



Los platos contienen:

GLUTEN

HUEVOS

APIO

LECHE Y DERIVADOS

PROTEINA DE VACA

SULFITOS

LEGUMBRES

PESCADO

FRUTOS DE CÁSCARA

Octubre 2018

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



LUNES 1 1er plato	MARTES 2 1er plato	MIÉRCOLES 3 1er plato	JUEVES 4 1er plato	VIERNES 5 1er plato
LENTEJAS ESTOFADAS (sofrito de cebolla, ajos, pimiento rojo y tomate) CON ARROZ 1	MAC & CHEESE (by Pepi Lorente) 2 3 4 5 ESPAGUETIS A LA NAPOLITANA CON QUESO (salsa de tomate casera) 7 8 9 10	ESPINACAS HERVIDAS CON PATATAS 11 GUISANTES SALTEADOS CON JAMÓN	ARROZ CON SALSA DE TOMATE (sofrito casero) 12 13 ARROZ A LA CAZUELA CON SEPIA, COSTILLA Y GUISANTES 14	CREMA DE VERDURAS (patata, judía verde, acelgas, zanahoria y cebolla) 6 ENSALADA DE ESPIRALES (tomate, aceitunas negras, maíz y orégano) 15 16
2º plato BISTEC DE TERNERA A LA PLANCHA 17 NUGGETS 27 28 30 31 29 32 33 34	2º plato TORTILLA DE JAMÓN COCIDO 18 19 LOMO AL AJILLO	2º plato POLLO CON SALSA DE SOJA Y MIEL (salsa opcional) 20 21 ROAST BEEF 35 37 36	2º plato MERLUZA EN SALSA VERDE 22 23 24 BACALAO A LA GALLEGA (al horno, con cebolla y pimentón dulce) 39 38	2º plato PAVO MARINADO AL HORNO 25 26 HAMBURGUESAS DE POLLO A LA PLANCHA 40 42 41
guarnición ENSALADA VARIADA	guarnición CEBOLLA HORNEADA	guarnición TIRAS DE PIMIENTO VERDE	guarnición TOMATE ALIÑADO	guarnición ZANAHORIA ASADA CON BALSÁMICO DE COMINO
postre FRUTA DEL TIEMPO	postre FRUTA DEL TIEMPO	postre FRUTA DEL TIEMPO	postre POSTRE LÁCTEO	postre FRUTA DEL TIEMPO
Desayunos				
BOCADILLO DE JAMON O FRUTA NATURAL	SANDWICH DE CREMA DE CHOCOLATE O FRUTA NATURAL	BOCADILLO DE PAVO AHUMADO O FRUTA NATURAL	BOCADILLO CALIENTE DE FRANKFURT O FRUTA NATURAL	BOCADILLO DE SALCHICHÓN O FRUTA NATURAL

Necesidades Alimentarias Especiales

- | | | | | |
|---------------------------|--------------------------|--------------------------------|--------------------------------|------------------------|
| 1. Arroz con verduras | 11. Judía verde salteada | 21. Pollo a la plancha | 31. Pollo rebozado (sin leche) | 41. Pollo a la plancha |
| 2. pasta sin gluten | 12. Sin sepia | 22. Harina s/gluten | 32. Pollo rebozado | 42. Pollo a la plancha |
| 3. pasta sin huevo | 13. Sin guisantes | 23. Carne estofada | 33. Pollo rebozado | |
| 4. coditos con napolitana | 14. Cocinado sin vino | 24. Sin apio | 34. Pollo rebozado | |
| 5. coditos con napolitana | 15. Pasta s/gluten | 25. Harina s/gluten | 35. Harina s/gluten | |
| 6. Sin apio | 16. Pasta s/huevo | 26. Sin marinar | 36. Merluza al horno | |
| 7. Pasta sin gluten | 17. Tortilla francesa | 27. Pollo rebozado s/gluten | 37. Ternera a la plancha | |
| 8. Pasta sin huevo | 18. Tortilla vegana | 28. Pollo rebozado s/huevo | 38. Pollo a la plancha | |
| 9. Sin queso | 19. Tortilla francesa | 29. Pollo rebozado | 39. Bacalao a la plancha | |
| 10. Sin queso | 20. Pollo a la plancha | 30. Pollo rebozado (sin leche) | 40. Pollo 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.

