



Los platos contienen:

- GLUTEN
- HUEVOS
- APIO

- LECHE Y DERIVADOS
- PROTEINA DE VACA
- SULFITOS

- LEGUMBRES
- PESCADO

- FRUTOS DE CÁSCARA

Diciembre 2018

St. Peter's School BCN (N3-C6)



LUNES 3 1er plato	MARTES 4 1er plato	MIÉRCOLES 5 1er plato	JUEVES 6 1er plato	VIERNES 7 1er plato
VICHYSOISE (crema de puerros y patatas) 	SOPA CASERA CON FIDEOS 	ALUBIAS ESTOFADAS (alubias, zanahoria y pimiento rojo) 	FESTIVO	FESTIVO
2º plato	2º plato	2º plato	2º plato	2º plato
BASTONCITOS DE POLLO REBOZADOS CON "QUICOS" 	ALBÓNDIGAS EN SALSAS 	LOMO ADOBADO A LA PLANCHA 		
guarnición	guarnición	guarnición	guarnición	guarnición
PATATA HERVIDA	JARDINERA	ZANAHORIA GLASEADA CON LIMÓN		
postre	postre	postre	postre	postre
FRUTA DEL TIEMPO	FRUTA DEL TIEMPO	POSTRE LÁCTEO		
Desayunos / Meriendas				
MINI BOCADILLO DE JAMÓN DULCE	FRUTA NATURAL	MINI BOCADILLO DE QUESO		



Necesidades Alimentarias Especiales

- | | |
|--------------------------------------|-----------------------------------|
| 1. Sin lácteos | 11. Sin mayonesa |
| 2. Sin lácteos | 12. Albóndigas caseras de pescado |
| 3. Pasta s/gluten | 13. Ternera a la plancha |
| 4. Pasta sin huevo | 14. Ternera a la plancha |
| 5. Sopa de verduras | 15. Lomo a la plancha |
| 6. Sin apio | 16. Lomo a la plancha |
| 7. Menestra de verduras | 17. Lomo a la plancha |
| 8. Rebozado sin gluten | |
| 9. Rebozado sin huevo y s/mayonesa | |
| 10. Rebozado sin gluten y s/mayonesa | |

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: LECHE Y DERIVADOS 
 GLUTEN 
 HUEVOS 
 APIO 
 PROTEINA DE VACA 
 SULFITOS 

LEGUMBRES 
 PESCADO 

FRUTOS DE CÁSCARA 

Diciembre 2018

St. Peter's School BCN (N3-C6)



LUNES 10 1er plato	MARTES 11 1er plato	MIÉRCOLES 12 1er plato	JUEVES 13 1er plato	VIERNES 14 1er plato
ARROZ CREMOSO CON CALABAZA  	JUDÍAS VERDES CON PATATAS AL VAPOR	LENTEJAS ESTOFADAS (sofrito de cebolla, ajos, pimiento rojo y tomate) CON CHORIZO Y CABEZA    	SOPA DE AVE CON PISTONES   	CREMA DE VERDURAS DE TEMPORADA 
2º plato	2º plato	2º plato	2º plato	2º plato
CROQUETAS DE BRANDADA DE BACALAO     	HAMBURGUESAS DE TERNERA A LA PLANCHA  	LOMO A LA PLANCHA CON SALSA "CHIMICHURRI" 	ESTOFADO DE PAVO 	PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA
guarnición	guarnición	guarnición	guarnición	guarnición
CHAMPIÑONES SALTEADOS CON AJO Y PEREJIL	MAÍZ SALTEADO	ENSALADA CON VINAGRETA DE MERMELADA DE FRESA	BERENJENAS CON MIEL	GUISANTES SALTEADOS
postre	postre	postre	postre	postre
FRUTA DEL TIEMPO	FRUTA DEL TIEMPO	POSTRE LÁCTEO	FRUTA DEL TIEMPO	FRUTA DEL TIEMPO
Desayunos / Meriendas				
YOGUR BEBIDO Y GALLETAS	SANDWICH DE CREMA DE CHOCOLATE O FRUTA NATURAL	MINI BOCADILLO DE JAMÓN DULCE	FRUTA NATURAL	QUESITOS CON PALITOS DE PAN

Necesidades Alimentarias Especiales

- Arroz salteado con calabaza
- Arroz salteado con calabaza
- Lentejas con verduras
- Lentejas con verduras
- Menestra de verduras
- Lentejas con verduras
- Pasta sin gluten
- Pasta sin huevo
- Sin apio
- Sin apio
- Croquetas s/gluten
- Pescado rebozado sin huevo
- Croquetas de cocido
- Pescado rebozado
- Pescado rebozado
- Hamburguesa de pescado
- Ternera a la plancha
- Lomo a la plancha
- 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.
 Los desayunos de fruta natural y yogur bebido son sólo para los alumnos de 1º y 2º de Primaria.



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

LEGUMBRES ■
 PESCADO ■

FRUTOS DE CÁSCARA ■

Diciembre 2018

St. Peter's School BCN (N3-C6)



LUNES 17 1er plato	MARTES 18 1er plato	MIÉRCOLES 19 1er plato	JUEVES 20 1er plato	VIERNES 21 1er plato
ARROZ SALTEADO CON VERDURITAS (cebolla, puerro, judía verde, zanahoria y champiñones)	GUISO DE GARBANZOS CON VERDURAS, COMINO Y TOMILLO (by Laura) 1	CREMA DE CALABAZA (patata y cebolla)	SOPA DE NAVIDAD CON MINI ALBÓNDIGAS 2 3 6 4 5	
DADOS DE LOMO ESTOFADOS 7	BACALAO GRATINADO CON ALIOLI DE MANZANA (by Marta Benet) 8 9 10	PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA	REDONDO DE LOMO CON SALSA ESPAÑOLA 12 11	
ENSALADA DE SOJA (zanahoria, brotes de soja y maíz) CON VINAGRETA DE ORÉGANO	ZANAHORIA GLASEADA CON LIMÓN	CUS CÚS	PURÉ DE MANZANA Y PATATA CON CANELA	
FRUTA DEL TIEMPO	FRUTA DEL TIEMPO	FRUTA DEL TIEMPO	YOGUR CON CHOCOLATINA Y MINI BARQUILLO	
MINI BOCADILLO DE JAMÓN DULCE	FRUTA NATURAL	MINI BOCADILLO DE QUESO	FRUTA NATURAL 	

Desayunos / Meriendas

Necesidades Alimentarias Especiales

- 1. judía verde con patatas
- 2. Pasta s/gluten
- 3. Pasta s/huevo
- 4. Sopa de verduras
- 5. Sin apio
- 6. Sin albóndigas
- 7. Lomo a la plancha
- 8. harina sin gluten
- 9. Lactonesa de manzana
- 10. Carne a la plancha
- 11. Sin apio
- 12. 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.
 Los desayunos de fruta natural y yogur bebido son sólo para los alumnos de 1º y 2º de Primaria.