



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

LEGUMBRES ■
 PESCADO ■

FRUTOS DE CÁSCARA ■

Noviembre 2017

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



LUNES 30	MARTES 31	MIÉRCOLES 1	JUEVES 2	VIERNES 3
1er plato	1er plato	1er plato	1er plato	1er plato
		Festivo	ARROZ CON VERDURITAS (pimiento, puerro, judía verde, zanahoria) VICHYSOISE (crema de puerros y patatas)	LENTEJAS ESTOFADAS (sofrito de cebolla, ajos, pimiento rojo y tomate) ENSALADA DE ALUBIAS (atún, zanahoria rallada y tomate)
2º plato	2º plato	2º plato	2º plato	2º plato
			POLLO AL HORNO (cebolla y tomate natural) PAVO A LA PLANCHA	CAÑA DE LOMO A LA PLANCHA MERLUZA A LA PLANCHA
guarnición	guarnición	guarnición	guarnición	guarnición
			JULIANA DE LECHUGA	CHAMPIÑONES SALTEADOS
postre	postre	postre	postre	postre
			FRUTA DEL TIEMPO	FRUTA DEL TIEMPO
Desayunos				
			BOCADILLO CALIENTE DE FRANKFURT O FRUTA NATURAL	BOCADILLO DE SALCHICHÓN O FRUTA NATURAL

Necesidades Alimentarias Especiales

1. Menestra de verduras
2. Sin lácteos
3. Sin lácteos
4. Sin atún
5. Ensalada variada
6. Pollo a la plancha
7. Ternera 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 geumbres y el arroz son de cultivo ecológico. La sal, harina y el pan rallado son de cultivo ecológico.

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
- SULFITOS

- LEGUMBRES
- PESCADO
- FRUTOS DE CÁSCARA

Noviembre 2017



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

LUNES 6 <small>1er plato</small>	MARTES 7 <small>1er plato</small>	MIÉRCOLES 8 <small>1er plato</small>	JUEVES 9 <small>1er plato</small>	VIERNES 10 <small>1er plato</small>
SOPA DE AVE CON PISTONES 1 2 3 MACARRONES A LA BOLOÑESA (carne picada y salsa de tomate casera) 13 14 15 16 15	ESPINACAS HERVIDAS CON PATATAS ARROZ CON VERDURITAS (pimiento, puerro, judía verde, zanahoria)	LENTEJAS ESTOFADAS (sofrito de cebolla, ajos, pimiento rojo y tomate) CON CHORIZO Y CABEZA DE LOMO 7 4 5 6 ALUBIAS ESTOFADAS (alubias, zanahoria y pimiento rojo) 17	ARROZ CON SALSA DE TOMATE (sofrito casero) ARROZ A LA CAZUELA CON SEPIA, SALCHICHAS Y GUISANTES 20 18 19	TALLARINES A LA CARBONARA (crema de leche y beicon) 8 9 12 10 11 CUS CÚS DE VERDURAS Y FRUTOS SECOS CON SALSA DE YOGURT 21 22 23 24 25
CABEZA DE LOMO RUSTIDA 26 SALCHICHAS A LA PLANCHA 38	POLLO AL HORNO (cebolla y tomate natural) 27 POLLO CON HIERBAS AROMÁTICAS 39	CROQUETAS DE COCIDO 28 29 30 31 CONEJO AL AJILLO 40	TORTILLA DE QUESO 32 33 34 CHULETAS DE LOMO CON MIEL 41 42	BASTONCITOS DE MERLUZA CASEROS 35 36 37 CORDERO CON MIEL Y LIMÓN 43 45 44
<small>guarnición</small> BERENJENAS CON MIEL	<small>guarnición</small> MAÍZ SALTEADO	<small>guarnición</small> ENSALADA DE LECHUGA Y ZANAHORIA	<small>guarnición</small> TOMATE ALIÑADO	<small>guarnición</small> GUISANTES SALTEADOS
<small>postre</small> FRUTA DEL TIEMPO	<small>postre</small> FRUTA DEL TIEMPO	<small>postre</small> POSTRE LÁCTEO	<small>postre</small> FRUTA DEL TIEMPO	<small>postre</small> 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. Salsa napolitana | 21. Pasta s/gluten con verdura | 31. Pollo a la plancha |
| 2. Pasta sin huevo | 12. Salsa napolitana | 22. Sin yogur | 32. Tortilla vegana |
| 3. Sin apio | 13. Pasta s/gluten | 23. Sin yogur | 33. Tortilla francesa |
| 4. Lentejas con verduras | 14. Pasta s/huevo | 24. Sin pasas | 34. Tortilla francesa |
| 5. Lentejas con verduras | 15. Salsa napolitana | 25. Sin apio | 35. Rebozado sin gluten |
| 6. Menestra de verduras | 16. Salsa napolitana | 26. Cabeza de lomo plancha | 36. Rebozado sin huevo |
| 7. Lentejas con verduras | 17. Menestra de verduras | 27. Pollo a la plancha | 37. Pollo a la plancha |
| 8. Pasta sin gluten | 18. Sin sepia | 28. Croquetas s/gluten | 38. Lomo a la plancha |
| 9. Pasta sin huevo | 19. Sin guisantes | 29. Pollo a la plancha | 39. Pollo a la plancha |
| 10. Salsa napolitana | 20. Sin salchichas ni vino | 30. Pollo a la plancha | 40. Cocinado sin vino |
| | | | 41. Chuletas a la plancha |
| | | | 42. Chuletas a la plancha |
| | | | 43. Harina s/gluten |
| | | | 44. Sin apio |
| | | | 45. 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 geumbres y el arroz son de cultivo ecológico. La sal, harina y el pan rallado son de cultivo ecológico.

