



Los platos contienen: LECHE Y DERIVADOS ■
 GLUTEN ■ PROTEINA DE VACA ■
 HUEVOS ■ CARNE ■
 APIO ■

LEGUMBRES ■
 PESCADO ■
 FRUTOS DE CÁSCARA ■

Septiembre 2017



St. Peter's School Barcelona (C7-PREU)

LUNES 4 1er plato	MARTES 5 1er plato	MIÉRCOLES 6 1er plato	JUEVES 7 1er plato	VIERNES 8 1er plato
TABULÉ DE QUINOA CUS CÚS CON CALABACÍN Y CEBOLLA CARAMELIZADA 1 11 12 13	CREMA DE CALABAZA (patata y cebolla) PATATA, ZANAHORIA Y BRÓCOLI HERVIDO 2 3 4 5 6 14 15 16 17	ESPAGUETIS AL PESTO ESPAGUETIS A LA BOLOÑESA (salsa de tomate casera y carne picada) 7 8 9 10 14 15 16 17	COLIFLOR GRATINADA CON BECHAMEL Y QUESO MENESTRA CASERA (patata, zanahoria, guisantes, calabacín y judía tierna) 7 8 9 10	ARROZ CON VERDURITAS (pimiento, puerro, judía verde, zanahoria) NOODLES SALTEADOS CON VERDURITAS 18
2º plato	2º plato	2º plato	2º plato	2º plato
ESTOFADO DE PAVO AL CURRY CROQUETAS DE COCIDO 19 20 21 29 30 31 32 33	CHULETAS DE LOMO CON MIEL ALBÓNDIGAS EN SALSAS 22 23 24 34 35 36	PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA MERO A LA VASCA CON HUEVO DURO 25 37 38	POLLO A LA BRASA ESTOFADO DE TERNERA 26 39 40 41 42	COSTILLA DE CERDO CON SALSAS BARBACOA BISTEC DE TERNERA A LA PLANCHA 27 28 43 44
guarnición	guarnición	guarnición	guarnición	guarnición
GAZPACHO	CUS CÚS	CALABACÍN A LA PLANCHA	VICHYSOISE (crema de puerros y patatas)	PATATAS FRITAS
postre	postre	postre	postre	postre
FRUTA DEL TIEMPO	MOUSSE DE CHOCOLATE CASERO	FRUTA DEL TIEMPO	FRUTA DEL TIEMPO	HELADO

Desayunos

--	--	--	--	--

Necesidades Alimentarias Especiales




- | | | | | |
|---------------------------------|--------------------------|---------------------------|-----------------------------------|--------------------------|
| 1. Sin frutos secos ni orejones | 11. Cuscús sin gluten | 21. Sin curry | 31. Croquetas de pescado | 41. Pescado a la plancha |
| 2. Pasta sin gluten | 12. Sin pasas | 22. Chuletas a la plancha | 32. Pollo a la plancha | 42. Ternera a la plancha |
| 3. Pasta s/huevo y s/queso | 13. Sin apio | 23. Cazón a la plancha | 33. Pollo a la plancha | 43. Tortilla francesa |
| 4. Salsa napolitana | 14. Pasta sin gluten | 24. Chuletas a la plancha | 34. Albóndigas de pescado | 44. Tortilla francesa |
| 5. Salsa napolitana | 15. Pasta sin huevo | 25. Merluza a la plancha | 35. Albóndigas caseras de pescado | |
| 6. Salsa napolitana | 16. Salsa napolitana | 26. Merluza a la plancha | 36. Ternera a la plancha | |
| 7. Harina s/gluten | 17. Salsa napolitana | 27. Harina s/gluten | 37. Sin huevo | |
| 8. Sin queso | 18. Sin salsa de soja | 28. Pescado a la plancha | 38. Pollo al horno | |
| 9. Sin Bechamel | 19. Pescado a la plancha | 29. Croquetas s/gluten | 39. Harina s/gluten | |
| 10. Sin bechamel | 20. Sin curry | 30. Pollo a la plancha | 40. Pescado a la plancha | |



Los alumnos a partir de 5º de primaria tienen disponible todos los días un buffet de ensaladas (8 ingredientes, vinagretas y una ensalada del día).
 Todos los días se acompañará el menú de pan blanco e integral los Martes y Jueves.
 Los desayunos van destinados a los alumnos a partir de 1º y 2º de Primaria.
 Las meriendas van destinadas a los alumnos de Ed. Infantil.



