



Los platos contienen:

- GLUTEN
- HUEVOS
- APIO

- LECHE Y DERIVADOS
- PROTEINA DE VACA
- SULFITOS

- LEGUMBRES
- PESCADO

- FRUTOS DE CÁSCARA

Diciembre 2018

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



LUNES 3	MARTES 4	MIÉRCOLES 5	JUEVES 6	VIERNES 7
1er plato VICHYSSEOISE (crema de puerros y patatas) ARROZ CINCO DELICIAS (pavo ahumado, maíz, tortilla, guisantes y zanahoria)	1er plato SOPA CASERA CON FIDEOS CUS CÚS CON CALABACÍN Y CEBOLLA CAMELIZADA	1er plato ALUBIAS ESTOFADAS (alubias, zanahoria y pimiento rojo) TALLARINES AL PESTO SUAVE (aceite de oliva, albahaca, queso rallado y picada de almendras)	1er plato FESTIVO	1er plato FESTIVO
2º plato BASTONCITOS DE POLLO REBOZADOS CON "QUICOS" PAVO A LA PLANCHA	2º plato ALBÓNDIGAS EN SALSAS LOMO A LA PLANCHA CON SALSAS "CHIMICHURRI"	2º plato LOMO ADOBADO A LA PLANCHA ESTOFADO DE TERNERA CON LIMÓN Y TOMILLO	2º plato FESTIVO	2º plato FESTIVO
guarnición PATATA HERVIDA	guarnición JARDINERA	guarnición ZANAHORIA GLASEADA CON LIMÓN	guarnición	guarnición
postre FRUTA DEL TIEMPO	postre FRUTA DEL TIEMPO	postre POSTRE LÁCTEO	postre	postre
Desayunos				
BOCADILLO DE QUESO O FRUTA NATURAL	BOCADILLO DE VEGETAL CON ATÚN O FRUTA NATURAL	BOCADILLO DE POLLO PLANCHA O FRUTA NATURAL		

Necesidades Alimentarias Especiales

- | | | | |
|---------------------------|-------------------------------------|-----------------------------------|--------------------------|
| 1. Sin lácteos | 11. Sin pasas | 21. Sin mayonesa | 31. Ternera a la plancha |
| 2. Sin lácteos | 12. Sin apio | 22. Albóndigas caseras de pescado | 32. Ternera a la plancha |
| 3. Pasta s/gluten | 13. Pasta sin gluten | 23. Ternera a la plancha | |
| 4. Pasta sin huevo | 14. Pasta s/huevo napolitana | 24. Ternera a la plancha | |
| 5. Sopa de verduras | 15. Salsa napolitana | 25. Lomo a la plancha | |
| 6. Sin apio | 16. Salsa napolitana | 26. Lomo a la plancha | |
| 7. Menestra de verduras | 17. Salsa napolitana | 27. Lomo a la plancha | |
| 8. Sin tortilla | 18. Rebozado sin gluten | 28. Lomo a la plancha | |
| 9. Sin guisantes y s/pavo | 19. Rebozado sin huevo y s/mayonesa | 29. Ternera a la plancha | |
| 10. Cuscús sin gluten | 20. Rebozado sin quicos | 30. Merluza 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.

EL DÍA 20 HABRÁ MENÚ ESPECIAL POR NAVIDAD:

1r PLATO: Sopa de Navidad con mini albóndigas
 2n PLATO: Redondo de lomo en su salsa con puré de manzana, canela y manzana
 POSTRE: Yogurt de navidad



