



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

LEGUMBRES ■
 PESCADO ■

FRUTOS DE CÁSCARA ■

Abril 2018

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



LUNES 2 1er plato	MARTES 3 1er plato	MIÉRCOLES 4 1er plato	JUEVES 5 1er plato	VIERNES 6 1er plato
Festivo	ARROZ CON SALSA DE TOMATE (sofrito casero)	FIDEOS A LA CAZUELA (champiñones y guisantes)	JUDÍAS VERDES CON PATATAS AL VAPOR	SOPA DE AVE CON PISTONES
	ARROZ BASMATI CON VERDURAS	ESPINACAS HERVIDAS CON PATATAS	LENTEJAS ESTOFADAS (sofrito de cebolla, ajos, pimiento rojo y tomate) CON ARROZ	MACARRONES A LA NAPOLITANA (salsa de tomate casera)
2º plato	2º plato	2º plato	2º plato	2º plato
	CROQUETAS DE POLLO	HAMBURGUESAS DE TERNERA A LA PLANCHA	TORTILLA FRANCESA CON PAVO AHUMADO A DADITOS	DADITOS DE CAZÓN EN ADOBO SUAVE
	EMPANADILLAS DE ATÚN	LASAGNA DI MAIALE (Lasaña de carne casera)	CHULETAS DE LOMO REBOZADAS (harina, huevo y pan rallado)	CROQUETAS DE BACALAO
guarnición	guarnición	guarnición	guarnición	guarnición
	CHAMPIÑONES SALTEADOS CON AJO Y PEREJIL	CEBOLLA CAMELIZADA	PISTO CASERO	ENSALADA DE NARANJAS (lechuga, naranjas y pipas)
postre	postre	postre	postre	postre
	FRUTA DEL TIEMPO	FRUTA DEL TIEMPO	FRUTA DEL TIEMPO	FRUTA DEL TIEMPO
Desayunos				
	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. Macarrones sin gluten | 11. Sin ápio | 21. Sin queso | 31. Cazón a la plancha | 41. Rebozado sin gluten |
| 2. Pasta s/huevo y s/queso | 12. Espaguetis sin gluten | 22. Croquetas s/gluten | 32. Chuletas a la plancha | 42. Rebozado sin huevo |
| 3. Sin queso | 13. Pasta sin huevo | 23. Pollo rebozado | 33. Chuletas a la plancha | 43. Croquetas s/gluten |
| 4. Sin queso | 14. Espaguetis napolitana | 24. Pollo rebozado | 34. Merluza rebozada s/gluten | 44. Lomo rebozado |
| 5. Pasta sin gluten | 15. Espaguetis napolitana | 25. Hamburguesa de pescado | 35. Merluza rebozada s/huevo | 45. Pescado rebozado |
| 6. Pasta sin huevo | 16. Cocinado sin vino | 26. Ternera a la plancha | 36. Croquetas de jamón | 46. Pescado rebozado |
| 7. Sin guisantes | 17. Arroz con verduras | 27. Tortilla vegana | 37. Lasaña s/gluten | 47. Bacalao rebozado |
| 8. Sin vino | 18. Macarrones sin gluten | 28. Tortilla francesa | 38. Pasta boloñesa | 48. Bacalao rebozado |
| 9. Pasta sin gluten | 19. Pasta s/huevo y s/queso | 29. Cazón a la plancha | 39. Pasta napolitana | |
| 10. Pasta sin huevo | 20. Sin queso | 30. Ternera a la plancha | 40. Lasaña vegetal | |

