



MENÚ

OCTUBRE 2026

YAGO SCHOOL

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

			01	02
			ARROZ CON SALSA DE TOMATE CASERA	SOPA CASERA DE AVE CON PICADILLO DE HUEVO COCIDO
			ENSALADA DE ARROZ CON CANGREJO Y HORTALIZAS	SALMOREJO CASERO
			FAJITA CON SALTEADO DE SOJA CON CEBOLLETA Y SALSA TERIYAKI	GUISO DE TERNERA AL ESTILO ALEMÁN
			GARBANZOS SALTEADOS A LA MILANESA CON LOMO	RAGOUT DE TERNERA AL ESTILO TRADICIONAL
			ENSALADA DE LECHUGA, MAIZ Y ZANAHORIA FRUTA FRESCA	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y QUESO FRESCO YOGURES SABORES VARIADOS
05	06	07	08	09
MACARRONES INTEGRALES A LA CARBONARA (NATA, BACON)	SOPA CASERA DE AVE CON PICADILLO DE HUEVO COCIDO Y PICATOSTES	POTAJE DE ALUBIAS BLANCAS CON CALABACÍN, JUDÍAS VERDES, ZANAHORIA Y PIMIENTOS	GAZPACHO CASERO	PAELLA MIXTA (POLLO, MARISCO)
MACARRONES INTEGRALES AL POMODORO CON ACEITUNA NEGRA	SALMOREJO CASERO	ENSALADA DE ALUBIAS BLANCAS CON VINAGRETA DE VERDURAS	BRÓCOLI SALTEADO CON ZANAHORIA	ARROZ CON SALSA DE TOMATE CASERA
SALMÓN EN SALSA DE SOJA	ALBÓNDIGAS VEGETALES EN SALSA ESPAÑOLA (PIMIENTO, CEBOLLA, ZANAHORIA)	POLLO GUISADO EN SALSA DE MOSTAZA A LA MIEL	REVUELTO DE PATATA Y QUESO MOZZARELLA	PAVO AL ESTILO THAY
SALMÓN EN SALSA DE NARANJA	GARBANZOS ESTOFADOS CON LACÓN	FRICASÉ DE POLLO (HÜHNERFRIKASSEE)	HUEVOS A LA FLAMENCA	PAVO EN SALSA DE CIRUELAS
ENSALADA DE LECHUGA, ZANAHORIA Y REMOLACHA	ENSALADA DE TOMATE, PEPINO Y ACEITUNAS NEGRAS	ENSALADA MIXTA	CALABACÍN REBOZADO FRITO	CHAMPIÑONES SALTEADOS CON AJO Y PEREJIL
FRUTA FRESCA	YOGUR NATURAL CON COULIS DE FRUTOS DEL BOSQUE	FRUTA FRESCA	FRUTA FRESCA	FRUTA FRESCA
12	13	14	15	16
	GUIISO DE LENTEJAS CON ZANAHORIA, PIMIENTO Y CEBOLLA	GUISANTES EN AMARILLO CON JAMÓN SERRANO	ESTOFADO DE PATATAS CON MAGRO	ARROZ CON SALSA DE TOMATE CASERA
	CHAMPIÑONES SALTEADOS AL AJILLO	GAZPACHO CASERO	PATATAS ALIÑADAS (ATÚN, HUEVO DURO)	ARROZ A LA AMERICANA (MAGRO, TERNERA)
FESTIVO	FILETE DE POLLO AL LIMÓN	HUEVOS AL HORNO AL PLATO (TOMATE, GUISANTE, CHORIZO)	FAJITA CON BOLOÑESA DE SOJA Y QUESO	BACALAO AL HORNO EN PIPERRADA (PIMIENTO, CEBOLLA, TOMATE)