Todas las legumbres y el arroz son de cultivo ecológico.

La sal, harina y el pan rallado son ecológicos.



Los platos contienen: **LECHE Y DERIVADOS**  **GLUTEN**  **HUEVOS**  **APIO**  **PROTEINA DE VACA**  **SULFITOS** 
































LEGUMBRES  **PESCADO** 

FRUTOS DE CÁSCARA 

Octubre 2018

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



LUNES 8	MARTES 9	MIÉRCOLES 10	JUEVES 11	VIERNES 12
1er plato ENSALADA DE ARROZ (dados de tomate, olivas verdes y piña) CREMA DE PATATA CON JAMÓN COCIDO, ATÚN Y HUEVO DURO     	1er plato ALUBIAS ESTOFADAS (alubias, zanahoria y pimiento rojo) PAELLA DE VERDURAS (pimiento rojo, pimiento verde, alcachofa, puerro, guisantes y judía verde)    	1er plato MACARRONES SHREK ENSALADA DE LENTEJAS (atún, olivas negras, zanahorias y dados de tomate)      	1er plato JUDÍAS VERDES CON PATATAS AL VAPOR TALLARINES A LA CARBONARA (crema de leche y beicon)     	1er plato FESTIVO
2º plato ALBÓNDIGAS EN SALSA LIBRITOS DE LOMO CASEROS (con jamón cocido y queso)        	2º plato PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA TORTILLA DE BACALAO Y PUERROS  	2º plato TORTILLA A LA FRANCESA MERLUZA AL HORNO (cebolla y tomate natural)   	2º plato LOMO A LAS FINAS HIERBAS (con tomillo, perejil, romero) COSTILLA DE CERDO CON SALSA BARBACOA    	2º plato
guarnición JARDINERA	guarnición CALABACÍN A LA PLANCHA	guarnición PATATAS PANADERA	guarnición CHAMPIÑONES SALTEADOS CON AJO Y PEREJIL	guarnición
postre FRUTA DEL TIEMPO	postre FRUTA DEL TIEMPO	postre FRUTA DEL TIEMPO	postre FRUTA DEL TIEMPO	postre

Desayunos

BOCADILLO DE QUESO O FRUTA NATURAL	BOCADILLO DE VEGETAL CON ATÚN O FRUTA NATURAL	BOCADILLO DE POLLO PLANCHA O FRUTA NATURAL	BOCADILLO CALIENTE DE JAMON Y QUESO O FRUTA NATURAL	
------------------------------------	---	--	---	--

Necesidades Alimentarias Especiales

- | | | | |
|-------------------------|---------------------------------|-----------------------------------|--------------------------|
| 1. Menestra de verduras | 11. Sin guisantes | 21. Albóndigas caseras de pescado | 31. Lomo rebozado |
| 2. Pasta sin gluten | 12. Sin apio | 22. Ternera a la plancha | 32. Tortilla vegana |
| 3. Pasta sin huevo | 13. Arroz salteado con verduras | 23. Ternera a la plancha | 33. Tortilla francesa |
| 4. Salsa napolitana | 14. Sin atún | 24. Tortilla vegana | 34. Ternera a la plancha |
| 5. Salsa napolitana | 15. Ensalada variada | 25. Salsa sin gluten | 35. Merluza a la plancha |
| 6. Sin huevo cocido | 16. Pasta sin gluten | 26. Lomo a la plancha | 36. Harina s/gluten |
| 7. Sin atún | 17. Pasta sin huevo | 27. Rebozado s/gluten | 37. Cocinado sin vinagre |
| 8. Sin lácteos | 18. Salsa napolitana | 28. Rebozado s/huevo | |
| 9. Sin lácteos | 19. Salsa napolitana | 29. Lomo rebozado | |
| 10. Sin jamón cocido | 20. Salsa napolitana | 30. Lomo rebozado | |

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.

