



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

LEGUMBRES ■  
 PESCADO ■

FRUTOS DE CÁSCARA ■

Mayo 2018

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



LUNES 30 1er plato	MARTES 1 1er plato	MIÉRCOLES 2 1er plato	JUEVES 3 1er plato	VIERNES 4 1er plato
	<b>Festivo</b>	SOPA DE PESCADO CON PISTONES <span style="color: yellow;">2</span> <span style="color: brown;">3</span> <span style="color: red;">6</span> <span style="color: blue;">4</span> <span style="color: purple;">5</span> MENESTRA CASERA (patata, zanahoria, calabacín y judía tierna) CON MAHONESA <span style="color: brown;">11</span> <span style="color: cyan;">12</span>	JUDÍAS VERDES CON PATATAS AL VAPOR CANELONES DE ESPINACAS GRATINADOS <span style="color: yellow;">13</span> <span style="color: brown;">14</span> <span style="color: orange;">15</span> <span style="color: magenta;">16</span>	ARROZ CINCO DELICIAS (pavo ahumado, maíz, tortilla, guisantes y zanahoria) <span style="color: brown;">7</span> <span style="color: cyan;">8</span> ARROZ BASMATI CON VERDURAS Y CURRY <span style="color: green;">17</span> <span style="color: purple;">18</span>
2º plato	2º plato	2º plato	2º plato	2º plato
		SALCHICHAS A LA PLANCHA <span style="color: red;">21</span> HAMBURGUESAS DE TERNERA A LA PLANCHA <span style="color: red;">31</span> <span style="color: magenta;">30</span>	BACALAO AL HORNO (con cebolla y tomate natural) <span style="color: red;">23</span> <span style="color: blue;">22</span> ESTOFADO DE CERDO <span style="color: red;">32</span>	ROLLITOS REBOZADOS DE JAMÓN Y QUESO <span style="color: yellow;">24</span> <span style="color: orange;">26</span> <span style="color: magenta;">27</span> <span style="color: blue;">25</span> ROLLITO PRIMAVERA VARIADOS <span style="color: yellow;">33</span> <span style="color: blue;">34</span> <span style="color: green;">35</span> <span style="color: cyan;">36</span>
guarnición	guarnición	guarnición	guarnición	guarnición
		ARROZ INTEGRAL SALTEADO	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
<b>Desayunos</b>				
		BOCADILLO DE PAVO AHUMADO O FRUTA NATURAL	BOCADILLO CALIENTE DE FRANKFURT O FRUTA NATURAL	BOCADILLO DE SALCHICHÓN O FRUTA NATURAL

**Necesidades Alimentarias Especiales**

- |  |                                 |                            |
|--|---------------------------------|----------------------------|
| 1. Verdura hervida con patatas. Sin mayonesa | 21. Lomo a la plancha           | 31. Ternera a la plancha   |
| 2. Pasta sin gluten                          | 12. Sin mayonesa                | 32. Lomo a la plancha      |
| 3. Pasta sin huevo                           | 13. Canelones de carne s/gluten | 33. Croquetas s/gluten     |
| 4. Sopa de verduras                          | 14. Pasta s/huevo con bechamel  | 34. Lomo rebozado          |
| 5. Sin apio                                  | 15. Pasta salteada con verduras | 35. Lomo rebozado          |
| 6. Sopa de verduras                          | 16. Pasta salteada con verduras | 36. Lomo rebozado          |
| 7. Sin tortilla                              | 17. Sin curry                   |                            |
| 8. Sin guisantes y s/pavo                    | 18. Sin curry                   |                            |
| 9. Ensalada variada                          | 19. Salsa sin gluten            |                            |
| 10. Sin vinagre                              | 20. Pollo a la plancha          | 27. Pescado al horno       |
|  |                                 | 28. Carne a la plancha     |
|  |                                 | 29. Atún a la plancha      |
|  |                                 | 30. Hamburguesa de pescado |

