



Los platos contienen:

GLUTEN 

HUEVOS 

APIO 

LECHE Y DERIVADOS 

PROTEINA DE VACA 

SULFITOS 

LEGUMBRES 

PESCADO 

FRUTOS DE CÁSCARA 

Mayo 2018



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

LUNES 30	MARTES 1	MIÉRCOLES 2	JUEVES 3	VIERNES 4
	Festivo	SOPA DE PESCADO CON PISTONES 4 5 8 6 7 SALCHICHAS A LA PLANCHA 9 ARROZ INTEGRAL SALTEADO FRUTA DEL TIEMPO	JUDÍAS VERDES CON PATATAS AL VAPOR BACALAO AL HORNO (con cebolla y tomate natural) 11 10 GUISANTES SALTEADOS FRUTA DEL TIEMPO	ARROZ CINCO DELICIAS (pavo ahumado, maíz, tortilla, guisantes y zanahoria) 12 13 ROLLITOS REBOZADOS DE JAMÓN Y QUESO 14 16 17 15 ENSALADA DE SOJA (zanahoria, brotes de soja) FRUTA DEL TIEMPO
LUNES 7	MARTES 8	MIÉRCOLES 9	JUEVES 10	VIERNES 11
SOPA CASERA CON FIDEOS 18 19 20 21 CROQUETAS DE COCIDO 22 23 24 25 ENSALADA VARIADA FRUTA DEL TIEMPO	ESPAGUETIS A LA BOLOÑESA (salsa de tomate casera y carne picada) 26 27 29 28 POLLO CON SALSAS DE SOJA Y MIEL (salsa opcional) 30 CEBOLLA HORNEADA FRUTA DEL TIEMPO	LENTEJAS ESTOFADAS (sofrito de cebolla, ajos, pimiento rojo y tomate) CON ARROZ 31 BISTEC DE TERNERA REBOZADO (harina, huevo y pan rallado) 32 33 34 TIRAS DE PIMIENTO VERDE FRUTA DEL TIEMPO	PAELLA DE VERDURAS (pimiento rojo, pimiento verde, alcachofa, puerro y judía verde) 37 35 36 SALCHICHAS A LA PLANCHA 38 TOMATE ALIÑADO HELADO	CREMA DE VERDURAS (patata, judía verde, acelgas, zanahoria y cebolla) 39 HAMBURGUESAS DE TERNERA A LA PLANCHA 41 40 PATATAS FRITAS FRUTA DEL TIEMPO
LUNES 14	MARTES 15	MIÉRCOLES 16	JUEVES 17	VIERNES 18
MACARRONES A LA NAPOLITANA (salsa de tomate casera) 42 43 44 45 DADOS DE LOMO ESTOFADOS 46 CHAMPIÑONES SALTEADOS CON AJO Y FRUTA DEL TIEMPO	ENSALADA DE ARROZ (dados de tomate, olivas verdes y piña) 47 TORTILLA DE PATATAS CALABACÍN A LA PLANCHA FRUTA DEL TIEMPO	GARBANZOS SALTEADOS CON BEICON 48 49 50 BACALAO CON SALSAS DE TOMATE 51 PATATAS PANADERA FRUTA DEL TIEMPO	SOPA CASERA CON CODITOS 52 53 54 55 ALBÓNDIGAS EN SALSAS 58 56 57 JARDINERA FRUTA DEL TIEMPO	JUDÍAS VERDES CON PATATAS AL VAPOR 59 60 POLLO REBOZADO (harina, huevo y pan rallado) ENSALADA VARIADA (temporada) POSTRE LÁCTEO
LUNES 21	MARTES 22	MIÉRCOLES 23	JUEVES 24	VIERNES 25
Festivo	ESPIRALES A LA NAPOLITANA (salsa de tomate casera) 65 66 67 68 EMPANADILLAS DE ATÚN 69 70 71 JULIANA DE LECHUGA FRUTA DEL TIEMPO	ENSALADILLA RUSA 72 73 74 TORTILLA FRANCESA CON PAVO AHUMADO A DADITOS 75 76 BRÓCOLI AL VAPOR FRUTA DEL TIEMPO	CREMA DE VERDURAS (patata, judía verde, acelgas, zanahoria y cebolla) 77 BUTIFARRA A LA PLANCHA 78 PATATA HERVIDA FRUTA DEL TIEMPO	ARROZ A LA CUBANA CON HUEVO 79 POLLO CON HIERBAS AROMÁTICAS 80 CUS CÚS FRUTA DEL TIEMPO
LUNES 28	MARTES 29	MIÉRCOLES 30	JUEVES 31	VIERNES 1
ESPINACAS HERVIDAS CON PATATAS 83 81 82 ALBÓNDIGAS EN SALSAS ZANAHORIA HERVIDA FRUTA DEL TIEMPO	SOPA CASERA CON CODITOS 84 85 86 87 PAVO A LA PLANCHA TOMATE ALIÑADO FRUTA DEL TIEMPO	LENTEJAS ESTOFADAS (sofrito de cebolla, ajos, pimiento rojo y tomate) 88 BASTONCITOS DE MERLUZA CASEROS 89 90 91 PURÉ DE PATATA HELADO	ARROZ CON SALSAS DE TOMATE (sofrito casero) 92 TORTILLA A LA FRANCESA GUISANTES SALTEADOS FRUTA DEL TIEMPO	

