOLOÑESA DE VERDURAS BACALAO A LA BILBAINA COLIFLOR SALTEADA FRUTA FRESCA PAN SIN GLUTEN
----	---

10	ALUBIAS CON ACELGAS POLLO TIKA MASALA PATATAS ASADAS FRUTA FRESCA PAN SIN GLUTEN
----	--

11	ARROZ FRITO CON YORK LOMO DE MERLUZA AL HORNO TOMATE ALIÑADO FRUTA FRESCA PAN SIN GLUTEN
----	--

12	ESPINACAS CON BECHAMEL GRATINADAS GARBANZOS SALTEADOS ENSALADA MIXTA YOGUR NATURAL CON TOPPING PAN SIN GLUTEN
----	---

13	CREMA DE PUERROS HUEVOS BELLA AURORA ENSALADA DE LECHUGA, ZANAHORIA Y REMOLACHA FRUTA FRESCA PAN SIN GLUTEN
----	---

16	PASTA SIN GLUTEN AGLIO-OLIO CON PAVO Y CEBOLLINO GALLO A LA VIZCAYNA ENSALADA DE COL YOGUR NATURAL PAN SIN GLUTEN
----	---

17	SOPA DE BONIATO, ESPINACAS Y COCO MERLUZA AL HORNO ENSALADA DE LECHUGA, MAÍZ Y ZANAHORIA FRUTA FRESCA PAN SIN GLUTEN
----	--

18	ARROZ CON TOMATE TORTILLA DE PATATAS CALABACIN ASADO FRUTA FRESCA PAN SIN GLUTEN
----	--

19	PATATAS A LA MARINERA CALDERETA DE POLLO ZANAHORIA BABY FRUTA FRESCA PAN SIN GLUTEN
----	---

20	CREMA DE CALABACIN GARBANZOS SALTEADOS CON LOMBarda Y PIMIENTO ROJO ENSALADA DE TOMATE FRUTA FRESCA PAN SIN GLUTEN
----	--

23	CREMA DE VERDURAS Y HORTALIZAS TORTILLA FRANCESA COLIFLOR SALTEADA FRUTA FRESCA PAN SIN GLUTEN
----	--

24	PASTA SIN GLUTEN CON CREMA SUAVE DE BECHAMEL SALMON ALHORNO CON AJO Y PEREJIL ENSALADA DE LECHUGA, REMOLACHA RALLADA Y MAÍZ YOGUR NATURAL CON TOPPING PAN SIN GLUTEN
----	--

25	PISTO MANCHEGO CON HUEVO POLLO ASADO EN SALSA DE PASAS Y ALMENDRAS ENSALADA DE LECHUGA, MAÍZ Y ACEITUNAS FRUTA FRESCA PAN SIN GLUTEN
----	--

26	ARROZ TRES DELICIAS SALTEADO DE VERDURAS CON CEBOLLETA Y SALSA TERIYAKI REPOLLO ESTILO KINCHI FRUTA FRESCA PAN SIN GLUTEN
----	---

27	NO LECTIVO
----	------------

\*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 FEB 2026

SIN GLUTEN

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

02	PASTA SIN GLUTEN CON SALSA DE TOMATE CASERA FOGONERO CON VINAGRETA BLANCA JUDÍAS VERDES SALTEADAS CON AJITO FRUTA FRESCA PAN SIN GLUTEN
----	---

03	CHAMPIÑONES SALTEADOS AL AJILLO POLLO A LA PLANCHA CON LIMÓN ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y ZANAHORIA FRUTA FRESCA PAN SIN GLUTEN
----	--

04	ARROZ CON SALSA DE TOMATE CASERA HUEVOS AL PLATO ENSALADA DE LECHUGA, LOMBarda Y PASAS YOGUR NATURAL PAN SIN GLUTEN
----	---

05	CREMA DE CALABAZA GARBANZOS CON PISTO DE VERDURITAS SALTEADO DE VERDURAS FRUTA FRESCA PAN SIN GLUTEN
----	--

06	GUISANTES EN AMARILLO CON JAMÓN RAGOUT DE TENERA AL ESTILO TRADICIONAL ENSALADA DE LECHUGA, MAÍZ Y ACEITUNAS FRUTA FRESCA PAN SIN GLUTEN
----	--

