



MENÚ

JUNIO 2026

YAGO SCHOOL

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

01	02	03	04	05
MACARRONES INTEGRALES CON BOLOÑESA DE VERDURAS Y SOJA	ALUBIAS ESTOFADAS CON ACELGAS	ARROZ FRITO CON YORK	ENSALADA CESAR	SALMOREJO CASERO
ENSALADA DE MACARRONES INTEGRALES CON LECHUGA, ATÚN Y HUEVO	GAZPACHO CASERO	ARROZ MARINERO	ESPINACAS CON BECHAMEL GRATINADAS	MENESTRA DE VERDURAS SALTEADAS
BACALAO AL HORNO EN PIPERRADA (PIMIENTO, CEBOLLA, TOMATE)	POLLO TIKA MASALA	MERLUZA AL HORNO	LENTEJAS CON ZANAHORIA Y SOFRITO DE PIMIENTOS CASEROS	HUEVOS AL HORNO BELLA AURORA (BECHAMEL Y TOMATE)
BACALAO GUISADO A LA BILBAÍNA (AJO Y PIMENTÓN)	FILETE DE POLLO MORUNO A LA PLANCHA	MERLUZA A LA ROMANA	TACO DE VERDURAS CON SOJA	REVUELTO DE ESPÁRRAGOS
COLIFLOR SALTEADA	PATATAS ASADAS CON AJO Y TOMILLO	TOMATE ALIÑADO	ENSALADA MIXTA	ENSALADA DE LECHUGA, ZANAHORIA Y REMOLACHA
FRUTA FRESCA	FRUTA FRESCA	FRUTA FRESCA	YOGUR NATURAL CON TOPPING	FRUTA FRESCA
08	09	10	11	12
MACARRONES INTEGRALES AGLIO-OLIO CON PAVO Y CEBOLLINO	LENTEJAS CON ZANAHORIA Y SOFRITO DE PIMIENTOS CASEROS	ARROZ CHAUFA	ESTOFADO DE PATATAS CON COSTILLA	
MACARRONES INTEGRALES CON VERDURAS AL WOK (CALABACÍN, PIMIENTO, ZANAHORIA)	GAZPACHO CASERO	ARROZ CON Salsa DE TOMATE CASERA	PATATAS ALIÑADAS (ATÚN Y HUEVO DURO)	PACKED LUNCH
GALLO A LA ANDALUZA FRITO	TORTILLA FRANCESA	CINTA DE LOMO CON CHUTNEY DE MANZANA Y CEBOLLA	TACO DE VERDURAS SUPERFOOD	
GALLO GUISADO A LA VIZCAÍNA (TOMATE, PIMIENTO Y CEBOLLA)	HUEVOS REVUELTOS CON CHISTORRA	CINTA DE LOMO A LA PLANCHA	GARBANZOS SALTEADOS CON LOMBARDA, PIMIENTO ROJO Y ADOBO DE SOJA	
ENSALADA DE COL YOGUR	ENSALADA DE LECHUGA, MAÍZ Y ZANAHORIA	CALABACÍN ASADO	ENSALADA DE TOMATE	
	FRUTA FRESCA	FRUTA FRESCA	FRUTA FRESCA	
15	16	17	18	19
PASTA INTEGRAL CON CREMA SUAVE DE BECHAMEL	GAZPACHO CASERO	PISTO MANCHEGO CON HUEVO	ARROZ TRES DELICIAS CON Salsa DE SOJA	SOPA CASERA DE AVE CON GARBANZOS
ENSALADA DE PASTA INTEGRAL TROPICAL	GUISANTES SALTEADOS CON CEBOLLA Y CHAMPIÑONES	JUDÍAS VERDES REHOGADAS	ENSALADA DE ARROZ CON HUEVO, ACEITUNAS, PAVO Y MAÍZ	SALMOREJO CASERO
SALMÓN AL HORNO CON AJO Y PEREJIL	TORTILLA FRANCESA	POLLO ASADO EN Salsa DE PASAS Y ALMENDRAS	FAJITA CON SALTEADO DE SOJA CON CEBOLLETA Y Salsa TERIYAKI	CARCAMUSAS (ESTOFADO DE MAGRO CON CHORIZO Y JAMÓN)
SALMÓN AL HORNO MACERADO EN PIÑA	TORTILLA DE PATATAS	ALITAS DE POLLO ASADAS EN Salsa BARBACOA	LENTEJAS ESTOFADAS CON VERDURAS (TOMATE, JUDÍA, CALABACÍN)	LOMO GUISADO A LA ESPAÑOLA (CEBOLLA Y TOMATE)
ENSALADA DE LECHUGA, REMOLACHA RALLADA Y MAÍZ	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y ZANAHORIA	ENSALADA DE LECHUGA, MAÍZ Y ACEITUNAS	REPOLLO ESTILO KIMCHI	PATATAS PANADERAS AL HORNO
YOGUR NATURAL CON TOPPING	FRUTA FRESCA	FRUTA FRESCA	FRUTA FRESCA	FRUTA FRESCA