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
SULFITOS

LEGUMBRES
PESCADO

FRUTOS DE CÁSCARA

Noviembre 2017



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

LUNES 13 1er plato	MARTES 14 1er plato	MIÉRCOLES 15 1er plato	JUEVES 16 1er plato	VIERNES 17 1er plato
LENTEJAS ESTOFADAS (sofrito de cebolla, ajos, pimienta roja y tomate) LACITOS SALTEADOS 12 13	SOPA CASERA CON CODITOS NOODLES SALTEADOS CON VERDURITAS 14	CREMA DE VERDURAS (patata, judía verde, acelgas, zanahoria y cebolla) "TRINXAT DE LA Cerdanya" (col y patata salteadas con panceta) 14	ARROZ A LA CUBANA CON HUEVO HERVIDO ALUBIAS ESTOFADAS (alubias, zanahoria y pimienta roja) 15	FIDEUÀ CON ALIOLI ARROZ CINCO DELICIAS (pavo ahumado, maíz, tortilla, guisantes y zanahoria) 17
2º plato	2º plato	2º plato	2º plato	2º plato
TORTILLA DE QUESO CROQUETAS DE COCIDO 26 27	PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA SALMÓN A LA CREMA CON PIÑA 33 31 32 30	HAMBURGUESAS DE TERNERA A LA PLANCHA FRICANDÓ DE LOMO 34	CAÑA DE LOMO A LA PLANCHA POLLO AL HORNO (cebolla y tomate natural) 35	BOCADITOS CASEROS DE BACALAO REBOZADO (harina, huevo y pan rallado) ROLLITO PRIMAVERA VARIADOS 36
guarnición	guarnición	guarnición	guarnición	guarnición
CALABACÍN A LA PLANCHA	PATATA " AL CALIU "	PATATAS CHIPS	GUISANTES SALTEADOS	ENSALADA DE SOJA (zanahoria, brotes de soja y maíz)CON VINAGRETA DE ORÉGANO
postre	postre	postre	postre	postre
FRUTA DEL TIEMPO	FRUTA DEL TIEMPO	FRUTA DEL TIEMPO	POSTRE LÁCTEO	FRUTA DEL TIEMPO