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

Mayo 2018

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



LUNES 7 1er plato	MARTES 8 1er plato	MIÉRCOLES 9 1er plato	JUEVES 10 1er plato	VIERNES 11 1er plato
SOPA CASERA CON FIDEOS 1 2 3 4 CREMA DE CALABAZA Y CALABACÍN (cebolla y puerros) CON DADOS DE PAN 14	ESPAGUETIS A LA BOLOÑESA (salsa de tomate casera y carne picada) 5 6 8 7 ESPAGUETIS CON SALSA DE QUESOS 15 16 17 18	LENTEJAS ESTOFADAS (sofrito de cebolla, ajos, pimiento rojo y tomate) CON ARROZ 9 GUISANTES SALTEADOS CON JAMÓN 19	PAELLA DE VERDURAS (pimiento rojo, pimiento verde, alcachofa, puerro y judía verde) 12 10 11 ARROZ A LA CAZUELA CON SEPIA, COSTILLA Y GUISANTES 22 20 21	CREMA DE VERDURAS (patata, judía verde, acelgas, zanahoria y cebolla) 13 ENSALADA DE ESPIRALES (tomate, aceitunas negras, maíz y orégano) 23 24
2º plato	2º plato	2º plato	2º plato	2º plato
CROQUETAS DE COCIDO 25 26 27 28 NUGGETS 36 37 39 40 38 41 42 43	POLLO CON SALSA DE SOJA Y MIEL (salsa opcional) 29 POLLO AL AJILLO	BISTEC DE TERNERA REBOZADO (harina, huevo y pan rallado) 30 31 32 ROAST BEEF 44 46 45	SALCHICHAS A LA PLANCHA 33 BACALAO A LA GALLEGA (al horno, con cebolla y pimentón dulce) 48 47	HAMBURGUESAS DE TERNERA A LA PLANCHA 35 34 HAMBURGUESAS DE POLLO A LA PLANCHA 49 51 50
guarnición	guarnición	guarnición	guarnición	guarnición
ENSALADA VARIADA	CEBOLLA HORNEADA	TIRAS DE PIMIENTO VERDE	TOMATE ALIÑADO	PATATAS FRITAS
postre	postre	postre	postre	postre
FRUTA DEL TIEMPO	FRUTA DEL TIEMPO	FRUTA DEL TIEMPO	HELADO	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 s/gluten     | 11. Sin apio                    | 21. Sin guisantes      | 31. Rebozado sin huevo         | 41. Pollo rebozado       | 51. Pollo a la plancha |
| 2. Pasta sin huevo    | 12. Arroz salteado con verduras | 22. Cocinado sin vino  | 32. Pescado rebozado           | 42. Pollo rebozado       |                        |
| 3. Sopa de verduras   | 13. Sin apio                    | 23. Pasta s/gluten     | 33. Lomo a la plancha          | 43. Pollo rebozado       |                        |
| 4. Sin apio           | 14. Pan s/gluten                | 24. Pasta s/huevo      | 34. Hamburguesa de pescado     | 44. Harina s/gluten      |                        |
| 5. Pasta sin gluten   | 15. Espaguetis sin gluten       | 25. Croquetas s/gluten | 35. Ternera a la plancha       | 45. Merluza al horno     |                        |
| 6. Pasta sin huevo    | 16. Pasta sin huevo             | 26. Pollo a la plancha | 36. Pollo rebozado s/gluten    | 46. Ternera a la plancha |                        |
| 7. Salsa napolitana   | 17. Espaguetis napolitana       | 27. Pollo a la plancha | 37. Pollo rebozado s/huevo     | 47. Pollo a la plancha   |                        |
| 8. Salsa napolitana   | 18. Espaguetis napolitana       | 28. Pollo a la plancha | 38. Pollo rebozado             | 48. Bacalao a la plancha |                        |
| 9. Arroz con verduras | 19. Judía verde salteada        | 29. Pollo a la plancha | 39. Pollo rebozado (sin leche) | 49. Pollo a la plancha   |                        |
| 10. Sin guisantes     | 20. Sin sepia                   | 30. Rebozado s/gluten  | 40. Pollo rebozado (sin leche) | 50. 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** 

