





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



LEGUMBRES 
 PESCADO 

FRUTOS DE CÁSCARA 

Junio 2017



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

LUNES 29	MARTES 30	MIÉRCOLES 31	JUEVES 1	VIERNES 2
1er plato	1er plato	1er plato	1er plato	1er plato
			ARROZ FRITO CON SALCHICHAS Y JUDIAS  VICHYSOISE (crema de puerros y patatas)  	ESPAGUETIS A LA BOLOÑESA (salsa de tomate casera y carne picada)     CANELONES DE ESPINACAS GRATINADOS    
2º plato	2º plato	2º plato	2º plato	2º plato
			TORTILLA A LA FRANCESA  BASTONCITOS DE POLLO REBOZADOS CON "QUICOS"    	CAÑA DE LOMO A LA PLANCHA PAVO A LA PLANCHA
guarnición	guarnición	guarnición	guarnición	guarnición
			GUISANTES SALTEADOS	CHAMPIÑONES SALTEADOS
postre	postre	postre	postre	postre
			FRUTA DEL TIEMPO	FRUTA DEL TIEMPO
Desayunos				
			BOCADILLO CALIENTE DE JAMON Y QUESO O FRUTA NATURAL	BOCADILLO CALIENTE DE FRANKFURT O FRUTA NATURAL

Necesidades Alimentarias Especiales

- 1. Sin salchichas
- 2. Pasta sin gluten
- 3. Pasta sin huevo
- 4. Salsa napolitana
- 5. Salsa napolitana
- 6. Sin lácteos
- 7. Sin lácteos
- 8. Canelones de carne s/gluten
- 9. Pasta s/huevo con bechamel
- 10. Pasta salteada con verduras
- 11. Pasta salteada con verduras
- 12. Tortilla vegana
- 13. Rebozado sin gluten
- 14. Rebozado sin huevo y s/mayonesa
- 15. Rebozado sin quicos
- 16. Sin mayonesa

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

LEGUMBRES ■
 PESCADO ■

FRUTOS DE CÁSCARA ■

Junio 2017



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

LUNES 5 1er plato	MARTES 6 1er plato	MIÉRCOLES 7 1er plato	JUEVES 8 1er plato	VIERNES 9 1er plato
Festivo	ARROZ CON SALSA DE TOMATE (sofrito casero)	CREMA DE VERDURAS (patata, judía verde, acelgas, zanahoria y cebolla) 5	LENTEJAS ESTOFADAS (sofrito de cebolla, ajos, pimiento rojo y tomate) 6	FIDEUÁ CON ALIOLI 7 8 9 10
	ENSALADA DE ESPIRALES (tomate, aceitunas negras, maíz y orégano) 13 14	JUDÍAS VERDES SALTEADAS CON BEICON 15	ENSALADA DE LENTEJAS (atún, olivas negras, zanahorias y dados de tomate) 16 17	ARROZ A LA CAZUELA CON SALCHICHAS Y GUISANTES 19 18
2º plato	2º plato	2º plato	2º plato	2º plato
	CROQUETAS DE COCIDO 21 22 23 24	BACALAO AL HORNO (con cebolla y tomate natural) 26 25	HAMBURGUESAS DE TERNERA A LA PLANCHA 28 27	TORTILLA DE PATATAS Y CEBOLLA 29
	EMPANADILLAS DE ATÚN 30 31 32	POLLO AL HORNO (cebolla y tomate natural) 33	ESTOFADO DE TERNERA 34 37 35 36	HUEVOS CON BECHAMEL 38 39
guarnición	guarnición	guarnición	guarnición	guarnición
	JULIANA DE LECHUGA	CUS CÚS	CHAMPIÑONES SALTEADOS	TOMATE GRATINADO CON QUESO
postre	postre	postre	postre	postre
	FRUTA DEL TIEMPO	POSTRE LÁCTEO	FRUTA DEL TIEMPO	FRUTA DEL TIEMPO

Desayunos

SANDWICH DE CREMA DE CHOCOLATE O FRUTA NATURAL	BOCADILLO DE QUESO O FRUTA NATURAL	BOCADILLO DE POLLO PLANCHA O FRUTA NATURAL	BOCADILLO DE PAVO AHUMADO O FRUTA NATURAL
--	------------------------------------	--	---

