



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

LEGUMBRES  **PESCADO** 

FRUTOS DE CÁSCARA 

Mayo 2017



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

LUNES 1	MARTES 2	MIÉRCOLES 3	JUEVES 4	VIERNES 5
1er plato	1er plato	1er plato	1er plato	1er plato
Festivo	TALLARINES A LA NAPOLITANA (salsa de tomate casera) 6 7 8 9 MACARRONES CON ATÚN 21 22 24 25 23	SOPA DE PESCADO CON PISTONES 10 11 14 12 13 MENESTRA CASERA (patata, zanahoria, calabacín y judía tierna) CON MAHONESA 26 27	JUDÍAS VERDES CON PATATAS HERVIDAS 28 29 30 31 CANELONES DE ESPINACAS GRATINADOS	ARROZ CINCO DELICIAS (pavo ahumado, maíz, tortilla, guisantes y zanahoria) 15 16 ARROZ BASMATI CON VERDURAS Y CURRY 32 33
2º plato	2º plato	2º plato	2º plato	2º plato
	CROQUETAS DE COCIDO 37 38 39 40 CROQUETAS DE BACALAO 50 55 52 53 51 54	POLLO AL HORNO EN SALSA DE LIMÓN 41 42 HUEVOS CON PISTO 56	BACALAO AL HORNO (con cebolla y tomate natural) 44 43 ESTOFADO DE CERDO 57	ROLLITOS, REBOZADOS DE JAMÓN Y QUESO 45 47 48 46 ROLLITO PRIMAVERA VARIADOS 58 59 60 61
guarnición	guarnición	guarnición	guarnición	guarnición
	JULIANA DE LECHUGA	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	POSTRE LÁCTEO	FRUTA DEL TIEMPO	FRUTA DEL TIEMPO
Desayunos				
	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. Pasta sin gluten | 31. Pasta salteada con verduras | 41. Salsa sin gluten | 51. Lomo rebozado | 61. Lomo rebozado |
| 2. Pasta sin huevo | 12. Sopa de verduras | 22. Pasta sin huevo | 32. Sin curry | 42. Pollo a la plancha | 52. Pescado rebozado | |
| 3. Salsa napolitana | 13. Sin apio | 23. Salsa napolitana | 33. Sin curry | 43. Pollo a la plancha | 53. Pescado rebozado | |
| 4. Salsa napolitana | 14. Sopa de verduras | 24. Sin queso | 34. Tortilla vegana | 44. Bacalao a la plancha | 54. Bacalao rebozado | |
| 5. Salsa napolitana | 15. Sin tortilla | 25. Sin queso | 35. Tortilla francesa | 45. Producto s/gluten | 55. Bacalao rebozado | |
| 6. Pasta sin gluten | 16. Sin guisantes y s/pavo | 26. Sin mayonesa | 36. Tortilla francesa | 46. Pescado al horno | 56. Carne con pisto | |
| 7. Pasta s/huevo y s/queso | 17. Macarrones sin gluten | 27. Sin mayonesa | 37. Croquetas s/gluten | 47. Pescado al horno | 57. Lomo a la plancha | |
| 8. Sin queso | 18. Pasta s/huevo y s/queso | 28. Canelones de carne s/gluten | 38. Pollo a la plancha | 48. Pescado al horno | 58. Croquetas s/gluten | |
| 9. Sin queso | 19. Sin queso | 29. Pasta s/huevo con bechamel | 39. Pollo a la plancha | 49. Carne con pisto | 59. Lomo rebozado | |
| 10. Pasta sin gluten | 20. Sin queso | 30. Pasta salteada con verduras | 40. Pollo a la plancha | 50. Croquetas s/gluten | 60. Lomo 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.
 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**  **GLUTEN**  **HUEVOS**  **APIO**  **SULFITOS** 

