



# MENÚ

YAGO SCHOOL NOVIEMBRE 2021

INTOLERANCIA A LACTOSA Y GLUTEN

## LUNES

## MARTES

## MIÉRCOLES

## JUEVES

## VIERNES

01

FESTIVO

02

Menestra de verduras salteadas  
Salchichas al horno  
Patatas bravas  
Yogur  
Pan sin gluten

03

Arroz con tomate  
Cinta de lomo con chutney de manzana y cebolla  
Calabacín asado  
Fruta fresca  
Pan sin gluten

04

Patatas a la marinera  
Fogonero al horno  
Tomate provenzal  
Fruta fresca  
Pan sin gluten

05

Crema de boniato, espinaca y coco  
Tortilla de calabacín  
Ensalada mixta  
Fruta fresca  
Pan sin gluten

08

Crema de brócoli  
Paella de verduras de la huerta  
Ensalada de maíz  
Fruta fresca  
Pan sin gluten

09

Sopa de ave con fideos y garbanzos  
Pavo al horno  
Patatas panaderas  
Fruta fresca  
Pan sin gluten

10

Pisto manchego con huevo  
Pollo asado  
Zanahoria baby salteada con ajo y tomillo  
Fruta fresca  
Pan sin gluten

11

Pasta sin gluten con atún  
Bacalao al horno  
Guisantes salteados  
Yogur  
Pan sin gluten

12

Crema de verduras  
Lomo al horno  
Coliflor salteada  
Fruta fresca  
Pan sin gluten

15

Pasta sin gluten salteada al ajillo  
Fogonero al horno  
Calabaza asada  
Fruta fresca  
Pan sin gluten

16

Arroz con tomate  
Tortilla de patatas y cebolla  
Tomate asado con orégano  
Yogur  
Pan sin gluten

17

Guisantes salteados con jamón  
Lomo al horno  
Patatas dado  
Fruta fresca  
Pan sin gluten

18

Cous cous con verduras  
Pollo con ciruelas  
Ensalada mixta  
Fruta fresca  
Pan sin gluten

19

Garbanzos estofados  
Lomo asado en su salsa  
Ensalada de judías verdes, zanahoria y maíz  
Fruta fresca  
Pan sin gluten

22

Crema de zanahorias con aceite de albahaca y dados de calabacín  
Pasta sin gluten napolitana  
Panaché de verduras  
Fruta fresca  
Pan sin gluten

23

Alubias pintas con patatas  
Salchichas al horno  
Ensalada variada  
Fruta fresca  
Pan sin gluten

24

Paella mixta  
Filete de pollo especiado  
Patatas fritas  
Fruta fresca  
Pan sin gluten

25

Crema de calabacín con aroma de hinojo  
Jurel en salsa verde  
Pisto  
Yogur  
Pan sin gluten

26

Guiso de patatas con carne  
Tortilla francesa  
Col salteada  
Fruta fresca  
Pan sin gluten

29

Pasta sin gluten con pesto  
Atún al horno  
Salteado de verduras  
Fruta fresca  
Pan sin gluten

30

Guiso de patatas con pollo  
Pollo al horno  
Ensalada de lechuga, maíz y zanahoria  
Yogur  
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 NOVIEMBRE 2021

SIN GLUTEN

## LUNES

## MARTES

## MIÉRCOLES

## JUEVES

## VIERNES

01

FESTIVO

02

Menestra de verduras salteadas  
Pollo al horno  
Patatas bravas  
Yogur  
Pan sin gluten

03

Arroz con tomate  
Cinta de lomo con chutney de manzana y cebolla  
Calabacín asado  
Fruta fresca  
Pan sin gluten

04

Patatas a la marinera  
Fogonero al horno  
Tomate provenzal  
Fruta fresca  
Pan sin gluten

05

Crema de boniato, espinaca y coco  
Tortilla de calabacín  
Ensalada mixta  
Fruta fresca  
Pan sin gluten

08

Crema de brócoli  
Paella de verduras de la huerta  
Ensalada de maíz  
Fruta fresca  
Pan sin gluten

09

Sopa de ave con arroz  
Pavo al horno  
Patatas panaderas  
Fruta fresca  
Pan sin gluten

10

Pisto manchego con huevo  
Pollo asado en salsa de pasas  
Zanahoria baby salteada con ajo y tomillo  
Fruta fresca  
Pan sin gluten

11

Pasta sin gluten con atún  
Bacalao al horno  
Guisantes salteados  
Yogur natural con toppings  
Pan sin gluten

12

Crema de verduras  
Lomo al horno  
Coliflor salteada  
Fruta fresca  
Pan sin gluten

15

Pasta sin gluten salteada al ajillo  
Fogonero al horno  
Calabaza asada  
Fruta fresca  
Pan sin gluten

16

Arroz con tomate  
Tortilla de patatas y cebolla  
Tomate asado con orégano  
Yogur  
Pan sin gluten

17

Guisantes salteados con jamón  
Filete de pollo a la plancha  
Patatas dado  
Fruta fresca  
Pan sin gluten

18

Cous cous con verduras  
Pollo con ciruelas  
Ensalada mixta  
Fruta fresca  
Pan sin gluten

19

Garbanzos estofados  
Lomo asado en su salsa  
Ensalada de judías verdes, zanahoria y maíz  
Fruta fresca  
Pan sin gluten

22

Crema de zanahorias con aceite de albahaca y dados de calabacín  
Pasta sin gluten napolitana  
Panaché de verduras  
Fruta fresca  
Pan sin gluten

23

Alubias pintas con patatas  
Lomo al horno  
Ensalada variada  
Fruta fresca  
Pan sin gluten

24

Paella mixta  
Filete de pollo especiado  
Patatas fritas  
Fruta fresca  
Pan sin gluten

25

Crema de calabacín con aroma de hinojo  
Jurel en salsa verde  
Pisto  
Yogur natural con toppings  
Pan sin gluten

26

Guiso de patatas con carne  
Tortilla francesa  
Col con mahonesa  
Fruta fresca  
Pan sin gluten

29

Pasta sin gluten boloñesa  
Atún al horno  
Salteado de verduras  
Fruta fresca  
Pan sin gluten

30

Guiso de patatas con pollo  
Filete de pollo a la plancha  
Ensalada de lechuga, maíz y zanahoria  
Yogur  
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**