	FILETE DE POLLO EN SALSA LIGERA DE COCO Y CÚRCUMA	REVUELTO DE JAMÓN YORK SALTEADO	ENSALADA DE GARBANZOS CON HUEVO (TOMATE, PIMIENTO, ACEITUNA)	BACALAO GUISADO A LA BILBAÍNA (AJO, PIMENTÓN)
	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y ZANAHORIA	ENSALADA DE LECHUGA, LOMBARDA Y PASAS	ENSALADA DE LECHUGA, MAIZ Y ACEITUNAS	COLIFLOR SALTEADA
	FRUTA FRESCA	YOGURES SABORES VARIADOS	FRUTA FRESCA	FRUTA FRESCA
19	20	21	22	23
MACARRONES INTEGRALES CON BOLOÑESA DE VERDURAS Y SOJA	ALUBIAS ESTOFADAS CON ACELGAS	ARROZ FRITO CON YORK	ENSALADA CÉSAR	SALMOREJO CASERO
ENSALADA DE MACARRONES INTEGRALES CON LECHUGA, ATÚN Y HUEVO	GAZPACHO CASERO	ARROZ MARINERO	ESPINACAS CON BECHAMEL GRATINADAS	MENESTRA DE VERDURAS SALTEADAS
ALBÓNDIGAS EN SALSA ESPAÑOLA	POLLO TIKA MASALA	MERLUZA AL HORNO	LENTEJAS ESTOFADAS CON MAGRO	HUEVOS AL HORNO BELLA AURORA (BECHAMEL, TOMATE)
KEFTEDES CON SALSA TZATZIKI	FILETE DE POLLO MORUNO A LA PLANCHA	MERLUZA A LA ROMANA	TACO DE GARBANZOS CON PICO DE GALLO	REVUELTO DE ESPÁRRAGOS
SALTEADO DE VERDURAS	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 TOPPINGS	FRUTA FRESCA
26	27	28	29	30
MACARRONES INTEGRALES AGLIO-OLIO CON PAVO Y CEBOLLINO	LENTEJAS CON ZANAHORIA Y SOFRITO DE PIMIENTOS CASERO	ARROZ CHAUFÁ	ESTOFADO DE PATATAS CON COSTILLA	CREMA DE CALABACÍN CON CEBOLLA CRUJIENTE
MACARRONES INTEGRALES CON VERDURAS AL WOK (CALABACÍN, PIMIENTO Y ZANAHORIA)	GAZPACHO CASERO	ARROZ CON SALSA DE TOMATE CASERA	PATATAS ALIÑADAS (ATÚN, HUEVO DURO)	VERDURAS A LA PROVENZAL SALTEADAS (CALABACÍN, CALABAZA, CEBOLLA)
GALLO A LA ANDALUZA FRITO	TORTILLA DE CALABACÍN PLANCHA	CINTA DE LOMO CON CHUTNEY DE MANZANA Y CEBOLLA	TACO DE VERDURAS SUPERFOOD	CALDERETA DE POLLO (TOMATE, ZANAHORIA, PIMIENTO)
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	FILETE DE POLLO EN SALSA LIGERA DE MOSTAZA
ENSALADA DE COL	ENSALADA DE LECHUGA, MAIZ Y ZANAHORIA	CALABACÍN ASADO	ENSALADA DE TOMATE	PATATAS AL VAPOR CON SOFRITO DE AJOS
YOGUR SABORES VARIADOS	FRUTA FRESCA	FRUTA FRESCA	FRUTA FRESCA	FRUTA FRESCA