Recomendación Cenas

LUNES 30	MARTES 1	MIÉRCOLES 2	JUEVES 3	VIERNES 4
	Festivo			
LUNES 7	MARTES 8	MIÉRCOLES 9	JUEVES 10	VIERNES 11
LUNES 14	MARTES 15	MIÉRCOLES 16	JUEVES 17	VIERNES 18
LUNES 21	MARTES 22	MIÉRCOLES 23	JUEVES 24	VIERNES 25
Festivo				
LUNES 28	MARTES 29	MIÉRCOLES 30	JUEVES 31	VIERNES 1

Necesidades Alimentarias Especiales

- | | | | | | |
|---|---|--|---|--|---|
| 1. Verdura hervida con patatas
2. Salsa sin gluten
3. Pollo a la plancha
4. Pasta sin gluten
5. Pasta sin huevo
6. Sopa de verduras
7. Sin apio
8. Sopa de verduras
9. Lomo a la plancha
10. Pollo a la plancha
11. Bacalao a la plancha
12. Sin tortilla
13. Sin guisantes y s/pavo
14. Producto s/gluten
15. Pescado al horno
16. Pescado al horno
17. Pescado al horno | 18. Pasta s/gluten
19. Pasta sin huevo
20. Sopa de verduras
21. Sin apio
22. Croquetas s/gluten
23. Pollo a la plancha
24. Pollo a la plancha
25. Pollo a la plancha
26. Pasta sin gluten
27. Pasta sin huevo
28. Salsa napolitana
29. Salsa napolitana
30. Pollo a la plancha
31. Arroz con verduras
32. Rebozado s/gluten
33. Rebozado sin huevo
34. Pescado rebozado | 35. Sin guisantes
36. Sin apio
37. Arroz salteado con verduras
38. Lomo a la plancha
39. Sin apio
40. Hamburguesa de pescado
41. Ternera a la plancha
42. Macarrones sin gluten
43. Pasta s/huevo y s/queso
44. Sin queso
45. Sin queso
46. Lomo a la plancha
47. Tortilla vegana
48. Garbanzos con verduras
49. Garbanzos con verduras
50. Verdura hervida con patatas
51. Ternera a la plancha | 52. Pasta sin gluten
53. Pasta sin huevo
54. Sopa de verduras
55. Sin apio
56. Albóndigas caseras de pescado
57. Ternera a la plancha
58. Ternera a la plancha
59. Rebozado sin gluten
60. Rebozado sin huevo
61. Sin tortilla
62. Sin guisantes y s/pavo
63. Rebozado s/gluten
64. Rebozado sin huevo
65. Pasta sin gluten
66. Pasta sin huevo
67. Sin queso
68. Sin queso | 69. Merluza rebozada s/gluten
70. Merluza rebozada s/huevo
71. Croquetas de jamón
72. Sin huevo ni mayonesa
73. Sin atún
74. Sin mayonesa ni guisantes
75. Tortilla vegana
76. Tortilla francesa
77. Sin apio
78. Lomo a la plancha
79. Arroz con tomate
80. Pollo a la plancha
81. Albóndigas caseras de pescado
82. Ternera a la plancha
83. Ternera a la plancha
84. Pasta sin gluten
85. Pasta sin huevo | 86. Sopa de verduras
87. Sin apio
88. Judía verde con patatas
89. Rebozado sin gluten
90. Rebozado sin huevo
91. Pollo a la plancha
92. Tortilla vegana |
|---|---|--|---|--|---|

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.

Las meriendas van destinadas a los alumnos de Ed. Infantil.

"Menú validado por dietistas-nutricionistas colegiadas de SANED (CAT001048)"