



MENÚ

YAGO SCHOOL ABR 2024

INTOLERANCIA A LA LACTOSA

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

01

Macarrones con tomate
Fogonero a la roteña
Brócoli salteado
Fruta fresca
Pan integral

02

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

03

Lentejas estofadas
Lomo a la plancha
Patatas al horno al tomillo limón
Yogur de soja
Pan blanco

04

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

05

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

08

Ensalada de pasta
Bacalao al horno
Coliflor salteada
Flan de vainilla
Pan integral

09

Alubias con acelgas
Filete de pollo moruno
Ensalada mixta
Fruta fresca
Pan blanco

10

Espinacas salteadas
Lomo a la plancha
Patatas asadas
Fruta fresca
Pan blanco

11

Paella
Lomo de merluza al horno
Zanahoria baby salteada
Yogur de soja con topping
Pan blanco

12

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

15

Espirales con verduras al wok
Gallo al horno con ajo y perejil
Ensalada de col
Yogur de soja
Pan integral

16

Salmorejo
Lomo al horno
Menestra de verduras
Fruta fresca
Pan blanco

17

FESTIVO

18

NO LECTIVO

19

NO LECTIVO

22

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

23

Gazpacho
Carrilera de cerdo en salsa
Patatas panaderas
Yogur de soja con topping
Pan blanco

24

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

25

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

26

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

29

Lacitos con tomate
Fogonero al horno
Calabaza asada
Fruta fresca
Pan integral

30

Paella
Revuelto de patatas, cebolla y pimiento
Ensalada mixta
Fruta fresca
Pan blanco

***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

INTOLERANCIA A LA LACTOSA Y PLV

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

01

Macarrones con tomate
Fogonero a la roteña
Brócoli salteado
Fruta fresca
Pan integral

02

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

03

Lentejas estofadas
Lomo a la plancha
Patatas al horno al tomillo limón
Yogur de soja
Pan blanco

04

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

05

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

08

Ensalada de pasta
Bacalao al horno
Coliflor salteada
Flan de vainilla
Pan integral

09

Alubias con acelgas
Filete de pollo moruno
Ensalada mixta
Fruta fresca
Pan blanco

10

Espinacas salteadas
Lomo a la plancha
Patatas asadas
Fruta fresca
Pan blanco

11

Paella
Lomo de merluza al horno
Zanahoria baby salteada
Yogur de soja con topping
Pan blanco

12

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

15

Espirales con verduras al wok
Gallo al horno con ajo y perejil
Ensalada de col
Yogur de soja
Pan integral

16

Salmorejo
Lomo al horno
Menestra de verduras
Fruta fresca
Pan blanco

17

FESTIVO

18

NO LECTIVO

19

NO LECTIVO

22

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

23

Gazpacho
Carrilera de cerdo en salsa
Patatas panaderas
Yogur de soja con topping
Pan blanco

24

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

25

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

26

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

29

Lacitos con tomate
Fogonero al horno
Calabaza asada
Fruta fresca
Pan integral

30

Paella
Revuelto de patatas, cebolla y pimiento
Ensalada mixta
Fruta fresca
Pan blanco

***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**