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

LEGUMBRES ■
 PESCADO ■

FRUTOS DE CÁSCARA ■

Diciembre 2018

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



LUNES 10 1er plato	MARTES 11 1er plato	MIÉRCOLES 12 1er plato	JUEVES 13 1er plato	VIERNES 14 1er plato
ARROZ CREAMOSO CON CALABAZA 1 2 ARROZ A LA CAZUELA CON SEPIA, SALCHICHAS Y GUISANTES 13 11 12	JUDÍAS VERDES CON PATATAS AL VAPOR MAC & CHEESE (by Pepi Lorente) 14 15 16 17	LENTEJAS ESTOFADAS (sofrito de cebolla, ajos, pimienta roja y tomate) CON CHORIZO Y CABEZA 6 3 4 5 ARROZ SALTEADO CON VERDURITAS (cebolla, puerro, judía verde, zanahoria y champiñones)	SOPA DE AVE CON PISTONES 7 8 9 MACARRONES A LA BOLOÑESA (carne picada y salsa de tomate casera) 18 19 21 20	CREMA DE VERDURAS DE TEMPORADA 10 CUS CÚS DE VERDURAS Y FRUTOS SECOS CON SALSA DE YOGURT 22 23 24 25 26
2º plato	2º plato	2º plato	2º plato	2º plato
CROQUETAS DE BRANDADA DE BACALAO 27 28 30 31 29 CHULETAS DE LOMO CON MIEL 36 37	HAMBURGUESAS DE TERNERA A LA PLANCHA 33 32 SALCHICHAS A LA PLANCHA 38	LOMO A LA PLANCHA CON SALSA "CHIMICHURRI" 34 CONEJO AL AJILLO 39	ESTOFADO DE PAVO 35 BISTEC DE TERNERA A LA PLANCHA 40	PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA 41 43 CORDERO CON MIEL Y LIMÓN 42
guarnición	guarnición	guarnición	guarnición	guarnición
CHAMPIÑONES SALTEADOS CON AJO Y PEREJIL	MAÍZ SALTEADO	ENSALADA CON VINAGRETA DE MERMELADA DE FRESA	BERENJENAS CON MIEL	GUISANTES SALTEADOS
postre	postre	postre	postre	postre
FRUTA DEL TIEMPO	FRUTA DEL TIEMPO	POSTRE LÁCTEO	FRUTA DEL TIEMPO	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. Sin sepia | 21. Salsa napolitana | 31. Pescado rebozado | 41. Harina s/gluten |
| 2. Arroz salteado con calabaza. Sin guisantes | 22. Pasta s/gluten con verdura | 32. Hamburguesa de pescado | 42. Sin apio |
| 3. Lentejas con verduras | 23. Sin yogur | 33. Ternera a la plancha | 43. Cocinado sin vino |
| 4. Lentejas con verduras | 24. Sin yogur | 34. Lomo a la plancha | |
| 5. Menestra de verduras | 25. Sin pasas | 35. Pavo a la plancha | |
| 6. Lentejas con verduras | 26. Sin apio | 36. Chuletas a la plancha | |
| 7. Pasta sin gluten | 27. Croquetas s/gluten | 37. Chuletas a la plancha | |
| 8. Pasta sin huevo | 28. Pescado rebozado sin huevo | 38. Lomo a la plancha | |
| 9. Sin apio | 29. Croquetas de cocido | 39. Cocinado sin vino | |
| 10. Sin apio | 30. Pescado rebozado | 40. Tortilla francesa | |

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.

EL DÍA 20 HABRÁ MENÚ ESPECIAL POR NAVIDAD:



1r PLATO: Sopa de Navidad con mini albóndigas

2n PLATO: Redondo de lomo en su salsa con puré de manzana, canela y manzana

POSTRE: Yogurt de Navidad



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

LEGUMBRES  **PESCADO** 

FRUTOS DE CÁSCARA 

Diciembre 2018

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



LUNES 17 1er plato	MARTES 18 1er plato	MIÉRCOLES 19 1er plato	JUEVES 20 1er plato	VIERNES 21 1er plato
ARROZ SALTEADO CON VERDURITAS (cebolla, puerro, judía verde, zanahoria y champiñones) LACITOS SALTEADOS  	GUISO DE GARBANZOS CON VERDURAS, COMINO Y TOMILLO (by Laura)  NOODLES SALTEADOS CON VERDURITAS 	CREMA DE CALABAZA (patata y cebolla) "TRINXAT DE LA Cerdanya" (col y patata salteadas con panceta)	SOPA DE NAVIDAD CON MINI ALBÓNDIGAS CANELONES DE CARNE GRATINADOS             	
2º plato	2º plato	2º plato	2º plato	2º plato
DADOS DE LOMO ESTOFADOS  REVUELTO DE HUEVOS CON JAMÓN   	BACALAO GRATINADO CON ALIOLI DE MANZANA (by Marta Benet)    BISTEC DE TERNERA A LA PLANCHA 	PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA FRICANDÓ DE LOMO    	REDONDO DE LOMO CON SALSA ESPAÑOLA  REDONDO DE PAVO AL HORNO   	
guarnición	guarnición	guarnición	guarnición	guarnición
ENSALADA DE SOJA (zanahoria, brotes de soja y maíz) CON VINAGRETA DE ORÉGANO	ZANAHORIA GLASEADA CON LIMÓN	CUS CÚS	PURÉ DE MANZANA Y PATATA CON CANELA	
postre	postre	postre	postre	postre
FRUTA DEL TIEMPO	FRUTA DEL TIEMPO	FRUTA DEL TIEMPO	YOGUR CON CHOCOLATINA Y MINI BARQUILLO	
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. judía verde con patatas | 11. Pasta s/huevo y sin queso | 21. Carne a la plancha | 31. Lomo a la plancha |
| 2. Pasta s/gluten | 12. Canelones de espinacas | 22. Sin apio | 32. Sin apio |
| 3. Pasta s/huevo | 13. Pasta con tomate y atún | 23. Cocinado sin vino | 33. Cocinado sin vino |
| 4. Sopa de verduras | 14. Pasta con tomate y atún | 24. Pollo a la plancha | |
| 5. Sin apio | 15. Pasta gratinada | 25. Tortilla francesa | |
| 6. Sin albóndigas | 16. Pasta gratinada | 26. Tortilla francesa | |
| 7. Pasta s/gluten | 17. Pasta gratinada | 27. Tortilla francesa | |
| 8. Pasta s/huevo | 18. Lomo a la plancha | 28. lomo a la plancha | |
| 9. Sin salsa de soja | 19. harina sin gluten | 29. Lomo a la plancha | |
| 10. Canelones s/gluten | 20. Lactonesa de manzana | 30. cocinado sin apio | |

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.

EL DÍA 20 HABRÁ MENÚ ESPECIAL POR NAVIDAD:

1r PLATO: Sopa de Navidad con mini albóndigas
 2n PLATO: Redondo de lomo en su salsa con puré de manzana, canela y manzana
 POSTRE: Yogurt de Navidad