Los platos contienen:

GLUTEN 
HUEVOS 
APIO 

LECHE Y DERIVADOS 
PROTEINA DE VACA 
CARNE 

LEGUMBRES 
PESCADO 

FRUTOS DE CÁSCARA 

Septiembre 2017



St. Peter's School Barcelona (C7-PREU)

LUNES 11	MARTES 12	MIÉRCOLES 13	JUEVES 14	VIERNES 15
1er plato	1er plato	1er plato	1er plato	1er plato
	ESPIRALES A LA NAPOLITANA (salsa de tomate casera) 1 2 3 4 ENSALADA DE ESPIRALES (tomate, aceitunas negras, maíz y orégano) 7 8	ARROZ CON SALSA DE TOMATE (sofrito casero) ARROZ A LA CAZUELA CON SALCHICHAS Y GUISANTES 9 10	CREMA DE VERDURAS (patata, judía verde, acelgas, zanahoria y cebolla) 5 JUDÍAS VERDES SALTEADAS CON BEICON 11 12	LENTEJAS ESTOFADAS (sofrito de cebolla, ajos, pimiento rojo y tomate) 6 ENSALADA DE LENTEJAS (atún, olivas negras, zanahorias y dados de tomate) 13 14
2º plato	2º plato	2º plato	2º plato	2º plato
	DADOS DE LOMO ESTOFADOS 15 CAÑA DE LOMO A LA PLANCHA 24	BACALAO AL HORNO (con cebolla y tomate natural) 16 EMPANADILLAS DE ATÚN 25 26 27	BASTONCITOS DE POLLO REBOZADOS CON "QUICOS" 17 18 19 20 21 POLLO AL HORNO (cebolla y tomate natural) 28	HAMBURGUESAS DE TERNERA A LA PLANCHA 22 23 ESTOFADO DE TERNERA 29 30 31 32
guarnición	guarnición	guarnición	guarnición	guarnición
	DADOS DE PATATAS	CALABACÍN A LA PLANCHA	TOMATE ALIÑADO	CUS CÚS
postre	postre	postre	postre	postre
	FRUTA DEL TIEMPO	LÁCTEO	FRUTA DEL TIEMPO	HELADO

Desayunos

--	--	--	--	--

Necesidades Alimentarias Especiales




- | | | | |
|-------------------------|-------------------------------------|-------------------------------|--------------------------|
| 1. Pasta sin gluten | 11. Judía verde con patata | 21. Sin mayonesa | 31. Pescado a la plancha |
| 2. Pasta sin huevo | 12. Judía verde con patata | 22. Hamburguesa de pescado | 32. Ternera a la plancha |
| 3. Sin queso | 13. Sin atún | 23. Hamburguesa de pescado | |
| 4. Sin queso | 14. Ensalada variada | 24. Cazón a la plancha | |
| 5. Sin apio | 15. Cazón a la plancha | 25. Merluza rebozada s/gluten | |
| 6. Menestra de verduras | 16. Pollo a la plancha | 26. Merluza rebozada s/huevo | |
| 7. Pasta s/gluten | 17. Rebozado sin gluten | 27. Croquetas de jamón | |
| 8. Pasta s/huevo | 18. Rebozado sin huevo y s/mayonesa | 28. Merluza al horno | |
| 9. Arroz con verduras | 19. Bastoncitos de merluza | 29. Harina s/gluten | |
| 10. Sin guisantes | 20. Rebozado sin quicos | 30. Pescado a la plancha | |



Los alumnos a partir de 5º de primaria tienen disponible todos los días un buffet de ensaladas (8 ingredientes, vinagretas y una ensalada del día).
 Todos los días se acompañará el menú de pan blanco e integral los Martes y Jueves.
 Los desayunos van destinados a los alumnos a partir de 1º y 2º de Primaria.
 Las meriendas van destinadas a los alumnos de Ed. Infantil.



