



# MENÚ

YAGO SCHOOL ABR 2024

SIN GLUTEN

## LUNES

## MARTES

## MIÉRCOLES

## JUEVES

## VIERNES

01

Pasta sin gluten con tomate  
Fogonero a la roteña  
Brócoli salteado  
Fruta fresca  
Pan sin gluten

02

Crema de calabacín  
Tortilla francesa  
Ensalada de maíz con aceitunas  
Fruta fresca  
Pan sin gluten

03

Champiñones salteados al ajillo  
Estofado de ternera  
Patatas al horno al tomillo limón  
Yogur  
Pan sin gluten

04

Arroz con carne y alcachofa  
Caballa con tomate, albahaca y orégano  
Salteado de verduras  
Fruta fresca  
Pan sin gluten

05

Crema de calabaza  
Pollo a la plancha con limón  
Ensalada variada  
Fruta fresca  
Pan sin gluten

08

Pasta sin gluten boloñesa  
Bacalao gratinado  
Coliflor salteada  
Flan de vainilla  
Pan sin gluten

09

Alubias con acelgas  
Pollo a la mostaza  
Ensalada mixta  
Fruta fresca  
Pan sin gluten

10

Espinacas con bechamel gratinadas  
Lomo a la plancha  
Patatas asadas  
Fruta fresca  
Pan sin gluten

11

Paella  
Lomo de merluza al horno  
Zanahoria baby salteada  
Yogur natural con topping  
Pan sin gluten

12

Crema de puerros y patatas  
Revuelto de espárragos  
Tomate aliñado  
Fruta fresca  
Pan sin gluten

15

Pasta sin gluten con verduras al wok  
Gallo al horno con ajo y perejil  
Ensalada de col  
Yogur  
Pan sin gluten

16

Salmorejo sin gluten  
Lomo en salsa de manzana  
Menestra de verduras  
Fruta fresca  
Pan sin gluten

17

FESTIVO

18

NO LECTIVO

19

NO LECTIVO

22

Ensalada de pasta sin gluten tropical  
Salmon al eneldo  
Ensalada de maíz y remolacha  
Fruta fresca  
Pan sin gluten

23

Gazpacho sin gluten  
Carrillera de cerdo en salsa  
Patatas panaderas  
Yogur natural con topping  
Pan sin gluten

24

Pisto manchego con huevo  
Salchichas de ave al horno  
Ensalada variada  
Fruta fresca  
Pan sin gluten

25

Arroz 3 delicias con salsa de soja  
Bacalao al graten con ali oli y flores de maíz  
Guisantes salteados  
Fruta fresca  
Pan sin gluten

26

Patatas a la marinera  
Tortilla francesa  
Coliflor salteada  
Flan de vainilla  
Pan sin gluten

29

Pasta sin gluten boloñesa  
Fogonero al horno con salsa mediterránea  
Calabaza asada  
Fruta fresca  
Pan sin gluten

30

Paella  
Revuelto de patatas, cebolla y pimiento  
Ensalada mixta  
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 ABR 2024

SIN GLUTEN, PLV, PESCADO BLANCO, LEVADURA Y AJO

## LUNES

## MARTES

## MIÉRCOLES

## JUEVES

## VIERNES

01

Pasta sin gluten con tomate  
Pollo a la plancha  
Brócoli salteado  
Fruta fresca  
Pan sin gluten

02

Crema de calabacín  
Tortilla francesa  
Ensalada de maíz con aceitunas  
Fruta fresca  
Pan sin gluten

03

Champiñones salteados al ajillo  
Lomo a la plancha  
Patatas al horno al tomillo limón  
Yogur de soja  
Pan sin gluten

04

Arroz con carne y alcachofa  
Caballa con tomate, albahaca y orégano  
Salteado de verduras  
Fruta fresca  
Pan sin gluten

05

Crema de calabaza  
Pollo a la plancha con limón  
Ensalada variada  
Fruta fresca  
Pan sin gluten

08

Ensalada de pasta sin gluten  
Pavo a la plancha  
Coliflor salteada  
Flan de vainilla  
Pan sin gluten