Mayo 2018



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

LUNES 14	MARTES 15	MIÉRCOLES 16	JUEVES 17	VIERNES 18
1er plato MACARRONES A LA NAPOLITANA (salsa de tomate casera) 1 2 3 4 TALLARINES A LA CARBONARA (crema de leche y beicon) 12 13 16 14 15	1er plato ENSALADA DE ARROZ (dados de tomate, olivas verdes y piña) PAELLA DE VERDURAS (pimiento rojo, pimiento verde, alcachofa, puerro y judía verde) 19 17 18	1er plato GARBANZOS SALTEADOS CON BEICON 5 6 7 ENSALADA DE LENTEJAS (atún, olivas negras, zanahorias y dados de tomate) 20 21	1er plato SOPA CASERA CON CODITOS 8 9 10 11 CREMA DE PATATA CON JAMÓN COCIDO, ATÚN Y HUEVO DURO 22 24 25 23 26	1er plato JUDÍAS VERDES CON PATATAS AL VAPOR ARROZ BASMATI CON VERDURAS Y CURRY 27 28
2º plato DADOS DE LOMO ESTOFADOS 29 COSTILLA DE CERDO CON SALSA BARBACOA 37 38	2º plato TORTILLA DE PATATAS 30 TORTILLA DE BACALAO Y PUERROS 39 40	2º plato BACALAO CON SALSA DE TOMATE 31 MERLUZA AL HORNO (cebolla y tomate natural) 42 41	2º plato ALBÓNDIGAS EN SALSA 34 32 33 LIBRITOS DE LOMO CASEROS (con jamón cocido y queso) 43 44 45 46 47	2º plato POLLO REBOZADO (harina, huevo y pan rallado) 35 36 CHICKEN WINGS TIKKA MASALA (alitas de pollo indias adobadas) 48 49 50
guarnición CHAMPIÑONES SALTEADOS CON AJO Y PEREJIL	guarnición CALABACÍN A LA PLANCHA	guarnición PATATAS PANADERA	guarnición JARDINERA	guarnición ENSALADA VARIADA (temporada)
postre FRUTA DEL TIEMPO	postre FRUTA DEL TIEMPO	postre FRUTA DEL TIEMPO	postre FRUTA DEL TIEMPO	postre POSTRE LÁCTEO
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. Macarrones sin gluten       | 11. Sin apio                    | 21. Ensalada variada  | 31. Ternera a la plancha          | 41. Ternera a la plancha |
| 2. Pasta s/huevo y s/queso     | 12. Pasta sin gluten            | 22. Sin huevo cocido  | 32. Albóndigas caseras de pescado | 42. Merluza a la plancha |
| 3. Sin queso                   | 13. Pasta sin huevo             | 23. Sin atún          | 33. Ternera a la plancha          | 43. Rebozado s/gluten    |
| 4. Sin queso                   | 14. Salsa napolitana            | 24. Sin lácteos       | 34. Ternera a la plancha          | 44. Rebozado s/huevo     |
| 5. Garbanzos con verduras      | 15. Salsa napolitana            | 25. Sin lácteos       | 35. Rebozado sin gluten           | 45. Lomo rebozado        |
| 6. Garbanzos con verduras      | 16. Salsa napolitana            | 26. Sin jamón cocido  | 36. Rebozado sin huevo            | 46. Lomo rebozado        |
| 7. Verdura hervida con patatas | 17. Sin guisantes               | 27. Sin curry         | 37. Harina s/gluten               | 47. Lomo rebozado        |
| 8. Pasta sin gluten            | 18. Sin apio                    | 28. Sin curry         | 38. Cocinado sin vinagre          | 48. Pasta s/gluten       |
| 9. Pasta sin huevo             | 19. Arroz salteado con verduras | 29. Lomo a la plancha | 39. Tortilla vegana               | 49. Sin salsa de yogur   |
| 10. Sopa de verduras           | 20. Sin atún                    | 30. Tortilla vegana   | 40. Tortilla francesa             | 50. Sin salsa de yogur   |

