



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

LEGUMBRES ■
 PESCADO ■
 FRUTOS DE CÁSCARA ■

Junio 2018



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

LUNES 28	MARTES 29	MIÉRCOLES 30	JUEVES 31	VIERNES 1
1er plato	1er plato	1er plato	1er plato	1er plato ESPAGUETIS A LA BOLOÑESA (salsa de tomate casera y carne picada) 1 2 4 3 CANELONES DE CARNE GRATINADOS 5 6 8 9 7 10 11 12
2º plato	2º plato	2º plato	2º plato	2º plato CAÑA DE LOMO A LA PLANCHA PAVO A LA PLANCHA
guarnición	guarnición	guarnición	guarnición	guarnición CHAMPIÑONES SALTEADOS CON AJO Y PEREJIL
postre	postre	postre	postre	postre FRUTA DEL TIEMPO
Desayunos				
				BOCADILLO DE SALCHICHÓN O FRUTA NATURAL

Necesidades Alimentarias Especiales

- 1. Pasta sin gluten
- 2. Pasta sin huevo
- 3. Salsa napolitana
- 4. Salsa napolitana
- 5. Canelones s/gluten
- 6. Pasta s/huevo y sin queso
- 7. Canelones de espinacas
- 8. Pasta con tomate y atún
- 9. Pasta con tomate y atún
- 10. Pasta gratinada
- 11. Pasta gratinada
- 12. Pasta gratinada

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**  **LEGUMBRES** 
GLUTEN  **PROTEINA DE VACA**  **PESCADO** 
HUEVOS  **SULFITOS**  **FRUTOS DE CÁSCARA** 
APIO 

Junio 2018



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

LUNES 4	MARTES 5	MIÉRCOLES 6	JUEVES 7	VIERNES 8
1er plato LENTEJAS ESTOFADAS (sofrito de cebolla, ajos, pimienta roja y tomate) ENSALADA DE LENTEJAS (atún, olivas negras, zanahorias y dados de tomate) 1 12 13	1er plato ARROZ FRITO CON SALCHICHAS Y JUDIAS ARROZ CON SALSA DE TOMATE (sofrito casero) 2 14	1er plato CREMA DE VERDURAS (patata, judía verde, acelgas, zanahoria y cebolla) JUDÍAS VERDES SALTEADAS CON BEICON 3 14	1er plato ESPIRALES A LA NAPOLITANA (salsa de tomate casera) ENSALADA DE ESPIRALES (tomate, aceitunas negras, maíz y orégano) 4 5 6 7 15 16	1er plato FIDEUÁ CON ALIOLI (opcional) ARROZ A LA CAZUELA CON SALCHICHAS Y GUISANTES 8 9 10 11 17
2º plato HAMBURGUESAS DE TERNERA A LA PLANCHA ESTOFADO DE TERNERA 20 19 29 32 30 31	2º plato BACALAO AL HORNO (con cebolla y tomate natural) EMPANADILLAS DE ATÚN 22 21 33 34 35	2º plato BASTONCITOS DE POLLO REBOZADOS CON "QUICOS" POLLO AL HORNO (cebolla y tomate natural) 23 24 25 26 36	2º plato DADOS DE LOMO ESTOFADOS CAÑA DE LOMO A LA PLANCHA 27	2º plato TORTILLA DE PATATAS Y CEBOLLA HUEVOS CON BECHAMEL 28 37 38 39 40
guarnición CHAMPIÑONES SALTEADOS CON AJO Y PEREJIL	guarnición CALABACÍN A LA PLANCHA	guarnición CUS CÚS	guarnición DADOS DE PATATAS	guarnición TOMATE GRATINADO CON QUESO
postre FRUTA DEL TIEMPO	postre POSTRE LÁCTEO	postre FRUTA DEL TIEMPO	postre FRUTA DEL TIEMPO	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. Judía verde con patatas | 11. Sin apio | 21. Pollo a la plancha | 31. Ternera a la plancha |
| 2. Sin salchichas | 12. Sin atún | 22. Bacalao a la plancha | 32. Ternera a la plancha |
| 3. Sin apio | 13. Ensalada variada | 23. Rebozado sin gluten | 33. Merluza rebozada s/gluten |
| 4. Pasta sin gluten | 14. Judía verde con patata | 24. Rebozado sin huevo y s/mayonesa | 34. Merluza rebozada s/huevo |
| 5. Pasta sin huevo | 15. Pasta s/gluten | 25. Rebozado sin quicos | 35. Croquetas de jamón |
| 6. Sin queso | 16. Pasta s/huevo | 26. Sin mayonesa | 36. Pollo a la plancha |
| 7. Sin queso | 17. Sin guisantes | 27. Lomo a la plancha | 37. Tortilla francesa |
| 8. Fideos sin gluten | 18. Sin salchichas ni vino | 28. Tortilla vegana | 38. Pollo a la plancha |
| 9. Pasta s/huevo | 19. Hamburguesa de pescado | 29. Harina s/gluten | 39. Tortilla francesa |
| 10. Fideos con verduras | 20. Ternera a la plancha | 30. Pescado a la plancha | 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.