09

Alubias con acelgas  
Pollo a la plancha  
Ensalada mixta  
Fruta fresca  
Pan sin gluten

10

Espinacas salteadas  
Lomo a la plancha  
Patatas asadas  
Fruta fresca  
Pan sin gluten

11

Paella  
Pavo a la plancha  
Zanahoria baby salteada  
Yogur de soja natural con topping  
Pan sin gluten

12

Crema de puerros y patatas  
Revuelto de espárragos  
Tomate aliñado  
Fruta fresca  
Pan sin gluten

15

Pasta sin gluten con verduras al wok  
Pollo a la plancha  
Ensalada de col  
Yogur de soja  
Pan sin gluten

16

Salmorejo sin gluten  
Lomo en salsa de manzana  
Menestra de verduras  
Fruta fresca  
Pan sin gluten

17

FESTIVO

18

NO LECTIVO

19

NO LECTIVO

22

Ensalada de pasta sin gluten tropical  
Salmon al eneldo  
Ensalada de maíz y remolacha  
Fruta fresca  
Pan sin gluten

23

Gazpacho sin gluten  
Carrillera de cerdo en salsa  
Patatas panaderas  
Yogur de soja natural con topping  
Pan sin gluten

24

Pisto manchego con huevo  
Salchichas de ave al horno  
Ensalada variada  
Fruta fresca  
Pan sin gluten

25

Arroz 3 delicias con salsa de soja  
Pollo a la plancha  
Guisantes salteados  
Fruta fresca  
Pan sin gluten

26

Patatas a la marinera  
Tortilla francesa  
Coliflor salteada  
Flan de vainilla  
Pan sin gluten

29

Pasta sin gluten con tomate  
Pollo a la plancha  
Calabaza asada  
Fruta fresca  
Pan sin gluten

30

Paella  
Revuelto de patatas, cebolla y pimiento  
Ensalada mixta  
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 ABR 2024

SIN GLUTEN Y KIWI

## LUNES

## MARTES

## MIÉRCOLES

## JUEVES

## VIERNES

01

Pasta sin gluten con tomate  
Fogonero a la roteña  
Brócoli salteado  
Fruta fresca no kiwi  
Pan sin gluten

02

Crema de calabacín  
Tortilla francesa  
Ensalada de maíz con aceitunas  
Fruta fresca no kiwi  
Pan sin gluten

03

Champiñones salteados al ajillo  
Estofado de ternera  
Patatas al horno al tomillo limón  
Yogur  
Pan sin gluten

04

Arroz con carne y alcachofa  
Caballa con tomate, albahaca y orégano  
Salteado de verduras  
Fruta fresca no kiwi  
Pan sin gluten

05

Crema de calabaza  
Pollo a la plancha con limón  
Ensalada variada  
Fruta fresca no kiwi  
Pan sin gluten

08

Pasta sin gluten boloñesa  
Bacalao gratinado  
Coliflor salteada  
Flan de vainilla  
Pan sin gluten

09

Alubias con acelgas  
Pollo a la mostaza  
Ensalada mixta  
Fruta fresca no kiwi  
Pan sin gluten

10

Espinacas con bechamel gratinadas  
Lomo a la plancha  
Patatas asadas  
Fruta fresca no kiwi  
Pan sin gluten

11

Paella  
Lomo de merluza al horno  
Zanahoria baby salteada  
Yogur natural con topping  
Pan sin gluten

12

Crema de puerros y patatas  
Revuelto de espárragos  
Tomate aliñado  
Fruta fresca no kiwi  
Pan sin gluten

15

Pasta sin gluten con verduras al wok  
Gallo al horno con ajo y perejil  
Ensalada de col  
Yogur  
Pan sin gluten

16

Salmorejo sin gluten  
Lomo en salsa de manzana  
Menestra de verduras  
Fruta fresca no kiwi  
Pan sin gluten