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** 

Mayo 2018



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

LUNES 21	MARTES 22	MIÉRCOLES 23	JUEVES 24	VIERNES 25
1er plato	1er plato	1er plato	1er plato	1er plato
<b>Festivo</b>	ESPIRALES A LA NAPOLITANA (salsa de tomate casera) 3 4 5 6	ENSALADILLA RUSA 7 8 9	CREMA DE VERDURAS (patata, judía verde, acelgas, zanahoria y cebolla) 10	ARROZ A LA CUBANA CON HUEVO 11
	PASTA CON PUERROS Y CHAMPIÑONES 12 13 14 15	PATATAS ESTOFADAS	RISOTTO DE SETAS 16 17 18 19	HUMMUS CASERO CON "DIPS" DE VERDURAS 20 21 22 23
2º plato	2º plato	2º plato	2º plato	2º plato
	EMSPANADILLAS DE ATÚN 26 27 28	TORTILLA FRANCESA CON PAVO AHUMADO A DADITOS 29 30	BUTIFARRA A LA PLANCHA 31	POLLO CON HIERBAS AROMÁTICAS 32
	CROQUETAS DE BACALAO 37 42 39 40 38 41	TORTILLA DE ESPINACAS 43	CERDO CON SALSA AGRIDULCE 44 45	TIKKA MASALA 46 47 48 49
guarnición	guarnición	guarnición	guarnición	guarnición
	JULIANA DE LECHUGA	BRÓCOLI AL VAPOR	PATATA HERVIDA	CUS CÚS
postre	postre	postre	postre	postre
	FRUTA DEL TIEMPO	FRUTA DEL TIEMPO	FRUTA DEL TIEMPO	FRUTA DEL TIEMPO
<b>Desayunos</b>				
	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 tortilla              | 11. Arroz con tomate      | 21. Sin sésamo                | 31. Lomo a la plancha  | 41. Bacalao rebozado   |
| 2. Sin guisantes y s/pavo    | 12. Pasta sin gluten      | 22. Ensalada variada          | 32. Pollo a la plancha | 42. Bacalao rebozado   |
| 3. Pasta sin gluten          | 13. Pasta sin huevo       | 23. Sin apio                  | 33. lomo a la plancha  | 43. Tortilla vegana    |
| 4. Pasta sin huevo           | 14. Salsa napolitana      | 24. Rebozado s/gluten         | 34. Lomo a la plancha  | 44. Lomo a la plancha  |
| 5. Sin queso                 | 15. Salsa napolitana      | 25. Rebozado sin huevo        | 35. cocinado sin apio  | 45. Sin vinagre        |
| 6. Sin queso                 | 16. Arroz con champiñones | 26. Merluza rebozada s/gluten | 36. Lomo a la plancha  | 46. Sin yogur          |
| 7. Sin huevo ni mayonesa     | 17. Arroz con champiñones | 27. Merluza rebozada s/huevo  | 37. Croquetas s/gluten | 47. Sin yogur          |
| 8. Sin atún                  | 18. Arroz con champiñones | 28. Croquetas de jamón        | 38. Lomo rebozado      | 48. Pollo a la plancha |
| 9. Sin mayonesa ni guisantes | 19. Sin apio              | 29. Tortilla vegana           | 39. Pescado rebozado   | 49. Pollo a la plancha |
| 10. Sin apio                 | 20. Pan s/gluten          | 30. Tortilla francesa         | 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 ■ PROTEINA DE VACA ■  
 HUEVOS ■  
 APIO ■ SULFITOS ■

LEGUMBRES ■  
 PESCADO ■

FRUTOS DE CÁSCARA ■

Mayo 2018

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



LUNES 28 1er plato	MARTES 29 1er plato	MIÉRCOLES 30 1er plato	JUEVES 31 1er plato	VIERNES 1 1er plato
ESPINACAS HERVIDAS CON PATATAS  ARROZ A LA CAZUELA CON SALCHICHAS Y GUISANTES  7 6	SOPA CASERA CON CODITOS  CUS CÚS CON CALABACÍN Y CEBOLLA CAMELIZADA  1 2 3 4 8 9 10	LENTEJAS ESTOFADAS (sofrito de cebolla, ajos, pimiento rojo y tomate)  ENSALADA DE ALUBIAS (atún, zanahoria rallada y tomate)  5 11 12	ARROZ CON SALSA DE TOMATE (sofrito casero)  VICHYSOISE (crema de puerros y patatas)  13 14	
2º plato	2º plato	2º plato	2º plato	2º plato
ALBÓNDIGAS EN SALSA  CONEJO AL AJILLO  17 15 16 22	PAVO A LA PLANCHA  ESTOFADO DE PAVO AL CURRY  25 23 24	BASTONCITOS DE MERLUZA CASEROS  MERLUZA A LA PLANCHA  18 19 20 26	TORTILLA A LA FRANCESA  CROQUETAS DE POLLO  21 27 28 29	
guarnición	guarnición	guarnición	guarnición	guarnición
ZANAHORIA HERVIDA	TOMATE ALIÑADO	PURÉ DE PATATA	GUISANTES SALTEADOS	
postre	postre	postre	postre	postre
FRUTA DEL TIEMPO	FRUTA DEL TIEMPO	HELADO	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	

### Necesidades Alimentarias Especiales

- |                            |                                   |                          |
|----------------------------|-----------------------------------|--------------------------|
| 1. Pasta sin gluten        | 11. Sin atún                      | 21. Tortilla vegana      |
| 2. Pasta sin huevo         | 12. Ensalada variada              | 22. Cocinado sin vino    |
| 3. Sopa de verduras        | 13. Sin lácteos                   | 23. Sin curry            |
| 4. Sin apio                | 14. Sin lácteos                   | 24. Sin curry            |
| 5. Judía verde con patatas | 15. Albóndigas caseras de pescado | 25. Pavo a la plancha    |
| 6. Sin guisantes           | 16. Ternera a la plancha          | 26. Ternera a la plancha |
| 7. Sin salchichas ni vino  | 17. Ternera a la plancha          | 27. Croquetas s/gluten   |
| 8. Cuscús sin gluten       | 18. Rebozado sin gluten           | 28. Pollo rebozado       |
| 9. Sin pasas               | 19. Rebozado sin huevo            | 29. Pollo rebozado       |
| 10. Sin apio               | 20. 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.