Los platos contienen:

GLUTEN 
HUEVOS 
APIO 

LECHE Y DERIVADOS 
PROTEINA DE VACA 
CARNE 

LEGUMBRES 
PESCADO 

FRUTOS DE CÁSCARA 

Septiembre 2017



St. Peter's School Barcelona (C7-PREU)

LUNES 18	MARTES 19	MIÉRCOLES 20	JUEVES 21	VIERNES 22
1er plato PATATA, ZANAHORIA Y BRÓCOLI HERVIDO RISOTTO DE SETAS	1er plato ESPIRALES A LA CARBONARA (con crema de leche y beicon) ESPIRALES A LA NAPOLITANA (salsa de tomate casera)	1er plato CREMA DE ZANAHORIAS (patata y cebolla) GAZPACHO Y ENSALADA DE LECHUGA, ACEITUNAS Y PEPINO	1er plato ARROZ CON SALSA DE TOMATE (sofrito casero) PAELLA DE VERDURAS (pimiento rojo, pimiento verde, alcachofa, puerro y judía verde)	1er plato GUISANTES SALTEADOS CON JAMÓN NACHOS CON CHEDDAR Y SALSA GUACAMOLE
2º plato ALBÓNDIGAS EN SALSA LOMO A LA PLANCHA CON SALSA "CHIMICHURRI"	2º plato TORTILLA DE QUESO HUEVOS GRATINADOS CON SALSA DE TOMATE	2º plato PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA ESTOFADO DE PAVO AL CURRY	2º plato DADITOS DE CAZÓN EN ADOBO SUAVE SALMÓN CON SALSA SUAVE DE AJOS Y LIMÓN	2º plato BISTEC DE TERNERA A LA PLANCHA POLLO CON SALSA MOLE
guarnición CHAMPIÑONES SALTEADOS	guarnición GUISANTES SALTEADOS	guarnición PATATAS PANADERA	guarnición BERENJENAS CON MIEL	guarnición TOMATE ALIÑADO
postre FRUTA DEL TIEMPO	postre FRUTA DEL TIEMPO	postre FRUTA DEL TIEMPO	postre LÁCTEO	postre FRUTA DEL TIEMPO
Desayunos				

Necesidades Alimentarias Especiales

- | | | | | |
|---------------------------|------------------------------------|-----------------------------------|--------------------------|---------------------------------|
| 1. Pasta sin gluten | 11. Arroz con champiñones | 21. Tostada con guacamole | 31. Ternera a la plancha | 41. Sin curry |
| 2. Pasta sin huevo | 12. Sin apio | 22. Tostada con guacamole | 32. Tortilla francesa | 42. Pollo a la plancha |
| 3. Sin carne | 13. Pasta sin gluten | 23. Albóndigas de pescado | 33. Tortilla francesa | 43. Pan s/gluten y sin caldo |
| 4. Salsa napolitana | 14. Pasta sin huevo | 24. Albóndigas caseras de pescado | 34. Merluza a la plancha | 44. Sin caldo |
| 5. Salsa napolitana | 15. Sin queso | 25. Ternera a la plancha | 35. Huevos con tomate | 45. Sin caldo |
| 6. Salsa napolitana | 16. Sin queso | 26. Tortilla vegana | 36. Lomo a la plancha | 46. Pescado guisado |
| 7. Sin jamón | 17. Sin pan | 27. Tortilla francesa | 37. Huevos con tomate | 47. Sin caldo ni chocolate |
| 8. Judía verde salteada | 18. Sin guisantes | 28. Tortilla francesa | 38. Huevos con tomate | 48. Sin caldo ni chocolate |
| 9. Arroz con champiñones | 19. Sin apio | 29. Merluza a la plancha | 39. Pescado a la plancha | 49. Sin almendras ni cacahuetes |
| 10. Arroz con champiñones | 20. Tostada s/gluten con guacamole | 30. Cazón a la plancha | 40. Sin curry | 50. Sin caldo |

Los alumnos a partir de 5º de primaria tienen disponible todos los días un buffet de ensaladas (8 ingredientes, vinagretas y una ensalada del día).
 Todos los días se acompañará el menú de pan blanco e integral los Martes y Jueves.
 Los desayunos van destinados a los alumnos a partir de 1º y 2º de Primaria.
 Las meriendas van destinadas a los alumnos de Ed. Infantil.