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

LEGUMBRES ■
 PESCADO ■

FRUTOS DE CÁSCARA ■

Junio 2018



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

LUNES 11 1er plato	MARTES 12 1er plato	MIÉRCOLES 13 1er plato	JUEVES 14 1er plato	VIERNES 15 1er plato
PATATA, ZANAHORIA Y BRÓCOLI HERVIDO ENSALADILLA RUSA 4 5 6	ESPIRALES SALTEADOS CON JUDÍAS VERDE Y CEBOLLA 1 2 ESPIRALES A LA NAPOLITANA (salsa de tomate casera) 7 8 9 10	CREMA FRÍA DE ZANAHORIAS (patatas y cebolla) GAZPACHO Y ENSALADA DE LECHUGA, ACEITUNAS Y PEPINO 11 12	ARROZ CON SALSA DE TOMATE (sofrito casero) PAELLA DE VERDURAS (pimiento rojo, pimiento verde, alcachofa, puerro, guisantes y judía verde) 13 14 15	LENTEJAS ESTOFADAS (sofrito de cebolla, ajos, pimiento rojo y tomate) 3 NACHOS CON CHEDDAR Y SALSA GUACAMOLE 16 17 18
2º plato	2º plato	2º plato	2º plato	2º plato
ALBÓNDIGAS EN SALSA 21 19 20 LOMO A LA PLANCHA CON SALSA "CHIMICHURRI" 26	CAÑA DE LOMO A LA PLANCHA HUEVOS CON PISTO 27	PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA ESTOFADO DE PAVO AL CURRY 30 28 29	DADITOS DE CAZÓN EN ADOBO SUAVE 22 24 23 SALMÓN CON SALSA DE AJOS 32 31	BISTEC DE TERNERA A LA PLANCHA 25 POLLO CON SALSA MOLE 33 34 36 37 35 38 39
guarnición	guarnición	guarnición	guarnición	guarnición
CHAMPIÑONES SALTEADOS CON AJO Y PEREJIL	PATATAS Y GUISANTES HERVIDOS	CUS CÚS	BERENJENAS CON MIEL	ARROZ BLANCO
postre	postre	postre	postre	postre
FRUTA DEL TIEMPO	FRUTA DEL TIEMPO	FRUTA DEL TIEMPO	HELADO DE VAINILLA Y CHOCOLATE	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. Pasta sin gluten | 11. Sin pan | 21. Ternera a la plancha | 31. Lomo a la plancha |
| 2. Pasta sin huevo | 12. Ensalada variada | 22. Cazón a la plancha | 32. Salmón a la plancha |
| 3. Judía verde con patatas | 13. Sin guisantes | 23. Ternera a la plancha | 33. Pan s/gluten y sin caldo |
| 4. Sin huevo ni mayonesa | 14. Sin apio | 24. Cazón a la plancha | 34. Sin caldo |
| 5. Sin atún | 15. Arroz salteado con verduras | 25. Tortilla francesa | 35. Sin caldo |
| 6. Sin mayonesa ni guisantes | 16. Tostada s/gluten con guacamole | 26. Lomo a la plancha | 36. Sin caldo ni chocolate |
| 7. Pasta sin gluten | 17. Tostada con guacamole | 27. Carne con pisto | 37. Sin caldo ni chocolate |
| 8. Pasta sin huevo | 18. Tostada con guacamole | 28. Sin curry | 38. Sin almendras ni cacahuetes |
| 9. Sin queso | 19. Albóndigas caseras de pescado | 29. Sin curry | 39. Sin caldo |
| 10. Sin queso | 20. Ternera a la plancha | 30. Pavo 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 ■

Junio 2018



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

LUNES 18	MARTES 19	MIÉRCOLES 20	JUEVES 21	VIERNES 22
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	1er plato JUDÍAS VERDES CON PATATAS AL VAPOR 12 MENESTRA CASERA (patata, zanahoria, calabacín y judía tierna) CON MAHONESA 13	1er plato LACITOS A LA AMATRICIANA 2 3 4 5 6 ENSALADA DE ARROZ (dados de tomate, olivas verdes y piña)	1er plato	1er plato
2º plato DADOS DE LOMO ESTOFADOS 14 CHULETAS DE LOMO CON MIEL (salsa opcional) 19	2º plato HAMBURGUESAS DE TERNERA A LA PLANCHA 16 15 CORDERO CON MIEL Y LIMÓN 20 22 21	2º plato POLLO REBOZADO (harina, huevo y pan rallado) 17 18 POLLO AL HORNO (cebolla y tomate natural) 23	2º plato	2º plato
guarnición DADOS DE PATATAS	guarnición GUISANTES SALTEADOS	guarnición PATATAS FRITAS	guarnición	guarnición
postre FRUTA DEL TIEMPO	postre FRUTA DEL TIEMPO	postre POLOS Y REFRESCOS	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 huevo | 11. Sin jamón | 21. Sin apio |
| 2. Pasta sin gluten | 12. Sin mayonesa | 22. Cocinado sin vino |
| 3. Pasta sin huevo | 13. Sin mayonesa | 23. Pollo a la plancha |
| 4. Salsa napolitana | 14. Lomo a la plancha | |
| 5. Salsa napolitana | 15. Hamburguesa de pescado | |
| 6. Salsa napolitana | 16. Ternera a la plancha | |
| 7. Sin bechamel | 17. Rebozado sin gluten | |
| 8. Sin queso rallado | 18. Rebozado sin huevo | |
| 9. Sin bechamel | 19. Chuletas a la plancha | |
| 10. Sin bechamel | 20. Harina 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.
 Todas las legumbres y el arroz son de cultivo ecológico.
 La sal, harina y el pan rallado son ecológicos.