09	PASTA SIN GLUTEN CON BOLOÑESA DE VERDURAS Y SOJA BACALAO A LA BILBAINA COLIFLOR SALTEADA FRUTA FRESCA PAN SIN GLUTEN
----	--

10	ALUBIAS CON ACELGAS POLLO TIKA MASALA PATATAS ASADAS FRUTA FRESCA PAN SIN GLUTEN
----	--

11	ARROZ FRITO CON YORK LOMO DE MERLUZA AL HORNO TOMATE ALIÑADO FRUTA FRESCA PAN SIN GLUTEN
----	--

12	ESPINACAS CON BECHAMEL GRATINADAS GARBANZOS SALTEADOS ENSALADA MIXTA YOGUR NATURAL CON TOPPING PAN SIN GLUTEN
----	---

13	CREMA DE PUERROS HUEVOS BELLA AURORA ENSALADA DE LECHUGA, ZANAHORIA Y REMOLACHA FRUTA FRESCA PAN SIN GLUTEN
----	---

16	PASTA SIN GLUTEN AGLIO-OLIO CON PAVO Y CEBOLLINO GALLO A LA VIZCAINA ENSALADA DE COL YOGUR NATURAL PAN SIN GLUTEN
----	---

17	SOPA DE BONIATO, ESPINACAS Y COCO CINTA DE LOMO CON CHUTNEY DE MANZANA Y CEBOLLA ENSALADA DE LECHUGA, MAÍZ Y ZANAHORIA FRUTA FRESCA PAN SIN GLUTEN
----	--

18	ARROZ CON TOMATE TORTILLA DE PATATAS CALABACÍN ASADO FRUTA FRESCA PAN SIN GLUTEN
----	--

19	PATATAS A LA MARINERA CALDERETA DE POLLO ZANAHORIA BABY FRUTA FRESCA PAN SIN GLUTEN
----	---

20	CREMA DE CALABACÍN GARBANZOS SALTEADOS CON LOMBarda, PIMIENTO ROJO Y ADOBO DE SOJA ENSALADA DE TOMATE FRUTA FRESCA PAN SIN GLUTEN
----	---

23	CREMA DE VERDURAS Y HORTALIZAS TORTILLA FRANCESA COLIFLOR SALTEADA FRUTA FRESCA PAN SIN GLUTEN
----	--

24	PASTA SIN GLUTEN CON CREMA SUAVE DE BECHAMEL SALMON ALHORNO CON AJO Y PEREJIL ENSALADA DE LECHUGA, REMOLACHA RALLADA Y MAÍZ YOGUR NATURAL CON TOPPING PAN SIN GLUTEN
----	--

25	PISTO MANCHEGO CON HUEVO POLLO ASADO EN SALSA DE PASAS Y ALMENDRAS ENSALADA DE LECHUGA, MAÍZ Y ACEITUNAS FRUTA FRESCA PAN SIN GLUTEN
----	--

26	ARROZ TRES DELICIAS CON SALSA DE SOJA SALTEADO DE SOJA CON CEBOLLETA Y SALSA TERIYAKI REPOLLO ESTILO KINCHI FRUTA FRESCA PAN SIN GLUTEN
----	---

27	NO LECTIVO
----	------------

\*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 FEB 2026

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

## LUNES

02  
PASTA SIN GLUTEN NI HUEVO CON SALSA DE TOMATE CASERA  
FOGONERO CON VINAGRETA BLANCA  
JUDÍAS VERDES SALTEADAS CON AJITO  
FRUTA FRESCA  
PAN SIN GLUTEN

## MARTES

03  
CHAMPIÑONES SALTEADOS AL AJILLO  
POLLO A LA PLANCHA CON LIMÓN  
ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y ZANAHORIA  
FRUTA FRESCA  
PAN SIN GLUTEN

## MIÉRCOLES

04  
ARROZ CON SALSA DE TOMATE CASERA  
MERLUZA AL HORNO  
ENSALADA DE LECHUGA, LOMBarda Y PASAS  
YOGUR DE SOJA  
PAN SIN GLUTEN

## JUEVES

05  
CREMA DE CALABAZA  
GARBANZOS CON PISTO DE VERDURITAS  
SALTEADO DE VERDURAS  
FRUTA FRESCA  
PAN SIN GLUTEN

## VIERNES

06  
GUISANTES EN AMARILLO CON JAMÓN  
LOMO AL HORNO  
ENSALADA DE LECHUGA, MAÍZ Y ACEITUNAS  
FRUTA FRESCA  
PAN SIN GLUTEN