Los platos contienen:

- GLUTEN
- HUEVOS
- APIO

- LECHE Y DERIVADOS
- PROTEINA DE VACA
- CARNE

- LEGUMBRES
- PESCADO

- FRUTOS DE CÁSCARA

Septiembre 2017



St. Peter's School Barcelona (C7-PREU)

LUNES 25	MARTES 26	MIÉRCOLES 27	JUEVES 28	VIERNES 29
1er plato	1er plato	1er plato	1er plato	1er plato
CREMA DE CALABACÍN (patata y cebolla) CON HUEVO HERVIDO RALLADO 1 COLIFLOR GRATINADA CON BECHAMEL Y QUESO 10 11 12 13	LACITOS A LA NAPOLITANA 2 3 4 5 ESPAGUETIS CON SALSA DE QUESOS 14 15 16 17	JUDÍAS VERDES CON PATATAS HERVIDAS MENESTRA CASERA (patata, zanahoria, calabacín y judía tierna) CON MAHONESA 18 19	ARROZ CON SALSA DE TOMATE (sofrito casero) ENSALADA DE ARROZ (dados de tomate, olivas verdes y piña) 20 21 22 23 24	GARBANZOS SALTEADOS CON BEICON 6 7 8 9 CUS CÚS DE VERDURAS Y FRUTOS SECOS CON SALSA DE YOGURT 20 21 22 23 24
2º plato	2º plato	2º plato	2º plato	2º plato
LOMO REBOZADO (harina, huevo y pan rallado) 25 26 27 CHULETAS DE LOMO CON MIEL 35 36 37	PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA 28 PAVO ESTOFADO A LA JARDINERA (patata, judía verde, guisantes y zanahoria) 38 39	SALCHICHAS A LA PLANCHA 29 CARRILLERAS DE CERDO CON CIRUELAS Y PERAS 40	HAMBURGUESAS DE TERNERA A LA PLANCHA 30 31 CORDERO CON MIEL Y LIMÓN 41 42 43	EMPANADILLAS DE ATÚN 32 33 34 MERLUZA A LA VASCA CON HUEVO DURO Y GUI SANTES 44 45 46
guarnición	guarnición	guarnición	guarnición	guarnición
DADOS DE PATATAS	GUI SANTES SALTEADOS	CHAMPIÑONES SALTEADOS	CEBOLLA CARAMELIZADA	PURÉ DE PATATA
postre	postre	postre	postre	postre
FRUTA DEL TIEMPO	HELADO	FRUTA DEL TIEMPO	LÁCTEO	FRUTA DEL TIEMPO

Desayunos

--	--	--	--	--

Necesidades Alimentarias Especiales

- | | | | | |
|-------------------------------|--------------------------------|----------------------------|-------------------------------|--------------------------|
| 1. Sin huevo | 11. Sin queso | 21. Sin yogur | 31. Hamburguesa de pescado | 41. Harina s/gluten |
| 2. Pasta sin gluten | 12. Sin Bechamel | 22. Sin yogur | 32. Merluza rebozada s/gluten | 42. Pescado guisado |
| 3. Psta sin huevo | 13. Sin bechamel | 23. Sin pasas | 33. Merluza rebozada s/huevo | 43. Sin apio |
| 4. Sin queso | 14. Espaguetis sin gluten | 24. Sin apio | 34. Croquetas de jamón | 44. Merluza a la plancha |
| 5. Sin queso | 15. Pasta sin huevo | 25. Rebozado s/gluten | 35. Chuletas a la plancha | 45. Carne a la plancha |
| 6. Garbanzos con verduras | 16. Espaguetis napolitana | 26. Rebozado sin huevo | 36. Cazón a la plancha | 46. Sin guisantes |
| 7. Garbanzos con verduras | 17. Espaguetis napolitana | 27. Cazón rebozado | 37. Chuletas a la plancha | |
| 8. Garbanzos con verduras | 18. Sin mayonesa | 28. Merluza a la plancha | 38. Pescado al horno | |
| 9. Verdura hervida con patata | 19. Sin mayonesa | 29. Hamburguesa de pescado | 39. Sin guisantes | |
| 10. Harina s/gluten | 20. Pasta s/gluten con verdura | 30. Hamburguesa de pescado | 40. Pescado guisado | |

Los alumnos a partir de 5º de primaria tienen disponible todos los días un buffet de ensaladas (8 ingredientes, vinagretas y una ensalada del día).
 Todos los días se acompañará el menú de pan blanco e integral los Martes y Jueves.
 Los desayunos van destinados a los alumnos a partir de 1º y 2º de Primaria.
 Las meriendas van destinadas a los alumnos de Ed. Infantil.