Todas las legumbres y el arroz son de cultivo ecológico.

La sal, harina y el pan rallado son ecológicos.



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

LEGUMBRES ■
 PESCADO ■

FRUTOS DE CÁSCARA ■

Octubre 2018

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



LUNES 15 1er plato	MARTES 16 1er plato	MIÉRCOLES 17 1er plato	JUEVES 18 1er plato	VIERNES 19 1er plato
ARROZ CREAMOSO CON CALABAZA 1 2 ARROZ A LA CAZUELA CON SEPIA, SALCHICHAS Y GUISANTES 13 11 12	ESPINACAS HERVIDAS CON PATATAS ARROZ FRITO CON VERDURITAS (cebolla, puerro, judía verde, zanahoria y champiñones)	LENTEJAS ESTOFADAS (sofrito de cebolla, ajos, pimienta roja y tomate) CON CHORIZO Y CABEZA 6 3 4 5 ALUBIAS ESTOFADAS (alubias, zanahoria y pimienta roja) 14	SOPA DE AVE CON PISTONES 7 8 9 MACARRONES A LA BOLOÑESA (carne picada y salsa de tomate casera) 15 16 18 17	CREMA DE VERDURAS DE TEMPORADA 10 CUS CÚS DE VERDURAS Y FRUTOS SECOS CON SALSA DE YOGURT 19 20 21 22 23
2º plato MERLUZA AL HORNO (cebolla y tomate natural) 25 24 CHULETAS DE LOMO CON MIEL 33 34	2º plato CROQUETAS DE COCIDO 26 27 28 29 SALCHICHAS A LA PLANCHA 35	2º plato LOMO A LA PLANCHA CON SALSA "CHIMICHURRI" 30 CONEJO AL AJILLO 36	2º plato ESTOFADO DE PAVO 31 CROQUETAS DE BRANDADA DE BACALAO 37 38 40 41 39	2º plato POLLO AL HORNO (cebolla y tomate natural) 32 CORDERO CON MIEL Y LIMÓN 42 44 43
guarnición BERENJENAS CON MIEL	guarnición MAÍZ SALTEADO	guarnición ENSALADA CON VINAGRETA DE MERMELADA DE FRESA	guarnición CHAMPIÑONES SALTEADOS CON AJO Y PEREJIL	guarnición GUISANTES SALTEADOS
postre FRUTA DEL TIEMPO	postre FRUTA DEL TIEMPO	postre POSTRE LÁCTEO	postre FRUTA DEL TIEMPO	postre FRUTA DEL TIEMPO
Desayunos				
BOCADILLO DE JAMON O FRUTA NATURAL	SANDWICH DE CREMA DE CHOCOLATE O FRUTA NATURAL	BOCADILLO DE PAVO AHUMADO O FRUTA NATURAL	BOCADILLO CALIENTE DE FRANKFURT O FRUTA NATURAL	BOCADILLO DE SALCHICHÓN O FRUTA NATURAL

Necesidades Alimentarias Especiales

- | | | | |
|--------------------------------|--------------------------|--------------------------------|-----------------------|
| 1. Arroz salteado con calabaza | 21. Sin yogur | 31. Pavo a la plancha | 41. Pescado rebozado |
| 2. Arroz salteado con calabaza | 22. Sin pasas | 32. Pollo a la plancha | 42. Harina s/gluten |
| 3. Lentejas con verduras | 23. Sin apio | 33. Chuletas a la plancha | 43. Sin apio |
| 4. Lentejas con verduras | 24. Ternera a la plancha | 34. Chuletas a la plancha | 44. Cocinado sin vino |
| 5. Menestra de verduras | 25. Merluza a la plancha | 35. Lomo a la plancha | |
| 6. Lentejas con verduras | 26. Croquetas s/gluten | 36. Cocinado sin vino | |
| 7. Pasta sin gluten | 27. Pollo a la plancha | 37. Croquetas s/gluten | |
| 8. Pasta sin huevo | 28. Pollo a la plancha | 38. Pescado rebozado sin huevo | |
| 9. Sin apio | 29. Pollo a la plancha | 39. Croquetas de cocido | |
| 10. Sin apio | 20. Sin yogur | 40. Pescado rebozado | |

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.
 Todas las legumbres y el arroz son de cultivo ecológico.
 La sal, harina y el pan rallado son ecológicos.