17

FESTIVO

18

NO LECTIVO

19

NO LECTIVO

22

Ensalada de pasta sin gluten tropical  
Salmon al eneldo  
Ensalada de maíz y remolacha  
Fruta fresca no kiwi  
Pan sin gluten

23

Gazpacho sin gluten  
Carrillera de cerdo en salsa  
Patatas panaderas  
Yogur natural con topping  
Pan sin gluten

24

Pisto manchego con huevo  
Salchichas de ave al horno  
Ensalada variada  
Fruta fresca no kiwi  
Pan sin gluten

25

Arroz 3 delicias con salsa de soja  
Bacalao al graten con ali oli y flores de maíz  
Guisantes salteados  
Fruta fresca no kiwi  
Pan sin gluten

26

Patatas a la marinera  
Tortilla francesa  
Coliflor salteada  
Flan de vainilla  
Pan sin gluten

29

Pasta sin gluten boloñesa  
Fogonero al horno con salsa mediterránea  
Calabaza asada  
Fruta fresca no kiwi  
Pan sin gluten

30

Paella  
Revuelto de patatas, cebolla y pimiento  
Ensalada mixta  
Fruta fresca no kiwi  
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 ABR 2024

SIN GLUTEN Y LACTOSA

## LUNES

## MARTES

## MIÉRCOLES

## JUEVES

## VIERNES

01

Pasta sin gluten con tomate  
Fogonero a la roteña  
Brócoli salteado  
Fruta fresca  
Pan sin gluten

02

Crema de calabacín  
Tortilla francesa  
Ensalada de maíz con aceitunas  
Fruta fresca  
Pan sin gluten

03

Champiñones salteados al ajillo  
Lomo a la plancha  
Patatas al horno al tomillo limón  
Yogur de soja  
Pan sin gluten

04

Arroz con carne y alcachofa  
Caballa con tomate, albahaca y orégano  
Salteado de verduras  
Fruta fresca  
Pan sin gluten

05

Crema de calabaza  
Pollo a la plancha con limón  
Ensalada variada  
Fruta fresca  
Pan sin gluten

08

Ensalada de pasta sin gluten  
Bacalao al horno  
Coliflor salteada  
Flan de vainilla  
Pan sin gluten

09

Alubias con acelgas  
Pollo a la mostaza  
Ensalada mixta  
Fruta fresca  
Pan sin gluten

10

Espinacas salteadas  
Lomo a la plancha  
Patatas asadas  
Fruta fresca  
Pan sin gluten

11

Paella  
Lomo de merluza al horno  
Zanahoria baby salteada  
Yogur de soja natural con topping  
Pan sin gluten

12

Crema de puerros y patatas  
Revuelto de espárragos  
Tomate aliñado  
Fruta fresca  
Pan sin gluten

15

Pasta sin gluten con verduras al wok  
Gallo al horno con ajo y perejil  
Ensalada de col  
Yogur de soja  
Pan sin gluten

16

Salmorejo sin gluten  
Lomo en salsa de manzana  
Menestra de verduras  
Fruta fresca  
Pan sin gluten

17

FESTIVO

18

NO LECTIVO

19

NO LECTIVO

22

Ensalada de pasta sin gluten tropical  
Salmon al eneldo  
Ensalada de maíz y remolacha  
Fruta fresca  
Pan sin gluten

23

Gazpacho sin gluten  
Carrillera de cerdo en salsa  
Patatas panaderas  
Yogur de soja natural con topping  
Pan sin gluten

24

Pisto manchego con huevo  
Salchichas de ave al horno  
Ensalada variada  
Fruta fresca  
Pan sin gluten

25

Arroz 3 delicias con salsa de soja  
Bacalao al horno  
Guisantes salteados  
Fruta fresca  
Pan sin gluten

26

Patatas a la marinera  
Tortilla francesa  
Coliflor salteada  
Flan de vainilla  
Pan sin gluten

29

Pasta sin gluten con tomate  
Fogonero al horno con salsa mediterránea  
Calabaza asada  
Fruta fresca  
Pan sin gluten

30

Paella  
Revuelto de patatas, cebolla y pimiento  
Ensalada mixta  
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**