



Los platos contienen:

LECHE Y DERIVADOS	
GLUTEN	
HUEVOS	
APIO	
PROTEINA DE VACA	
CARNE	

LEGUMBRES	
PESCADO	

FRUTOS DE CÁSCARA	
-------------------	--

Septiembre 2017

St. Peter's School BCN (N1-C6)



LUNES 11	MARTES 12	MIÉRCOLES 13	JUEVES 14	VIERNES 15
1er plato	1er plato	1er plato	1er plato	1er plato
	ESPIRALES A LA NAPOLITANA (salsa de tomate casera) 	ARROZ CON SALSA DE TOMATE (sofrito casero)	CREMA DE VERDURAS (patata, judía verde, acelgas, zanahoria y cebolla)	LENTEJAS ESTOFADAS (sofrito de cebolla, ajos, pimiento rojo y tomate)
2º plato	2º plato	2º plato	2º plato	2º plato
	DADOS DE LOMO ESTOFADOS 	BACALAO AL HORNO (con cebolla y tomate natural)	BASTONCITOS DE POLLO REBOZADOS CON "QUICOS"	HAMBURGUESAS DE TERNERA A LA PLANCHA
guarnición	guarnición	guarnición	guarnición	guarnición
	DADOS DE PATATAS	CALABACÍN A LA PLANCHA	TOMATE ALIÑADO	CUS CÚS
postre	postre	postre	postre	postre
	FRUTA DEL TIEMPO	YOGURT	FRUTA DEL TIEMPO	HELADO
Desayunos / Meriendas				

Necesidades Alimentarias Especiales




- | | |
|--------------------------|----------------------------|
| 1. Pasta sin gluten | 11. Bastoncitos de merluza |
| 2. Pasta sin huevo | 12. Rebozado sin quicos |
| 3. Sin queso | 13. Sin mayonesa |
| 4. Sin queso | 14. Hamburguesa de pescado |
| 5. Sin apio | 15. Hamburguesa de pescado |
| 6. Menestra de verduras | |
| 7. Cazón a la plancha | |
| 8. Pollo a la plancha | |
| 9. Rebozado sin gluten | |
| 10. Rebozado sin huevo y | |



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 de fruta natural y yogur bebido son sólo para los alumnos de 1º y 2º de Primaria.



Los platos contienen:

GLUTEN 
HUEVOS 
APIO 

LECHE Y DERIVADOS 
PROTEINA DE VACA 
CARNE 

LEGUMBRES 
PESCADO 

FRUTOS DE CÁSCARA 

Septiembre 2017

St. Peter's School BCN (N1-C6)



LUNES 18 1er plato	MARTES 19 1er plato	MIÉRCOLES 20 1er plato	JUEVES 21 1er plato	VIERNES 22 1er plato
PATATA, ZANAHORIA Y BRÓCOLI HERVIDO	ESPIRALES A LA CARBONARA (con crema de leche y beicon)      	CREMA DE ZANAHORIAS (patata y cebolla)	ARROZ CON SALSA DE TOMATE (sofrito casero)	GUISANTES SALTEADOS CON JAMÓN  
2º plato	2º plato	2º plato	2º plato	2º plato
ALBÓNDIGAS EN SALSA   	TORTILLA DE QUESO   	PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA 	DADITOS DE CAZÓN EN ADOBO SUAVE  	BISTEC DE TERNERA A LA PLANCHA  
guarnición	guarnición	guarnición	guarnición	guarnición
CHAMPIÑONES SALTEADOS	GUISANTES SALTEADOS	PATATAS PANADERA	BERENJENAS CON MIEL	TOMATE ALIÑADO
postre	postre	postre	postre	postre
FRUTA DEL TIEMPO	FRUTA DEL TIEMPO	FRUTA DEL TIEMPO	YOGURT	FRUTA DEL TIEMPO
Desayunos / Meriendas				

Necesidades Alimentarias Especiales




- | | |
|---------------------------|--------------------------|
| 1. Pasta sin gluten | 11. Ternera a la plancha |
| 2. Pasta sin huevo | 12. Tortilla vegana |
| 3. Sin carne | 13. Tortilla francesa |
| 4. Salsa napolitana | 14. Tortilla francesa |
| 5. Salsa napolitana | 15. Merluza a la plancha |
| 6. Salsa napolitana | 16. Cazón a la plancha |
| 7. Sin jamón | 17. Ternera a la plancha |
| 8. Judía verde salteada | 18. Tortilla francesa |
| 9. Albóndigas de pescado | 19. Tortilla francesa |
| 10. Albóndigas caseras de | |



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 de fruta natural y yogur bebido son sólo para los alumnos de 1º y 2º de Primaria.



Los platos contienen:

GLUTEN 
HUEVOS 
APIO 

LECHE Y DERIVADOS 
PROTEINA DE VACA 
CARNE 

LEGUMBRES 
PESCADO 

FRUTOS DE CÁSCARA 

Septiembre 2017

St. Peter's School BCN (N1-C6)



LUNES 25 1er plato	MARTES 26 1er plato	MIÉRCOLES 27 1er plato	JUEVES 28 1er plato	VIERNES 29 1er plato
CREMA DE CALABACÍN (patata y cebolla) CON HUEVO HERVIDO RALLADO 	LACITOS A LA NAPOLITANA    	JUDÍAS VERDES CON PATATAS HERVIDAS	ARROZ CON SALSA DE TOMATE (sofrito casero)	GARBANZOS SALTEADOS CON BEICON    
2º plato	2º plato	2º plato	2º plato	2º plato
LOMO REBOZADO (harina, huevo y pan rallado)   	PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA 	SALCHICHAS A LA PLANCHA 	HAMBURGUESAS DE TERNERA A LA PLANCHA  	EMPANADILLAS DE ATÚN   
guarnición	guarnición	guarnición	guarnición	guarnición
DADOS DE PATATAS	GUISANTES SALTEADOS	CHAMPIÑONES SALTEADOS	CEBOLLA CARAMELIZADA	PURÉ DE PATATA
postre	postre	postre	postre	postre
FRUTA DEL TIEMPO	HELADO	FRUTA DEL TIEMPO	YOGURT	FRUTA DEL TIEMPO
Desayunos / Meriendas				

Necesidades Alimentarias Especiales

- | | |
|-------------------------------|-------------------------------|
| 1. Sin huevo | 11. Rebozado sin huevo |
| 2. Pasta sin gluten | 12. Cazón rebozado |
| 3. Psta sin huevo | 13. Merluza a la plancha |
| 4. Sin queso | 14. Hamburguesa de pescado |
| 5. Sin queso | 15. Hamburguesa de pescado |
| 6. Garbanzos con verduras | 16. Hamburguesa de pescado |
| 7. Garbanzos con verduras | 17. Merluza rebozada s/gluten |
| 8. Garbanzos con verduras | 18. Merluza rebozada s/huevo |
| 9. Verdura hervida con patata | 19. Croquetas de jamón |
| 10. Rebozado 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.
 Los desayunos de fruta natural y yogur bebido son sólo para los alumnos de 1º y 2º de Primaria.