LEGUMBRES  **PESCADO** 

FRUTOS DE CÁSCARA 

Mayo 2017



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

LUNES 8 1er plato	MARTES 9 1er plato	MIÉRCOLES 10 1er plato	JUEVES 11 1er plato	VIERNES 12 1er plato
SOPA CASERA CON FIDEOS 1 2 3 4 CREMA DE CALABAZA Y CALABACÍN (cebolla y puerros) CON DADOS DE PAN 14	MACARRONES A LA NAPOLITANA (salsa de tomate casera) 5 6 7 8 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 ESCALIVADA	TIRAS DE PIMIENTO VERDE	TOMATE ALIÑADO	PATATAS FRITAS
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 QUESO O FRUTA NATURAL	BOCADILLO DE POLLO PLANCHA O FRUTA NATURAL	BOCADILLO DE PAVO AHUMADO 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. Macarrones sin gluten | 15. Espaguetis sin gluten | 25. Croquetas s/gluten | 35. Ternera a la plancha | 45. Merluza al horno | |
| 6. Pasta s/huevo y s/queso | 16. Pasta sin huevo | 26. Pollo a la plancha | 36. Pollo rebozado s/gluten | 46. Ternera a la plancha | |
| 7. Sin queso | 17. Espaguetis napolitana | 27. Pollo a la plancha | 37. Pollo rebozado s/huevo | 47. Pollo a la plancha | |
| 8. Sin queso | 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.

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**  **HUEVOS**  **APIO**  **PROTEINA DE VACA**  **SULFITOS** 

LEGUMBRES  **PESCADO** 

FRUTOS DE CÁSCARA 

Mayo 2017



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

LUNES 15	MARTES 16	MIÉRCOLES 17	JUEVES 18	VIERNES 19
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 PISTONES 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 HERVIDAS ARROZ BASMATI CON VERDURAS Y CURRY 27 28
2º plato DADOS DE LOMO ESTOFADOS 29 COSTILLA DE CERDO CON SALSAS BARBACOA 37 38	2º plato BACALAO CON SALSAS DE TOMATE 30 MERLUZA AL HORNO (cebolla y tomate natural) 40 39	2º plato TORTILLA DE PATATAS Y CEBOLLA 31 TORTILLA DE BACALAO Y PUERROS 41 42	2º plato ALBÓNDIGAS EN SALSAS 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	guarnición PATATAS PANADERA	guarnición CALABACÍN A LA PLANCHA	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 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. Macarrones sin gluten | 11. Sin apio | 21. Ensalada variada | 31. Tortilla vegana | 41. Tortilla vegana |
| 2. Pasta s/huevo y s/queso | 12. Pasta sin gluten | 22. Sin huevo cocido | 32. Albóndigas caseras de pescado | 42. Tortilla francesa |
| 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. Ternera a la plancha | 49. Sin salsa de yogur |
| 10. Sopa de verduras | 20. Sin atún | 30. Ternera a la plancha | 40. Merluza a la plancha | 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.

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**  **GLUTEN**  **HUEVOS**  **APIO**  **SULFITOS** 