09

PASTA SIN GLUTEN NI HUEVO CON BOLOÑESA DE VERDURAS Y SOJA  
BACALAO A LA BILBAINA  
COLIFLOR SALTEADA  
FRUTA FRESCA  
PAN SIN GLUTEN

10

ALUBIAS CON ACELGAS  
POLLO TIKA MASALA  
PATATAS ASADAS  
FRUTA FRESCA  
PAN SIN GLUTEN

11

ARROZ FRITO CON YORK  
LOMO DE MERLUZA AL HORNO  
TOMATE ALIÑADO  
FRUTA FRESCA  
PAN SIN GLUTEN

12

ENSALADA DE POLLO  
GARBANZOS SALTEADOS  
ENSALADA MIXTA  
YOGUR DE SOJA CON TOPPING  
PAN SIN GLUTEN

13

CREMA DE PUERROS  
LOMO AL HORNO  
ENSALADA DE LECHUGA, ZANAHORIA Y REMOLACHA  
FRUTA FRESCA  
PAN SIN GLUTEN

16

PASTA SIN GLUTEN NI HUEVO AGLIO-OLOIO  
CON PAVO Y CEBOLLINO  
GALLO A LA VIZCAYANA  
ENSALADA DE COL  
YOGUR DE SOJA  
PAN SIN GLUTEN

17

CREMA DE VERDURAS  
CINTA DE LOMO CON CHUTNEY DE MANZANA Y CEBOLLA  
ENSALADA DE LECHUGA, MAÍZ Y ZANAHORIA  
FRUTA FRESCA  
PAN SIN GLUTEN

18

ARROZ CON TOMATE  
MERLUZA AL HORNO  
CALABACIN ASADO  
FRUTA FRESCA  
PAN SIN GLUTEN

19

PATATAS A LA MARINERA  
CALDERETA DE POLLO  
ZANAHORIA BABY  
FRUTA FRESCA  
PAN SIN GLUTEN

20

CREMA DE CALABACIN  
GARBANZOS SALTEADOS CON LOMBarda, PIMIENTO ROJO Y ADOBO DE SOJA  
ENSALADA DE TOMATE  
FRUTA FRESCA  
PAN SIN GLUTEN

23

CREMA DE VERDURAS Y HORTALIZAS  
LOMO AL HORNO  
COLIFLOR SALTEADA  
FRUTA FRESCA  
PAN SIN GLUTEN

24

ENSALADA DE PASTA SIN GLUTEN NI HUEVO  
SALMON ALHORNO CON AJO Y PEREJIL  
ENSALADA DE LECHUGA, REMOLACHA RALLADA Y MAÍZ  
YOGUR DE SOJA CON TOPPING  
PAN SIN GLUTEN

25

JUDIAS VERDES REHOGADAS  
POLLO ASADO EN SALSA DE PASAS Y ALMENDRAS  
ENSALADA DE LECHUGA, MAÍZ Y ACEITUNAS  
FRUTA FRESCA  
PAN SIN GLUTEN

26

ARROZ TRES DELICIAS CON SALSA DE SOJA  
SALTEADO DE SOJA CON CEBOLleta Y SALSA TERIYAKI  
REPOLLO ESTILO KINCHI  
FRUTA FRESCA  
PAN SIN GLUTEN

27

NO LECTIVO

\*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 FEB 2026

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

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

02

PASTA SIN GLUTEN SALTEADA  
FOGONERO CON VINAGRETA BLANCA  
JUDÍAS VERDES SALTEADAS CON AJITO  
FRUTA FRESCA NO MELOCOTÓN  
PAN SIN GLUTEN

03

CHAMPIÑONES SALTEADOS AL AJILLO  
POLLO A LA PLANCHA CON LIMÓN  
ENSALADA DE LECHUGA Y ZANAHORIA  
FRUTA FRESCA NO MELOCOTÓN  
PAN SIN GLUTEN