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 ■
 APIO ■ SULFITOS ■

LEGUMBRES ■
 PESCADO ■

FRUTOS DE CÁSCARA ■

Abril 2018



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

LUNES 9		MARTES 10		MIÉRCOLES 11		JUEVES 12		VIERNES 13	
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) 12 13		ARROZ FRITO CON SALCHICHAS Y JUDIAS 5 ARROZ CON SALSA DE TOMATE (sofrito casero)		CREMA DE VERDURAS (patata, judía verde, acelgas, zanahoria y cebolla) 6 JUDÍAS VERDES SALTEADAS CON BEICON 14		LENTEJAS ESTOFADAS (sofrito de cebolla, ajos, pimiento rojo y tomate) 7 ENSALADA DE LENTEJAS (atún, olivas negras, zanahorias y dados de tomate) 15 16		FIDEUÁ CON ALIOLI (opcional) 8 9 10 11 ARROZ A LA CAZUELA CON VEGETALES 17 18	
2º plato		2º plato		2º plato		2º plato		2º plato	
DADOS DE LOMO ESTOFADOS 19 CAÑA DE LOMO A LA PLANCHA		BACALAO AL HORNO (con cebolla y tomate natural) 21 20 EMPANADILLAS DE ATÚN 29 30 31		BASTONCITOS DE POLLO REBOZADOS CON "QUICOS" 22 23 24 25 POLLO AL HORNO (cebolla y tomate natural) 32		HAMBURGUESAS DE TERNERA A LA PLANCHA 27 26 ESTOFADO DE TERNERA 33 36 34 35		TORTILLA DE PATATAS Y CEBOLLA 28 HUEVOS CON BECHAMEL 37 38	
guarnición		guarnición		guarnición		guarnición		guarnición	
DADOS DE PATATAS		CALABACÍN A LA PLANCHA		CUS CÚS		CHAMPIÑONES SALTEADOS CON AJO Y PEREJIL		TOMATE GRATINADO CON QUESO	
postre		postre		postre		postre		postre	
FRUTA DEL TIEMPO		POSTRE LÁCTEO		FRUTA DEL TIEMPO		FRUTA DEL TIEMPO		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. Pasta sin gluten | 11. Sin apio | 21. Bacalao a la plancha | 31. Croquetas de jamón |
| 2. Pasta sin huevo | 12. Pasta s/gluten | 22. Rebozado sin gluten | 32. Pollo a la plancha |
| 3. Sin queso | 13. Pasta s/huevo | 23. Rebozado sin huevo y s/mayonesa | 33. Harina s/gluten |
| 4. Sin queso | 14. Judía verde con patata | 24. Rebozado sin quicos | 34. Pescado a la plancha |
| 5. Sin salchichas | 15. Sin atún | 25. Sin mayonesa | 35. Ternera a la plancha |
| 6. Sin apio | 16. Ensalada variada | 26. Hamburguesa de pescado | 36. Ternera a la plancha |
| 7. Judía verde con patatas | 17. Sin guisantes | 27. Ternera a la plancha | 37. Pollo a la plancha |
| 8. Fideos sin gluten | 18. sin apio | 28. Tortilla vegana | 38. Ensalada variada |
| 9. Pasta s/huevo | 19. Lomo a la plancha | 29. Merluza rebozada s/gluten | |
| 10. Fideos con verduras | 20. Pollo a la plancha | 30. Merluza rebozada s/huevo | |