LEGUMBRES  **PESCADO** 

FRUTOS DE CÁSCARA 

Mayo 2017



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

LUNES 22	MARTES 23	MIÉRCOLES 24	JUEVES 25	VIERNES 26
1er plato ARROZ CINCO DELICIAS (pavo ahumado, maíz, tortilla, guisantes y zanahoria) 1 2 ENSALADA DE ARROZ (dados de tomate, olivas verdes y piña)	1er plato ENSALADILLA RUSA 3 4 5 PATATAS ESTOFADAS	1er plato ESPIRALES A LA NAPOLITANA (salsa de tomate casera) 6 7 8 9 PASTA CON PUERROS Y CHAMPIÑONES 11 12 13 14	1er plato CREMA DE CALABAZA (patata y cebolla) RISOTTO DE SETAS 15 16 17 18	1er plato ARROZ A LA CUBANA CON HUEVO HERVIDO 10 HUMMUS CASERO CON "DIPS" DE VERDURAS 19 20 21 22
2º plato LOMO REBOZADO (harina, huevo y pan rallado) 23 24 FRICANDÓ DE LOMO 32	2º plato TORTILLA DE PAVO AHUMADO 25 26 TORTILLA DE ESPINACAS 33	2º plato EMPANADILLAS DE ATÚN 27 28 29 CROQUETAS DE BACALAO 34 35 36 37 38 39	2º plato BUTIFARRA A LA PLANCHA 30 CERDO CON SALSAAGRIDULCE 40 41	2º plato POLLO CON HIERBAS AROMÁTICAS 31 TIKKA MASALA 42 43 44 45
guarnición ENSALADA VARIADA	guarnición ENSALADA DE LECHUGA, ZANAHORIA Y TOMATE	guarnición BRÓCOLI HERVIDO	guarnición PATATA HERVIDA	guarnición CUS CÚS
postre FRUTA DEL TIEMPO	postre POSTRE LÁCTEO	postre FRUTA DEL TIEMPO	postre FRUTA DEL TIEMPO	postre FRUTA DEL TIEMPO
Desayunos				
BOCADILLO DE JAMON COCIDO O FRUTA NATURAL	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. Sin tortilla | 11. Pasta sin gluten | 21. Ensalada variada | 31. Pollo a la plancha | 51. Sin vinagre |
| 2. Sin guisantes y s/pavo | 12. Pasta sin huevo | 22. Sin apio | 32. Lomo a la plancha | 42. Sin yogur |
| 3. Sin huevo ni mayonesa | 13. Salsa napolitana | 23. Rebozado s/gluten | 33. Tortilla vegana | 43. Sin yogur |
| 4. Sin atún | 14. Salsa napolitana | 24. Rebozado sin huevo | 34. Croquetas s/gluten | 44. Pollo a la plancha |
| 5. Sin mayonesa ni guisantes | 15. Arroz con champiñones | 25. Tortilla vegana | 35. Lomo rebozado | 45. Pollo a la plancha |
| 6. Pasta sin gluten | 16. Arroz con champiñones | 26. Tortilla francesa | 36. Pescado rebozado | |
| 7. Pasta sin huevo | 17. Arroz con champiñones | 27. Merluza rebozada s/gluten | 37. Pescado rebozado | |
| 8. Sin queso | 18. Sin apio | 28. Merluza rebozada s/huevo | 38. Bacalao rebozado | |
| 9. Sin queso | 19. Pan s/gluten | 29. Croquetas de jamón | 39. Bacalao rebozado | |
| 10. Arroz con tomate | 20. Sin sésamo | 30. Lomo a la plancha | 40. Lomo 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.
 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 ■

Mayo 2017



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

LUNES 29	MARTES 30	MIÉRCOLES 31	JUEVES 1	VIERNES 2
1er plato ESPINACAS HERVIDAS CON PATATAS ARROZ A LA CAZUELA CON SALCHICHAS Y GUISANTES 7 6	1er plato SOPA CASERA CON CODITOS 1 2 3 4 8 9 10 CUS CÚS CON CALABACÍN Y CEBOLLA CAMELIZADA	1er plato LENTEJAS ESTOFADAS (sofrito de cebolla, ajos, pimiento rojo y tomate) ENSALADA DE ALUBIAS (atún, aceitunas negras, zanahoria rallada y tomate) 5 11 12	1er plato	1er plato
2º plato ALBÓNDIGAS EN SALSA 15 13 14 CONEJO AL AJILLO 19	2º plato PAVO A LA PLANCHA ESTOFADO DE PAVO AL CURRY 22 20 21	2º plato BASTONCITOS DE MERLUZA CASEROS 16 17 18 MERLUZA A LA PLANCHA 23	2º plato	2º plato
guarnición ZANAHORIA HERVIDA	guarnición TOMATE ALIÑADO	guarnición PURÉ DE PATATA	guarnición	guarnición
postre FRUTA DEL TIEMPO	postre FRUTA DEL TIEMPO	postre POSTRE LÁCTEO	postre	postre
Desayunos				
BOCADILLO DE CREMA DE QUESO O FRUTA NATURAL	BOCADILLO DE JAMON CURADO O FRUTA NATURAL	SANDWICH DE CREMA DE CHOCOLATE O FRUTA NATURAL		

Necesidades Alimentarias Especiales

- | | | |
|---------------------------|-----------------------------------|--------------------------|
| 1. Pasta sin gluten | 11. Sin atún | 21. Sin curry |
| 2. Pasta sin huevo | 12. Ensalada variada | 22. Pavo a la plancha |
| 3. Sopa de verduras | 13. Albóndigas caseras de pescado | 23. Ternera a la plancha |
| 4. Sin apio | 14. Ternera a la plancha | |
| 5. Menestra de verduras | 15. Ternera a la plancha | |
| 6. Sin guisantes | 16. Rebozado sin gluten | |
| 7. Sin salchichas ni vino | 17. Rebozado sin huevo | |
| 8. Cuscús sin gluten | 18. Pollo a la plancha | |
| 9. Sin pasas | 19. Cocinado sin vino | |
| 10. Sin apio | 20. Sin curry | |

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.