MENÚ

JUNE 2026

YAGO SCHOOL

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

01	02	03	04	05
WHOLE WHEAT MACARONI WITH VEGETABLE AND SOY BOLOGNESE	STEWED BEANS WITH CHARD	FRIED RICE WITH COOKED HAM	CAESAR SALAD	HOMEMADE SALMOREJO (CHILLED TOMATO SOUP)
WHOLE WHEAT MACARONI SALAD WITH LETTUCE, TUNA AND EGG	HOMEMADE GAZPACHO	SEAFOOD RICE	BAKED SPINACH WITH BECHAMEL AU GRATIN	SAUTÉED MIXED VEGETABLES
BAKED COD IN PIPERRADA (PEPPER, ONION, TOMATO)	CHICKEN TIKKA MASALA	BAKED HAKE	LENTILS WITH CARROT AND HOMEMADE SAUTÉED PEPPERS	BELLA AURORA BAKED EGGS (WITH BECHAMEL AND TOMATO)
STEWED COD BILBAO STYLE (GARLIC AND PAPRIKA)	GRILLED MOORISH CHICKEN FILLET	ROMAN-STYLE BATTERED HAKE	VEGETABLE TACO WITH SOY	SCRAMBLED EGGS WITH ASPARAGUS
SAUTÉED CAULIFLOWER	ROASTED POTATOES WITH GARLIC AND THYME	SEASONED TOMATOES	MIXED SALAD	LETTUCE, CARROT AND BEETROOT SALAD
FRESH FRUIT	FRESH FRUIT	FRESH FRUIT	YOGURT WITH TOPPING	FRESH FRUIT
08	09	10	11	12
WHOLE WHEAT MACARONI AGLIO-OLIO WITH TURKEY AND CHIVES	LENTILS WITH CARROT AND HOMEMADE SAUTÉED PEPPERS	CHAUFA RICE	POTATO STEW WITH PORK RIBS	PACKED LUNCH
WHOLE WHEAT MACARONI WITH WOK VEGETABLES (ZUCCHINI, PEPPER, CARROT)	HOMEMADE GAZPACHO	RICE WITH HOMEMADE TOMATO SAUCE	SEASONED POTATOES (WITH TUNA AND HARD-BOILED EGG)	
ANDALUSIAN-STYLE FRIED MEGRIM SOLE	FRENCH OMELETTE	PORK LOIN WITH APPLE AND ONION CHUTNEY	SUPERFOOD VEGETABLE TACO	
STEWED MEGRIM SOLE BISCAYNE STYLE (TOMATO, PEPPER AND ONION)	SCRAMBLED EGGS WITH CHISTORRA SAUSAGE	GRILLED PORK LOIN	SAUTÉED CHICKPEAS WITH RED CABBAGE, RED PEPPER AND SOY MARINADE	
COLESLAW	LETTUCE, CORN AND CARROT SALAD	ROASTED ZUCCHINI	TOMATO SALAD	
YOGURT	FRESH FRUIT	FRESH FRUIT	FRESH FRUIT	
15	16	17	18	19
WHOLE WHEAT PASTA WITH LIGHT BECHAMEL SAUCE	HOMEMADE GAZPACHO	PISTO MANCHEGO (TRADITIONAL VEGETABLE STEW) WITH EGG	THREE-DELIGHTS FRIED RICE WITH SOY SAUCE	HOMEMADE CHICKEN SOUP WITH CHICKPEAS
TROPICAL WHOLE WHEAT PASTA SALAD	SAUTÉED PEAS WITH ONION AND MUSHROOMS	SAUTÉED GREEN BEANS	RICE SALAD WITH EGG, OLIVES, TURKEY AND CORN	HOMEMADE SALMOREJO (CHILLED TOMATO SOUP)
BAKED SALMON WITH GARLIC AND PARSLEY	FRENCH OMELETTE	ROAST CHICKEN IN RAISIN AND ALMOND SAUCE	FAJITA WITH SAUTÉED SOY, SPRING ONION AND TERIYAKI SAUCE	CARCAMUSAS (TRADITIONAL PORK STEW WITH CHORIZO AND HAM)
BAKED SALMON MARINATED IN PINEAPPLE	SPANISH POTATO OMELETTE	ROAST CHICKEN WINGS IN BARBECUE SAUCE	LENTILS STEWED WITH VEGETABLES (TOMATE, GREEN BEANS, ZUCCHINI)	SPANISH-STYLE STEWED PORK LOIN (WITH ONION AND TOMATO)
LETTUCE, SHREDDED BEETROOT AND CORN SALAD	LETTUCE, TOMATO AND CARROT SALAD	LETTUCE, CORN AND OLIVE SALAD	KIMCHI-STYLE CABBAGE	BAKED PANADERA POTATOES
YOGURT WITH TOPPINGS	FRESH FRUIT	FRESH FRUIT	FRESH FRUIT	FRESH FRUIT