04

ARROZ A LA AMERICANA  
HUEVOS AL PLATO  
ENSALADA DE LECHUGA, LOMBarda Y PASAS  
YOGUR DE SOJA  
PAN SIN GLUTEN

05

CREMA DE CALABAZA  
MERLUZA AL HORNO  
SALTEADO DE VERDURAS  
FRUTA FRESCA NO MELOCOTÓN  
PAN SIN GLUTEN

06

BROCOLI SALTEADO  
LOMO AL HORNO  
ENSALADA DE LECHUGA Y MAÍZ  
FRUTA FRESCA NO MELOCOTÓN  
PAN SIN GLUTEN

09

PASTA SIN GLUTEN CON BOLOÑESA DE  
VERDURAS Y SOJA  
BACALAO AL HORNO  
COLIFLOR SALTEADA  
FRUTA FRESCA NO MELOCOTÓN  
PAN SIN GLUTEN

10

CREMA DE CALABAZA  
POLLO MORUNO A LA PLANCHA  
PATATAS ASADAS  
FRUTA FRESCA NO MELOCOTÓN  
PAN SIN GLUTEN

11

ARROZ FRITO CON YORK  
LOMO DE MERLUZA AL HORNO  
ENSALADA SIN TOMATE  
FRUTA FRESCA NO MELOCOTÓN  
PAN SIN GLUTEN

12

ENSALADA DE POLLO  
LOMO AL HORNO  
ENSALADA MIXTA SIN ATÚN NI TOMATE  
YOGUR DE SOJA CON TOPPING  
PAN SIN GLUTEN

13

CREMA DE PUERROS  
HUEVOS BELLA AURORA  
ENSALADA DE LECHUGA, ZANAHORIA Y  
REMOLACHA  
FRUTA FRESCA NO MELOCOTÓN  
PAN SIN GLUTEN

16

PASTA SIN GLUTEN AGLIO-OLIO CON PAVO Y  
CEBOLLINO  
GALLO A LA VIZCAINA  
ENSALADA DE COL  
YOGUR DE SOJA  
PAN SIN GLUTEN

17

SOPA DE BONIATO, ESPINACAS Y COCO  
CINTA DE LOMO CON CHUTNEY DE  
MANZANA Y CEBOLLA  
ENSALADA DE LECHUGA, MAÍZ Y  
ZANAHORIA  
FRUTA FRESCA NO MELOCOTÓN  
PAN SIN GLUTEN

18

ENSALADA DE ARROZ  
TORTILLA DE PATATAS  
CALABACÍN ASADO  
FRUTA FRESCA NO MELOCOTÓN  
PAN SIN GLUTEN

19

GUISO DE PATATAS CON COSTILLA  
CALDERETA DE POLLO  
ZANAHORIA BABY  
FRUTA FRESCA NO MELOCOTÓN  
PAN SIN GLUTEN

20

CREMA DE CALABACÍN  
MERLUZA AL HORNO  
ENSALADA SIN TOMATE  
FRUTA FRESCA NO MELOCOTÓN  
PAN SIN GLUTEN

23

CREMA DE VERDURAS Y HORTALIZAS  
TORTILLA FRANCESA  
COLIFLOR SALTEADA  
FRUTA FRESCA NO MELOCOTÓN  
PAN SIN GLUTEN

24

ENSALADA DE PASTA SIN GLUTEN  
MERLUZA AL HORNO  
ENSALADA DE LECHUGA, REMOLACHA  
RALLADA Y MAÍZ  
YOGUR DE SOJA CON TOPPING  
PAN SIN GLUTEN

25

CREMA DE VERDURAS  
POLLO ASADO EN SALSA DE PASAS Y  
ALMENDRAS  
ENSALADA DE LECHUGA Y MAÍZ  
FRUTA FRESCA NO MELOCOTÓN  
PAN SIN GLUTEN

26

ARROZ TRES DELICIAS CON SALSA DE SOJA  
SALTEADO DE SOJA CON CEBOLleta Y SALSA  
TERIYAKI  
REPOLLO ESTILO KINCHI  
FRUTA FRESCA NO MELOCOTÓN  
PAN SIN GLUTEN

27

NO LECTIVO

\*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 FEB 2026

SIN GLUTEN Y KIWI

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

02

PASTA SIN GLUTEN CON SALSA DE TOMATE CASERA  
FOGONERO CON VINAGRETA BLANCA  
JUDÍAS VERDES SALTEADAS CON AJITO  
FRUTA FRESCA NO KIWI  
PAN SIN GLUTEN

03

CHAMPIÑONES SALTEADOS AL AJILLO  
POLLO A LA PLANCHA CON LIMÓN  
ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y ZANAHORIA  
FRUTA FRESCA NO KIWI  
PAN SIN GLUTEN

