



# MENÚ

YAGO SCHOOL MAYO 2022

INTOLERANCIA A LACTOSA Y GLUTEN

## LUNES

## MARTES

## MIÉRCOLES

## JUEVES

## VIERNES

02

FESTIVO

03

Ensaladilla  
Tortilla patatas  
Aliño de zanahorias  
Yogur de soja  
Pan sin gluten

04

FESTIVO

05

NO LECTIVO

06

NO LECTIVO

09

Pasta sin gluten napolitana  
Tortilla de calabacín  
Panaché de verduras  
Fruta fresca  
Pan sin gluten

10

Ensalada garbanzos  
Salchichas al horno  
Ensalada variada  
Fruta fresca  
Pan sin gluten

11

Arroz tres delicias  
Lomo al horno  
Patatas fritas  
Fruta fresca  
Pan sin gluten

12

Crema de calabacín con aroma de hinojo  
Bacalao dorado  
Pisto  
Yogur de soja  
Pan sin gluten

13

Ensalada de patatas con manzana y pollo  
Pollo al horno  
Ensalada de remolacha  
Fruta fresca  
Pan sin gluten

16

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

17

Guisantes con jamón  
Hamburguesa al horno  
Ensalada de lechuga, maíz y zanahoria  
Fruta fresca  
Pan sin gluten

18

Arroz con tomate  
Pollo al horno  
Champiñones salteados con ajo y perejil  
Fruta fresca  
Pan sin gluten

19

Crema de zanahoria  
Fogonero al horno  
Patatas panaderas al horno  
Fruta fresca  
Pan sin gluten

20

Habas baby salteadas  
Tortilla francesa  
Ensalada de col  
Yogur de soja  
Pan sin gluten

23

Pasta sin gluten al pomodoro con  
aceituna fresca  
Merluza al horno  
Aliño de zanahorias  
Fruta fresca  
Pan sin gluten

24

Aliño de judías verdes  
Brocheta de pollo en adobo de romero  
y limón  
Ensalada  
Yogur de soja  
Pan sin gluten

25

Salmorejo sin gluten  
Lomo al horno  
Ensalada mixta  
Fruta fresca  
Pan sin gluten

26

Paella  
Salmón al horno  
Calabaza al horno  
Fruta fresca  
Pan sin gluten

27

Patatas aliñadas  
Revuelto de pavo  
Champiñones salteados con ajo y perejil  
Fruta fresca  
Pan sin gluten

30

Pasta sin gluten con tomate  
Fogonero al horno  
Brócoli salteado  
Fruta fresca  
Pan sin gluten

31

Crema de calabacín  
Pollo a la plancha con limón  
Ensalada  
Fruta fresca  
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 MAYO 2022

SIN GLUTEN

## LUNES

## MARTES

## MIÉRCOLES

## JUEVES

## VIERNES

02

FESTIVO

03

Ensaladilla  
Tortilla patatas  
Aliño de zanahorias  
Yogur  
Pan sin gluten

04

FESTIVO

05

NO LECTIVO

06

NO LECTIVO

09

Pasta sin gluten napolitana  
Tortilla de calabacín  
Panaché de verduras  
Fruta fresca  
Pan sin gluten

10

Ensalada garbanzos  
Salchichas al horno  
Ensalada variada  
Fruta fresca  
Pan sin gluten

11

Arroz tres delicias  
Lomo al horno  
Patatas fritas  
Fruta fresca  
Pan sin gluten

12

Crema de calabacín con aroma de hinojo  
Bacalao gratinado  
Pisto  
Yogur natural con topping  
Pan sin gluten

13

Guiso de patatas con carne  
Pollo al horno  
Ensalada de remolacha  
Fruta fresca  
Pan sin gluten

16

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

17

Guisantes con jamón  
Hamburguesa con queso  
Ensalada de lechuga, maíz y zanahoria  
Fruta fresca  
Pan sin gluten

18

Arroz con tomate  
Pollo al horno  
Champiñones salteados con ajo y perejil  
Fruta fresca  
Pan sin gluten

19

Crema de zanahoria  
Fogonero al horno  
Patatas panaderas al horno  
Fruta fresca  
Pan sin gluten

20

Habas baby salteadas  
Tortilla francesa  
Ensalada de col  
Yogur  
Pan sin gluten

23

Pasta sin gluten al pomodoro con  
aceituna fresca  
Merluza al horno  
Aliño de zanahorias  
Fruta fresca  
Pan sin gluten

24

Aliño de judías verdes  
Brocheta de pollo en adobo de romero  
y limón  
Ensalada  
Yogur natural con topping  
Pan sin gluten

25

Brócoli con bechamel gratinado  
Lomo al horno  
Ensalada mixta  
Fruta fresca  
Pan sin gluten

26

Paella  
Salmón al horno  
Calabaza al horno  
Fruta fresca  
Pan sin gluten

27

Patatas aliñadas  
Revuelto de jamón serrano  
Champiñones salteados con ajo y perejil  
Fruta fresca  
Pan sin gluten

30

Pasta sin gluten con tomate  
Fogonero al horno  
Brócoli salteado  
Fruta fresca  
Pan sin gluten

31

Crema de calabacín  
Pollo a la plancha con limón  
Ensalada  
Fruta fresca  
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**