Desayunos

BOCADILLO DE JAMON COCIDO 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. Menestra de verduras | 11. Sin apio | 21. Hamburguesa de pescado | 31. Salmón a la plancha |
| 2. Pasta sin gluten | 12. Pasta s/gluten | 22. Ternera a la plancha | 32. Salmón a la plancha |
| 3. Pasta sin huevo | 13. Pasta s/huevo | 23. Rebozado sin gluten | 33. Cocinado sin vino |
| 4. Sopa de verduras | 14. Sin salsa de soja | 24. Rebozado sin huevo | 34. Lomo a la plancha |
| 5. Sin apio | 15. Menestra de verduras | 25. Lomo a la plancha | 35. Pollo a la plancha |
| 6. Sin apio | 16. Sin tortilla | 26. Croquetas s/gluten | 36. Croquetas s/gluten |
| 7. Arroz con tomate | 17. Sin guisantes y s/pavo | 27. Pollo a la plancha | 37. Lomo rebozado |
| 8. Fideos sin gluten | 18. Tortilla vegana | 28. Pollo a la plancha | 38. Lomo rebozado |
| 9. Pasta s/huevo | 19. Tortilla francesa | 29. Pollo a la plancha | 39. Lomo rebozado |
| 10. Fideos con verduras | 20. Tortilla francesa | 30. Ternera con piña | |

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 geumbres y el arroz son de cultivo ecológico. La sal, harina y el pan rallado son de cultivo ecológico.




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 
SULFITOS 

LEGUMBRES 
PESCADO 

FRUTOS DE CÁSCARA 

Noviembre 2017

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



LUNES 20	MARTES 21	MIÉRCOLES 22	JUEVES 23	VIERNES 24
1er plato COLIFLOR GRATINADA CON BECHAMEL, QUESO Y DADOS DE JAMÓN DULCE 1 2 3 4 5 ARROZ A LA MILANESA (salsa de tomate, carne picada y queso rallado) 14 15 16 17	1er plato SOPA DE VERDURAS CON FIDEOS 6 7 8 HUEVOS RELLENOS CASEROS 19 20 21 22	1er plato ESPIRALES A LA NAPOLITANA (salsa de tomate casera) 9 10 11 12 ESPIRALES SALTEADOS CON JUDÍAS, CEBOLLA Y BEICON 23 24 25 26 27	1er plato GUISANTES SALTEADOS CON JAMÓN 13 LASAÑA DE VERDURAS 28 29 30	1er plato CREMA DE CALABAZA Y ZANAHORIA 31 32 33 NACHOS CON CHEDDAR Y SALSA GUACAMOLE
2º plato PAVO REBOZADO (harina, huevo y pan rallado) 34 35 PAVO A LA PLANCHA	2º plato ALBÓNDIGAS EN SALSA 36 37 38 BACALAO A LA GALLEGA (al horno, con cebolla y pimentón dulce) 42 43 44	2º plato DADITOS DE CAZÓN EN ADOBO SUAVE 39 40 41 42 BERENJENAS RELLENAS DE CARNE GRATINADAS 44 45 46 47	2º plato CAÑA DE LOMO A LA PLANCHA 49 50 CALDERETA DE CORDERO Y PATATAS	2º plato PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA 51 52 53 54 55 56 57 58 POLLO CON SALSA MOLE
guarnición TOMATE AL HORNO	guarnición PATATA Y ZANAHORIA HERVIDA	guarnición CHAMPIÑONES SALTEADOS	guarnición PATATAS FRITAS	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 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. Sin bechamel | 11. Sin queso | 21. Tortilla de atún | 31. Tostada s/gluten con guacamole | 41. Cazón a la plancha | 51. Ternera a la plancha |
| 2. Sin queso rallado | 12. Sin queso | 22. Sin pepinillo | 32. Tostada con guacamole | 42. Pollo a la plancha | 52. Pan s/gluten y sin caldo |
| 3. Sin bechamel | 13. Judía verde salteada | 23. Pasta s/gluten | 33. Tostada con guacamole | 43. Bacalao a la plancha | 53. Sin caldo |
| 4. Sin bechamel | 14. Arroz con tomate | 24. Pasta s/huevo | 34. Rebozado s/gluten | 44. Harina s/gluten | 54. Sin caldo |
| 5. Sin jamón | 15. Arroz con tomate | 25. Sin beicon | 35. Rebozado sin huevo | 45. Sin queso rallado | 55. Sin caldo ni chocolate |
| 6. Pasta s/gluten | 16. Arroz con tomate | 26. Sin beicon | 36. Albóndigas caseras de pescado | 46. Sin bechamel ni queso | 56. Sin caldo ni chocolate |
| 7. Pasta s/huevo | 17. Arroz con tomate | 27. Sin beicon | 37. Ternera a la plancha | 47. Hamburguesa de pollo | 57. Sin almendras ni cacahuetes |
| 8. Sin apio | 18. Arroz con tomate | 28. Pasta s/gluten con verduras | 38. Ternera a la plancha | 48. Berenjenas rellenas de verduras | 58. Sin caldo |
| 9. Pasta sin gluten | 19. Tortilla vegana | 29. Con salsa de tomate | 39. Cazón a la plancha | 49. Harina s/gluten | |
| 10. Pasta sin huevo | 20. Tortilla de jamón cocido | 30. Con salsa de tomate | 40. Ternera a la plancha | 50. 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 geumbres y el arroz son de cultivo ecológico. La sal, harina y el pan rallado son de cultivo ecológico.