Los platos contienen:

LECHE Y DERIVADOS
GLUTEN
HUEVOS
APIO

PROTEINA DE VACA
SULFITOS

LEGUMBRES
PESCADO

FRUTOS DE CÁSCARA

Octubre 2018

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



LUNES 22	MARTES 23	MIÉRCOLES 24	JUEVES 25	VIERNES 26
1er plato ARROZ FRITO CON VERDURITAS (cebolla, puerro, judía verde, zanahoria y champiñones) LACITOS SALTEADOS	1er plato GUIISO DE GARBANZOS CON VERDURAS, COMINO Y TOMILLO (by Laura) NOODLES SALTEADOS CON VERDURITAS	1er plato CREMA DE CALABAZA (patata y cebolla) "TRINXAT DE LA Cerdanya" (col y patata salteadas con panceta)	1er plato ESPAGUETIS CON HIERBAS AROMÁTICAS ALUBIAS ESTOFADAS (alubias, zanahoria y pimiento rojo)	1er plato PATATA, ZANAHORIA Y BRÓCOLI HERVIDO ARROZ CINCO DELICIAS (pavo ahumado, maíz, tortilla, guisantes y zanahoria)
2º plato ESTOFADO DE TERNERA REVUELTO DE HUEVOS CON JAMÓN	2º plato SALCHICHAS A LA PLANCHA SALMÓN A LA CREMA CON PIÑA	2º plato POLLO BROASTER FRICANDÓ DE LOMO	2º plato BACALAO CON GUIISO DE RATATOUILLE Y JUGO DE ESPINACAS (by Imad) POLLO AL HORNO (cebolla y tomate natural)	2º plato PAVO A LAS FINAS HIERBAS ROLLITO PRIMAVERA VARIADOS
guarnición DADOS DE PATATAS	guarnición ZANAHORIA GLASEADA CON LIMÓN	guarnición CUS CÚS	guarnición ENSALADA DE SOJA (zanahoria, brotes de soja y maíz) CON VINAGRETA DE ORÉGANO	guarnición GUISANTES SALTEADOS
postre FRUTA DEL TIEMPO	postre FRUTA DEL TIEMPO	postre FRUTA DEL TIEMPO	postre POSTRE LÁCTEO	postre FRUTA DEL TIEMPO
Desayunos				
BOCADILLO DE QUESO O FRUTA NATURAL	BOCADILLO DE VEGETAL CON ATÚN O FRUTA NATURAL	BOCADILLO DE POLLO PLANCHA O FRUTA NATURAL	BOCADILLO CALIENTE DE JAMON Y QUESO O FRUTA NATURAL	SANDWICH DE CREMA DE CHOCOLATE O FRUTA NATURAL

Necesidades Alimentarias Especiales

- | | | | |
|----------------------------|---|-------------------------|------------------------|
| 1. judía verde con patatas | 11. Harina s/gluten | 21. Sin apio | 31. Lomo a la plancha |
| 2. pan sin gluten | 12. Pescado a la plancha | 22. Cocinado sin vino | 32. cocinado sin apio |
| 3. pan sin huevo | 13. Ternera a la plancha | 23. Pollo a la plancha | 33. Lomo a la plancha |
| 4. sin vino | 14. Ternera a la plancha | 24. Tortilla francesa | 34. Pollo a la plancha |
| 5. Pasta s/gluten | 15. Lomo a la plancha | 25. Tortilla francesa | 35. Croquetas s/gluten |
| 6. Pasta s/huevo | 16. harina sin gluten | 26. Ternera con piña | 36. Lomo rebozado |
| 7. Sin salsa de soja | 17. rebozado sin huevo | 27. Salmón a la plancha | 37. Lomo rebozado |
| 8. Menestra de verduras | 18. pollo con ratatouille y jugo de espinacas | 28. Salmón a la plancha | 38. Lomo rebozado |
| 9. Sin tortilla | 19. Harina s/gluten | 29. Cocinado sin vino | |
| 10. Sin guisantes y s/pavo | 20. Sin gluten | 30. lomo 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.
 Todas las legumbres y el arroz son de cultivo ecológico.
 La sal, harina y el pan rallado son ecológicos.