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 

Abril 2018

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



LUNES 16 1er plato	MARTES 17 1er plato	MIÉRCOLES 18 1er plato	JUEVES 19 1er plato	VIERNES 20 1er plato
PATATA, ZANAHORIA Y BRÓCOLI HERVIDO ENSALADILLA RUSA   	ESPIRALES SALTEADOS CON JUDÍAS VERDE Y CEBOLLA   ESPIRALES A LA NAPOLITANA (salsa de tomate casera)    	CREMA DE ZANAHORIAS (patata y cebolla) GAZPACHO Y ENSALADA DE LECHUGA, ACEITUNAS Y PEPINO  	ARROZ CON SALSA DE TOMATE (sofrito casero) PAELLA DE VERDURAS (pimiento rojo, pimiento verde, alcachofa, puerro y judía verde)   	<h1>Festivo</h1>
2º plato	2º plato	2º plato	2º plato	2º plato
ALBÓNDIGAS EN SALSA LOMO A LA PLANCHA CON SALSA "CHIMICHURRI"    	TORTILLA DE QUESO HUEVOS GRATINADOS CON SALSA DE TOMATE       	PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA ESTOFADO DE PAVO AL CURRY   	DADITOS DE CAZÓN EN ADOBO SUAVE SALMÓN CON SALSA SUAVE DE AJOS Y LIMÓN     	
guarnición	guarnición	guarnición	guarnición	guarnición
CHAMPIÑONES SALTEADOS CON AJO Y PEREJIL FRUTA DEL TIEMPO	GUISANTES SALTEADOS FRUTA DEL TIEMPO	CUS CÚS FRUTA DEL TIEMPO	BERENJENAS CON MIEL POSTRE LÁCTEO	
postre	postre	postre	postre	postre
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	

Necesidades Alimentarias Especiales

- | | | | | |
|------------------------------|------------------------------------|--------------------------|-------------------------|---------------------------------|
| 1. Pasta sin gluten | 11. Sin pan | 21. Ternera a la plancha | 31. Lomo a la plancha | 41. Pan s/gluten y sin caldo |
| 2. Pasta sin huevo | 12. Ensalada variada | 22. Tortilla vegana | 32. Huevos con tomate | 42. Sin caldo |
| 3. Judía verde con patatas | 13. Sin guisantes | 23. Tortilla francesa | 33. Lomo a la plancha | 43. Sin caldo |
| 4. Sin huevo ni mayonesa | 14. Sin apio | 24. Tortilla francesa | 34. Huevos con tomate | 44. Sin caldo ni chocolate |
| 5. Sin atún | 15. Arroz salteado con verduras | 25. Cazón a la plancha | 35. Huevos con tomate | 45. Sin caldo ni chocolate |
| 6. Sin mayonesa ni guisantes | 16. Tostada s/gluten con guacamole | 26. Ternera a la plancha | 36. Sin curry | 46. Sin almendras ni cacahuetes |
| 7. Pasta sin gluten | 17. Tostada con guacamole | 27. Cazón a la plancha | 37. Sin curry | 47. Sin caldo |
| 8. Pasta sin huevo | 18. Tostada con guacamole | 28. Rebozado s/gluten | 38. Pavo a la plancha | |
| 9. Sin queso | 19. Albóndigas caseras de pescado | 29. Rebozado sin huevo | 39. Pollo a la plancha | |
| 10. Sin queso | 20. Ternera a la plancha | 30. Pescado rebozado | 40. Salmón 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 ■ PROTEINA DE VACA ■
 HUEVOS ■ SULFITOS ■
 APIO ■