Necesidades Alimentarias Especiales

- | | | | |
|-------------------------|----------------------------|-------------------------------|------------------------------|
| 1. Pasta sin gluten | 11. Pasta s/gluten | 21. Croquetas s/gluten | 31. Merluza rebozada s/huevo |
| 2. Pasta sin huevo | 12. Pasta s/huevo | 22. Pollo a la plancha | 32. Croquetas de jamón |
| 3. Sin queso | 13. Pasta s/gluten | 23. Pollo a la plancha | 33. Pollo a la plancha |
| 4. Sin queso | 14. Pasta s/huevo | 24. Pollo a la plancha | 34. Harina s/gluten |
| 5. Sin apio | 15. Judía verde con patata | 25. Pollo a la plancha | 35. Pescado a la plancha |
| 6. Menestra de verduras | 16. Sin atún | 26. Bacalao a la plancha | 36. Ternera a la plancha |
| 7. Fideos sin gluten | 17. Ensalada variada | 27. Hamburguesa de pescado | 37. Ternera a la plancha |
| 8. Pasta s/huevo | 18. Sin guisantes | 28. Ternera a la plancha | 38. Pollo a la plancha |
| 9. Fideos con verduras | 19. Sin salchichas ni vino | 29. Tortilla vegana | 39. Ensalada variada |
| 10. Sin apio | 20. Lomo a la plancha | 30. Merluza rebozada s/gluten | |

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: **LECHE Y DERIVADOS**  **PROTEINA DE VACA**  **SULFITOS** 

GLUTEN  **HUEVOS**  **APIO** 

LEGUMBRES  **PESCADO**  **FRUTOS DE CÁSCARA** 

Junio 2017



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

LUNES 12	MARTES 13	MIÉRCOLES 14	JUEVES 15	VIERNES 16
1er plato PATATA, ZANAHORIA Y BRÓCOLI HERVIDO ENSALADILLA RUSA 7 8 9	1er plato ESPIRALES SALTEADOS CON JUDÍAS VERDE Y CEBOLLA 1 2 ESPIRALES A LA NAPOLITANA (salsa de tomate casera) 10 11 12 13	1er plato CREMA FRÍA DE ZANAHORIAS (patatas y cebolla) GAZPACHO Y ENSALADA DE LECHUGA, ACEITUNAS Y PEPINO 14 15	1er plato PAELLA DE VERDURAS (pimiento rojo, pimiento verde, alcachofa, puerro y judía verde) 5 3 4 ARROZ CON SALSA DE TOMATE (sofrito casero)	1er plato LENTEJAS ESTOFADAS (sofrito de cebolla, ajos, pimiento rojo y tomate) 6 NACHOS CON SALSA CHEDDAR Y GUACAMOLE 16 17 18
2º plato ALBÓNDIGAS EN SALSA 21 19 20 LOMO A LA PLANCHA CON SALSA "CHIMICHURRI" 31	2º plato TORTILLA DE QUESO 22 23 24 MERO CON SALSA VERDE 32 33 34	2º plato PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA ESTOFADO DE PAVO AL CURRY 37 35 36	2º plato DADITOS DE CAZÓN EN ADOBO SUAVE 25 27 26 SALMÓN CON SALSA SUAVE DE AJOS Y LIMÓN 39 38	2º plato BISTEC DE TERNERA REBOZADO (harina, huevo y pan rallado) 28 29 30 POLLO CON SALSA MOLE 40 41 43 44 42 45 46
guarnición CHAMPIÑONES SALTEADOS	guarnición PATATAS Y GUISANTES HERVIDOS	guarnición CUS CÚS	guarnición BERENJENAS CON MIEL	guarnición ARROZ BLANCO
postre FRUTA DEL TIEMPO	postre FRUTA DEL TIEMPO	postre FRUTA DEL TIEMPO	postre POSTRE LÁCTEO	postre FRUTA DEL TIEMPO
Desayunos				
BOCADILLO DE CREMA DE QUESO O FRUTA NATURAL	BOCADILLO DE JAMON CURADO O FRUTA NATURAL	SANDWICH DE CREMA DE CHOCOLATE O FRUTA NATURAL	BOCADILLO CALIENTE DE JAMON Y QUESO O FRUTA NATURAL	BOCADILLO CALIENTE DE FRANKFURT O FRUTA NATURAL