04

ARROZ CON SALSA DE TOMATE CASERA  
HUEVOS AL PLATO  
ENSALADA DE LECHUGA, LOMBarda Y PASAS  
YOGUR NATURAL  
PAN SIN GLUTEN

05

CREMA DE CALABAZA  
GARBANZOS CON PISTO DE VERDURITAS  
SALTEADO DE VERDURAS  
FRUTA FRESCA NO KIWI  
PAN SIN GLUTEN

06

GUISANTES EN AMARILLO CON JAMÓN  
RAGOUT DE TENERA AL ESTILO TRADICIONAL  
ENSALADA DE LECHUGA, MAÍZ Y ACEITUNAS  
FRUTA FRESCA NO KIWI  
PAN SIN GLUTEN

09

PASTA SIN GLUTEN CON BOLOÑESA DE VERDURAS Y SOJA  
BACALAO A LA BILBAINA  
COLIFLOR SALTEADA  
FRUTA FRESCA NO KIWI  
PAN SIN GLUTEN

10

ALUBIAS CON ACELGAS  
POLLO TIKA MASALA  
PATATAS ASADAS  
FRUTA FRESCA NO KIWI  
PAN SIN GLUTEN

11

ARROZ FRITO CON YORK  
LOMO DE MERLUZA AL HORNO  
TOMATE ALIÑADO  
FRUTA FRESCA NO KIWI  
PAN SIN GLUTEN

12

ESPINACAS CON BECHAMEL GRATINADAS  
GARBANZOS SALTEADOS  
ENSALADA MIXTA  
YOGUR NATURAL CON TOPPING  
PAN SIN GLUTEN

13

CREMA DE PUERROS  
HUEVOS BELLA AURORA  
ENSALADA DE LECHUGA, ZANAHORIA Y REMOLACHA  
FRUTA FRESCA NO KIWI  
PAN SIN GLUTEN

16

PASTA SIN GLUTEN AGLIO-OLIO CON PAVO Y CEBOLLINO  
GALLO A LA VIZCAINA  
ENSALADA DE COL  
YOGUR NATURAL  
PAN SIN GLUTEN

17

SOPA DE BONIATO, ESPINACAS Y COCO  
CINTA DE LOMO CON CHUTNEY DE MANZANA Y CEBOLLA  
ENSALADA DE LECHUGA, MAÍZ Y ZANAHORIA  
FRUTA FRESCA NO KIWI  
PAN SIN GLUTEN

18

ARROZ CON TOMATE  
TORTILLA DE PATATAS  
CALABACIN ASADO  
FRUTA FRESCA NO KIWI  
PAN SIN GLUTEN

19

PATATAS A LA MARINERA  
CALDERETA DE POLLO  
ZANAHORIA BABY  
FRUTA FRESCA NO KIWI  
PAN SIN GLUTEN

20

CREMA DE CALABACIN  
GARBANZOS SALTEADOS CON LOMBarda, PIMIENTO ROJO Y ADOBO DE SOJA  
ENSALADA DE TOMATE  
FRUTA FRESCA NO KIWI  
PAN SIN GLUTEN

23

CREMA DE VERDURAS Y HORTALIZAS  
TORTILLA FRANCESA  
COLIFLOR SALTEADA  
FRUTA FRESCA NO KIWI  
PAN SIN GLUTEN

24

PASTA SIN GLUTEN CON CREMA SUAVE DE BECHAMEL  
SALMON ALHORNO CON AJO Y PEREJIL  
ENSALADA DE LECHUGA, REMOLACHA RALLADA Y MAÍZ  
YOGUR NATURAL CON TOPPING  
PAN SIN GLUTEN

25

PISTO MANCHEGO CON HUEVO  
POLLO ASADO EN SALSA DE PASAS Y ALMENDRAS  
ENSALADA DE LECHUGA, MAÍZ Y ACEITUNAS  
FRUTA FRESCA NO KIWI  
PAN SIN GLUTEN

26

ARROZ TRES DELICIAS CON SALSA DE SOJA  
SALTEADO DE SOJA CON CEBOLLETA Y SALSA TERIYAKI  
REPOLLO ESTILO KINCHI  
FRUTA FRESCA NO KIWI  
PAN SIN GLUTEN