LEGUMBRES ■
 PESCADO ■

FRUTOS DE CÁSCARA ■

Abril 2018



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

LUNES 23	MARTES 24	MIÉRCOLES 25	JUEVES 26	VIERNES 27
1er plato LACITOS A LA NAPOLITANA 1 2 3 4 ESPAGUETIS AL GUSTO (2 salsas a escoger) 7 8 9 10	1er plato CREMA DE CALABACÍN (patata y cebolla) CON HUEVO HERVIDO RALLADO 5 COLIFLOR GRATINADA CON BECHAMEL Y QUESO 11 12 13 14	1er plato JUDÍAS VERDES CON PATATAS AL VAPOR 15 MENESTRA CASERA (patata, zanahoria, calabacín y judía tierna) CON MAHONESA 16	1er plato ARROZ CON SALSA DE TOMATE (sofrito casero) 17 ENSALADA DE ARROZ (dados de tomate, olivas verdes y piña) 18 19 20 21	1er plato LENTEJAS ESTOFADAS (sofrito de cebolla, ajos, pimienta roja y tomate) 6 CUS CÚS DE VERDURAS Y FRUTOS SECOS CON SALSA DE YOGURT
2º plato CROQUETAS DE COCIDO 22 23 24 25 EMPANADILLAS DE ATÚN 32 33 34	2º plato PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA PAVO ESTOFADO A LA JARDINERA (patata, judía verde, guisantes y zanahoria) 36 35	2º plato SALCHICHAS A LA PLANCHA 26 CARRILLERAS DE CERDO CON CIRUELAS Y PERAS 37	2º plato HAMBURGUESAS DE TERNERA A LA PLANCHA 28 27 CORDERO CON MIEL Y LIMÓN 38 40 39	2º plato EMPANADILLAS DE ATÚN 29 30 31 MERLUZA A LA VASCA CON HUEVO DURO Y GUI SANTES 41 44 42 43
guarnición JULIANA DE LECHUGA	guarnición GUISANTES SALTEADOS	guarnición CHAMPIÑONES SALTEADOS CON AJO Y PEREJIL	guarnición CEBOLLA CARAMELIZADA	guarnición PURÉ DE PATATA
postre FRUTA DEL TIEMPO	postre FRUTA DEL TIEMPO	postre FRUTA DEL TIEMPO	postre HELADO	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. Pasta sin gluten | 11. Harina s/gluten | 21. Sin apio | 31. Croquetas de jamón | 41. Merluza a la plancha |
| 2. Psta sin huevo | 12. Sin queso | 22. Croquetas s/gluten | 32. Merluza rebozada s/gluten | 42. Carne a la plancha |
| 3. Sin queso | 13. Sin Bechamel | 23. Pollo a la plancha | 33. Merluza rebozada s/huevo | 43. Sin guisantes |
| 4. Sin queso | 14. Sin bechamel | 24. Pollo a la plancha | 34. Croquetas de jamón | 44. Merluza a la plancha |
| 5. Sin huevo | 15. Sin mayonesa | 25. Pollo a la plancha | 35. Sin guisantes | |
| 6. Judía verde con patatas | 16. Sin mayonesa | 26. Lomo a la plancha | 36. Cocinado sin vino | |
| 7. Pasta sin gluten | 17. Pasta s/gluten con verdura | 27. Hamburguesa de pescado | 37. Cocinado sin vino | |
| 8. Pasta sin huevo | 18. Sin yogur | 28. Ternera a la plancha | 38. Harina s/gluten | |
| 9. Espirales napolitana | 19. Sin yogur | 29. Merluza rebozada s/gluten | 39. Sin apio | |
| 10. Espirales napolitana | 20. Sin pasas | 30. Merluza rebozada s/huevo | 40. 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.
 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

Abril 2018

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



LUNES 30 <small>1er plato</small>	MARTES 1 <small>1er plato</small>	MIÉRCOLES 2 <small>1er plato</small>	JUEVES 3 <small>1er plato</small>	VIERNES 4 <small>1er plato</small>
TALLARINES A LA CARBONARA (crema de leche y beicon) 1 2 5 3 4 MACARRONES A LA NAPOLITANA (salsa de tomate casera) 6 7 8 9 <small>2º plato</small>	Festivo			
TORTILLA DE QUESO 10 11 12 HUEVOS CON PISTO 13 <small>guarnición</small>				
JULIANA DE LECHUGA <small>postre</small>				
FRUTA DEL TIEMPO <small>postre</small>				
Desayunos				
BOCADILLO DE JAMON O FRUTA NATURAL				

Necesidades Alimentarias Especiales

- | | |
|----------------------------|-----------------------|
| 1. Pasta sin gluten | 11. Tortilla francesa |
| 2. Pasta sin huevo | 12. Tortilla francesa |
| 3. Salsa napolitana | 13. Carne con pisto |
| 4. Salsa napolitana | |
| 5. Salsa napolitana | |
| 6. Macarrones sin gluten | |
| 7. Pasta s/huevo y s/queso | |
| 8. Sin queso | |
| 9. Sin queso | |
| 10. 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.