**Los platos contienen:**

- GLUTEN
- HUEVOS
- APIO

- LECHE Y DERIVADOS
- PROTEINA DE VACA
- SULFITOS

- LEGUMBRES
- PESCADO
- FRUTOS DE CÁSCARA

Octubre 2018

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



LUNES 29	MARTES 30	MIÉRCOLES 31	JUEVES 1	VIERNES 2
1er plato LENTEJAS ESTOFADAS (sofrito de cebolla, ajos, pimienta roja y tomate) ARROZ A LA MILANESA (salsa de tomate, carne picada y queso rallado) 1 2 3 4 5 6 7 8 9	1er plato SOPA CASERA CON FIDEOS MACARRONES A LA CARBONARA (crema de leche y beicon) 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21	1er plato SOPA DE CALABAZA CON OJOS SALTONES PASTEL DE CARNE Y PATATA 22 23 24 25	1er plato 2º plato guarnición postre FRUTA DEL TIEMPO	1er plato 2º plato guarnición postre FRUTA DEL TIEMPO
2º plato HAMBURGUESAS DE TERNERA A LA PLANCHA TORTILLA FRANCESA CON PAVO AHUMADO A DADITOS 26 27 28 29 30 31 32 33 34 35	2º plato SALMÓN CON SALSA DE AJOS BACALAO A LA GALLEGA (al horno, con cebolla y pimentón dulce) 36 37 38 39 40 41 42 43 44 45 46 47	2º plato ALITAS CON MIEL Y AJO HORRIBLEMENTE PEGAJOSAS PAELLA DE QUINOA CON VEGETALES 48 49 50 51 52 53 54 55	2º plato guarnición postre FRUTA DEL TIEMPO	2º plato guarnición postre FRUTA DEL TIEMPO
guarnición CHAMPIÑONES SALTEADOS CON AJO Y PEREJIL postre FRUTA DEL TIEMPO	guarnición TOMATE AL HORNO postre FRUTA DEL TIEMPO	guarnición PATATAS FRITAS postre GELATINA DE FRESA	guarnición postre FRUTA DEL TIEMPO	guarnición postre FRUTA DEL TIEMPO
Desayunos				
BOCADILLO DE JAMON O FRUTA NATURAL	SANDWICH DE CREMA DE CHOCOLATE O FRUTA NATURAL	BOCADILLO DE PAVO AHUMADO O FRUTA NATURAL 		

Necesidades Alimentarias Especiales

- | | | |
|----------------------------|--------------------------------|--------------------------|
| 1. Judía verde con patatas | 11. Macarrones s/gluten | 21. Tortilla francesa |
| 2. Pasta s/gluten | 12. Pasta sin huevo | 22. Pollo a la plancha |
| 3. Pasta sin huevo | 13. Macarrones a la napolitana | 23. Bacalao a la plancha |
| 4. Sopa de verduras | 14. Macarrones a la napolitana | 24. Sin guisantes |
| 5. Sin apio | 15. Salsa napolitana | 25. sin apio |
| 6. Arroz con tomate | 16. Hamburguesa de pescado | |
| 7. Arroz con tomate | 17. Ternera a la plancha | |
| 8. Arroz con tomate | 18. Lomo a la plancha | |
| 9. Arroz con tomate | 19. Salmón a la plancha | |
| 10. Arroz con tomate | 20. Tortilla vegana | |

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.
 Todas las legumbres y el arroz son de cultivo ecológico.
 La sal, harina y el pan rallado son ecológicos.