27

NO LECTIVO

\*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 FEB 2026

SIN GLUTEN Y LACTOSA

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

02	PASTA SIN GLUTEN CON SALSA DE TOMATE CASERA FOGONERO CON VINAGRETA BLANCA JUDÍAS VERDES SALTEADAS CON AJITO FRUTA FRESCA PAN SIN GLUTEN
----	---

03	CHAMPIÑONES SALTEADOS AL AJILLO POLLO A LA PLANCHA CON LIMÓN ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y ZANAHORIA FRUTA FRESCA PAN SIN GLUTEN
----	--

04	ARROZ CON SALSA DE TOMATE CASERA HUEVOS AL PLATO ENSALADA DE LECHUGA, LOMBarda Y PASAS YOGUR DE SOJA PAN SIN GLUTEN
----	---

05	CREMA DE CALABAZA GARBANZOS CON PISTO DE VERDURITAS SALTEADO DE VERDURAS FRUTA FRESCA PAN SIN GLUTEN
----	--

06	GUISANTES EN AMARILLO CON JAMÓN LOMO AL HORNO ENSALADA DE LECHUGA, MAÍZ Y ACEITUNAS FRUTA FRESCA PAN SIN GLUTEN
----	---

09	PASTA SIN GLUTEN CON BOLOÑESA DE VERDURAS Y SOJA BACALAO A LA BILBAINA COLIFLOR SALTEADA FRUTA FRESCA PAN SIN GLUTEN
----	--

10	ALUBIAS CON ACELGAS POLLO TIKA MASALA PATATAS ASADAS FRUTA FRESCA PAN SIN GLUTEN
----	--

11	ARROZ FRITO CON YORK LOMO DE MERLUZA AL HORNO TOMATE ALIÑADO FRUTA FRESCA PAN SIN GLUTEN
----	--

12	ENSALADA DE POLLO GARBANZOS SALTEADOS ENSALADA MIXTA YOGUR DE SOJA CON TOPPING PAN SIN GLUTEN
----	---

13	CREMA DE PUERROS HUEVOS BELLA AURORA ENSALADA DE LECHUGA, ZANAHORIA Y REMOLACHA FRUTA FRESCA PAN SIN GLUTEN
----	---

16	PASTA SIN GLUTEN AGLIO-OLIO CON PAVO Y CEBOLLINO GALLO A LA VIZCAINA ENSALADA DE COL YOGUR DE SOJA PAN SIN GLUTEN
----	---

17	SOPA DE BONIATO, ESPINACAS Y COCO CINTA DE LOMO CON CHUTNEY DE MANZANA Y CEBOLLA ENSALADA DE LECHUGA, MAÍZ Y ZANAHORIA FRUTA FRESCA PAN SIN GLUTEN
----	--

18	ARROZ CON TOMATE TORTILLA DE PATATAS CALABACÍN ASADO FRUTA FRESCA PAN SIN GLUTEN
----	--

19	PATATAS A LA MARINERA CALDERETA DE POLLO ZANAHORIA BABY FRUTA FRESCA PAN SIN GLUTEN
----	---

20	CREMA DE CALABACÍN GARBANZOS SALTEADOS CON LOMBarda, PIMIENTO ROJO Y ADOBO DE SOJA ENSALADA DE TOMATE FRUTA FRESCA PAN SIN GLUTEN
----	---

23	CREMA DE VERDURAS Y HORTALIZAS TORTILLA FRANCESA COLIFLOR SALTEADA FRUTA FRESCA PAN SIN GLUTEN
----	--

24	ENSALADA DE PASTA SIN GLUTEN SALMON ALHORNO CON AJO Y PEREJIL ENSALADA DE LECHUGA, REMOLACHA RALLADA Y MAÍZ YOGUR DE SOJA CON TOPPING PAN SIN GLUTEN
----	--

25	PISTO MANCHEGO CON HUEVO POLLO ASADO EN SALSA DE PASAS Y ALMENDRAS ENSALADA DE LECHUGA, MAÍZ Y ACEITUNAS FRUTA FRESCA PAN SIN GLUTEN
----	--

26	ARROZ TRES DELICIAS CON SALSA DE SOJA SALTEADO DE SOJA CON CEBOLLETA Y SALSA TERIYAKI REPOLLO ESTILO KINCHI FRUTA FRESCA PAN SIN GLUTEN
----	---

27	NO LECTIVO
----	------------

\*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