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 
SULFITOS 

LEGUMBRES 
PESCADO 

FRUTOS DE CÁSCARA 

Noviembre 2017

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



LUNES 27	MARTES 28	MIÉRCOLES 29	JUEVES 30	VIERNES 1
1er plato SOPA DE AVE CON PISTONES 1 2 3 JUDÍAS VERDES CON PATATAS HERVIDAS	1er plato TALLARINES A LA AMATRICIANA (con salsa de tomate casera y beicon) 4 5 6 7 8 PASTA INTEGRAL CON BERENJENAS Y DADOS DE TOMATE NATURAL 10 11	1er plato CREMA DE VERDURAS (patata, judía verde, acelgas, zanahoria y cebolla) 9 LENTEJAS ESTOFADAS (sofrito de cebolla, ajos, pimiento rojo y tomate) CON ARROZ 12	1er plato ARROZ CON SALSA DE TOMATE (sofrito casero) 13 MENESTRA CASERA (patata, zanahoria, calabacín y judía tierna) CON MAHONESA 14	1er plato
2º plato BUTIFARRA A LA PLANCHA 15 NUGGETS 21 22 24 25 23 26 27 28	2º plato BASTONCITOS DE MERLUZA CASEROS 16 17 18 CAÑA DE LOMO A LA PLANCHA	2º plato POLLO AL HORNO (cebolla y tomate natural) 19 POLLO REBOZADO (harina, huevo y pan rallado) 29 30	2º plato TORTILLA DE PATATAS Y CEBOLLA 20 REVUELTO DE HUEVO Y CHAMPIÑONES 31	2º plato
guarnición ALUBIAS SALTEADAS CON AJO Y PEREJIL	guarnición TOMATE ALIÑADO	guarnición PATATAS CHIPS	guarnición GUISANTES SALTEADOS	guarnición
postre FRUTA DEL TIEMPO	postre FRUTA DEL TIEMPO	postre POSTRE LÁCTEO	postre FRUTA DEL TIEMPO	postre
Desayunos				
BOCADILLO DE JAMON COCIDO 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. Pasta s/huevo | 21. Pollo rebozado s/gluten | 31. Tortilla vegana |
| 2. Pasta sin huevo | 12. Arroz con verduras | 22. Pollo rebozado s/huevo | |
| 3. Sin ápio | 13. Sin mayonesa | 23. Pollo rebozado | |
| 4. Pasta sin gluten | 14. Sin mayonesa | 24. Pollo rebozado (sin leche) | |
| 5. Pasta sin huevo | 15. Lomo a la plancha | 25. Pollo rebozado (sin leche) | |
| 6. Salsa napolitana | 16. Rebozado sin gluten | 26. Pollo rebozado | |
| 7. Salsa napolitana | 17. Rebozado sin huevo | 27. Pollo rebozado | |
| 8. Salsa napolitana | 18. Pollo a la plancha | 28. Pollo rebozado | |
| 9. Sin apio | 19. Pollo a la plancha | 29. Rebozado sin gluten | |
| 10. Pasta s/gluten | 20. Tortilla vegana | 30. Rebozado sin 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 geumbres y el arroz son de cultivo ecológico. La sal, harina y el pan rallado son de cultivo ecológico.

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.