Necesidades Alimentarias Especiales

- | | | | | |
|--------------------------------|------------------------------------|--------------------------|------------------------------|---------------------------------|
| 1. Pasta sin gluten | 11. Pasta sin huevo | 21. Ternera a la plancha | 31. Lomo a la plancha | 41. Sin caldo |
| 2. Pasta sin huevo | 12. Sin queso | 22. Tortilla vegana | 32. Harina s/gluten | 42. Sin caldo |
| 3. Sin guisantes | 13. Sin queso | 23. Tortilla francesa | 33. Carne estofada | 43. Sin caldo ni chocolate |
| 4. Sin apio | 14. Sin pan | 24. Tortilla francesa | 34. Sin apio | 44. Sin caldo ni chocolate |
| 5. Arroz salteado con verduras | 15. Ensalada variada | 25. Cazón a la plancha | 35. Sin curry | 45. Sin almendras ni cacahuetes |
| 6. Menestra de verduras | 16. Tostada s/gluten con guacamole | 26. Ternera a la plancha | 36. Sin curry | 46. Sin caldo |
| 7. Sin huevo ni mayonesa | 17. Tostada con guacamole | 27. Cazón a la plancha | 37. Pavo a la plancha | |
| 8. Sin atún | 18. Tostada con guacamole | 28. Rebozado s/gluten | 38. Pollo a la plancha | |
| 9. Sin mayonesa ni guisantes | 19. Albóndigas caseras de pescado | 29. Rebozado sin huevo | 39. Salmón a la plancha | |
| 10. Pasta sin gluten | 20. Ternera a la plancha | 30. Pescado rebozado | 40. Pan s/gluten y 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: LECHE Y DERIVADOS ■
 GLUTEN ■ PROTEINA DE VACA ■
 HUEVOS ■ SULFITOS ■
 APIO ■

LEGUMBRES ■
 PESCADO ■
 FRUTOS DE CÁSCARA ■

Junio 2017



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

LUNES 19 1er plato	MARTES 20 1er plato	MIÉRCOLES 21 1er plato	JUEVES 22 1er plato	VIERNES 23 1er plato
CREMA DE CALABACÍN (patata y cebolla) CON HUEVO HERVIDO RALLADO 1 COLIFLOR GRATINADA CON BECHAMEL, QUESO Y DADOS DE JAMÓN DULCE 7 8 9 10 11	JUDÍAS VERDES CON PATATAS HERVIDAS MENESTRA CASERA (patata, zanahoria, calabacín y judía tierna) CON MAHONESA 12 13	LACITOS A LA AMATRICIANA 2 3 4 5 6 ENSALADA DE ARROZ (dados de tomate, olivas verdes y piña)		
CAÑA DE LOMO A LA PLANCHA CHULETAS DE LOMO CON MIEL 17 18	BUTIFARRA A LA PLANCHA PAVO ESTOFADO A LA JARDINERA (patata, judía verde, guisantes y zanahoria) 14 20 19	POLLO REBOZADO (harina, huevo y pan rallado) 15 16 POLLO AL HORNO (cebolla y tomate natural) 21		
DADOS DE PATATAS	GUISANTES SALTEADOS	PATATAS FRITAS		
FRUTA DEL TIEMPO	FRUTA DEL TIEMPO	HELADO		
Desayunos				
BOCADILLO DE JAMON COCIDO O FRUTA NATURAL	SANDWICH DE CREMA DE CHOCOLATE O FRUTA NATURAL	BOCADILLO DE QUESO O FRUTA NATURAL		

Necesidades Alimentarias Especiales

- | | | |
|----------------------|---------------------------|------------------------|
| 1. Sin huevo | 11. Sin jamón | 21. Pollo a la plancha |
| 2. Pasta sin gluten | 12. Sin mayonesa | |
| 3. Pasta sin huevo | 13. Sin mayonesa | |
| 4. Salsa napolitana | 14. Lomo a la plancha | |
| 5. Salsa napolitana | 15. Rebozado sin gluten | |
| 6. Salsa napolitana | 16. Rebozado sin huevo | |
| 7. Sin bechamel | 17. Chuletas a la plancha | |
| 8. Sin queso rallado | 18. Chuletas a la plancha | |
| 9. Sin bechamel | 19. Sin guisantes | |
| 10. Sin bechamel | 20. Cocinado sin vino | |

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.