MENÚ

OCTOBER 2026

YAGO SCHOOL

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

			01 RICE WITH HOMEMADE TOMATO SAUCE RICE SALAD WITH CRAB MEAT AND VEGETABLES FAJITA WITH STIR-FRIED SOY, SPRING ONION AND TERIYAKI SAUCE MILANESE-STYLE SAUTÉED CHICKPEAS WITH PORK LOIN LETTUCE, CORN AND CARROT SALAD FRESH FRUIT	02 HOMEMADE POULTRY SOUP WITH HARD-BOILED EGG GARNISH HOMEMADE SALMOREJO GERMAN-STYLE BEEF STEW TRADITIONAL-STYLE BEEF RAGOUT LETTUCE, TOMATO AND FRESH CHEESE SALAD YOGURT
05 WHOLE WHEAT CARBONARA MACARONI (CREAM, BACON) WHOLE WHEAT POMODORO MACARONI WITH BLACK OLIVES SALMON IN SOY SAUCE SALMON IN ORANGE SAUCE LETTUCE, CARROT AND BEETROOT SALAD FRESH FRUIT	06 HOMEMADE POULTRY SOUP WITH HARD-BOILED EGG GARNISH AND CROUTONS HOMEMADE SALMOREJO VEGETABLE MEATBALLS IN SPANISH SAUCE (PEPPER, ONION, CARROT) STEWED CHICKPEAS WITH CURED PORK SHOULDER (LACÓN) TOMATO, CUCUMBER AND BLACK OLIVE SALAD NATURAL YOGURT WITH FOREST-FRUIT COULIS	07 WHITE BEAN STEW WITH ZUCCHINI, GREEN BEANS, CARROT AND PEPPERS WHITE BEAN SALAD WITH VEGETABLE VINAIGRETTE STEWED CHICKEN IN HONEY MUSTARD SAUCE CHICKEN FRICASSEE (HÜHNERFRIKASSEE) MIXED SALAD FRESH FRUIT	08 HOMEMADE GAZPACHO SAUTÉED BROCCOLI WITH CARROT POTATO AND MOZZARELLA CHEESE SCRAMBLED EGGS EGGS 'A LA FLAMENCA' (ANDALUSIAN STYLE EGGS) FRIED BATTERED ZUCCHINI FRESH FRUIT	09 MIXED PAELLA (CHICKEN, SEAFOOD) RICE WITH HOMEMADE TOMATO SAUCE THAI-STYLE TURKEY TURKEY IN PLUM SAUCE SAUTÉED MUSHROOMS WITH GARLIC AND PARSLEY FRESH FRUIT
12 FESTIVO	13 LENTIL STEW WITH CARROT, PEPPER AND ONION SAUTÉED MUSHROOMS WITH GARLIC LEMON CHICKEN FILLET CHICKEN FILLET IN LIGHT COCO & TURMERIC SAUCE LETTUCE, TOMATO AND CARROT SALAD FRESH FRUIT	14 YELLOW-STYLE PEAS WITH SERRANO HAM HOMEMADE GAZPACHO BAKED EGGS 'AL PLATO' (TOMATO, PEAS, CHORIZO) SAUTÉED HAM SCRAMBLED EGGS LETTUCE, RED CABBAGE AND RAISIN SALAD YOGURT	15 POTATO STEW WITH LEAN PORK SEASONED POTATOES (TUNA, HARD-BOILED EGG) FAJITA WITH SOY BOLOGNESE AND CHEESE CHICKPEA SALAD WITH EGG (TOMATO, PEPPER, OLIVES) LETTUCE, CORN AND OLIVE SALAD FRESH FRUIT	16 RICE WITH HOMEMADE TOMATO SAUCE AMERICAN-STYLE RICE (LEAN PORK, BEEF) BAKED COD IN PIPERRADA (PEPPER, ONION, TOMATO) STEWED COD BILBAO-STYLE (GARLIC, PAPRIKA) SAUTÉED CAULIFLOWER FRESH FRUIT
19 WHOLE WHEAT MACARONI WITH VEGETABLE AND SOY BOLOGNESE WHOLE WHEAT MACARONI SALAD WITH LETTUCE, TUNA AND EGG MEATBALLS IN SPANISH SAUCE KEFTEDES WITH TZATZIKI SAUCE SAUTÉED VEGETABLES FRESH FRUIT	20 STEWED BEANS WITH SWISS CHARD HOMEMADE GAZPACHO CHICKEN TIKKA MASALA GRILLED MOORISH-STYLE (MOORISH-SPICED) CHICKEN FILLET ROAST POTATOES WITH GARLIC AND THYME FRESH FRUIT	21 FRIED RICE WITH HAM (YORK) SEAFOOD RICE BAKED HAKE BATTERED HAKE (ROMAN STYLE) SEASONED TOMATO SALAD FRESH FRUIT	22 CAESAR SALAD GRATIN SPINACH WITH BÉCHAMEL LENTIL STEW WITH LEAN PORK CHICKPEA TACO WITH PICO DE GALLO MIXED SALAD NATURAL YOGURT WITH TOPPINGS	23 HOMEMADE SALMOREJO SAUTÉED VEGETABLE MEDLEY BAKED EGGS 'BELLA AURORA' (BÉCHAMEL, TOMATO) SCRAMBLED EGGS WITH ASPARAGUS LETTUCE, CARROT AND BEETROOT SALAD FRESH FRUIT
26 WHOLE WHEAT AGLIO-OLIO MACARONI WITH TURKEY AND CHIVES WHOLE WHEAT MACARONI WITH WOK VEGETABLES (ZUCCHINI, PEPPER AND CARROT) FRIED ANDALUSIAN-STYLE MEGRIM SOLE BISCAY-STYLE STEWED MEGRIM SOLE (TOMATO, PEPPER AND ONION) COLESLAW SALAD YOGURT	27 LENTIL STEW WITH CARROT AND HOMEMADE PEPPER SAUTÉ HOMEMADE GAZPACHO GRILLED ZUCCHINI OMELETTE SCRAMBLED EGGS WITH CHISTORRA SAUSAGE LETTUCE, CORN AND CARROT SALAD FRESH FRUIT	28 CHAUFA RICE (PERUVIAN FRIED RICE) RICE WITH HOMEMADE TOMATO SAUCE PORK LOIN WITH APPLE AND ONION CHUTNEY GRILLED PORK LOIN ROASTED ZUCCHINI FRESH FRUIT	29 POTATO STEW WITH PORK RIBS SEASONED POTATOES (TUNA, HARD-BOILED EGG) SUPERFOOD VEGETABLE TACO SAUTÉED CHICKPEAS WITH RED CABBAGE, RED PEPPER AND SOY MARINADE TOMATO SALAD FRESH FRUIT	30 CREAM OF ZUCCHINI WITH CRISPY ONIONS SAUTÉED PROVENÇAL VEGETABLES (ZUCCHINI, PUMPKIN, ONION) CHICKEN STEW (TOMATO, CARROT, PEPPER) CHICKEN FILLET IN LIGHT MUSTARD SAUCE STEAMED POTATOES WITH SAUTÉED GARLIC FRESH FRUIT