



**Los platos contienen:**

**LECHE Y DERIVADOS** ■  
**PROTEINA DE VACA** ■  
**SULFITOS** ■

**GLUTEN** ■  
**HUEVOS** ■  
**APIO** ■

**LEGUMBRES** ■  
**PESCADO** ■

**FRUTOS DE CÁSCARA** ■

Noviembre 2017

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



LUNES 30 1er plato	MARTES 31 1er plato	MIÉRCOLES 1 1er plato	JUEVES 2 1er plato	VIERNES 3 1er plato
		<b>Festivo</b>	ARROZ CON VERDURITAS (pimiento, puerro, judía verde, zanahoria)	LENTEJAS ESTOFADAS (sofrito de cebolla, ajos, pimiento rojo y tomate) <span style="float: right; border: 1px solid black; padding: 2px;">1</span>
2º plato	2º plato	2º plato	2º plato	2º plato
			POLLO AL HORNO (cebolla y tomate natural) <span style="color: red; border: 1px solid black; padding: 2px;">2</span>	CAÑA DE LOMO A LA PLANCHA
guarnición	guarnición	guarnición	guarnición	guarnición
			JULIANA DE LECHUGA	CHAMPIÑONES SALTEADOS
postre	postre	postre	postre	postre
			FRUTA DEL TIEMPO	FRUTA DEL TIEMPO
<b>Desayunos / Meriendas</b>				
			FRUTA NATURAL BOCADILLO DE PAVO AHUMADO	QUESITOS CON PALITOS DE PAN FRUTA NATURAL

**Necesidades Alimentarias Especiales**




1. Menestra de verduras
2. 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.  
 Todas las geumbres y el arroz son de cultivo ecológico. La sal, harina y el pan rallado son de cultivo ecológico.  
 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:**

GLUTEN   
 HUEVOS   
 APIO 

LECHE Y DERIVADOS   
 PROTEINA DE VACA   
 SULFITOS 

LEGUMBRES   
 PESCADO 

FRUTOS DE CÁSCARA 

Noviembre 2017

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



LUNES 6 1er plato	MARTES 7 1er plato	MIÉRCOLES 8 1er plato	JUEVES 9 1er plato	VIERNES 10 1er plato
SOPA DE AVE CON PISTONES   	ESPINACAS HERVIDAS CON PATATAS	LENTEJAS ESTOFADAS (sofrito de cebolla, ajos, pimiento rojo y tomate) CON CHORIZO Y CABEZA    	ARROZ CON SALSA DE TOMATE (sofrito casero)	TALLARINES A LA CARBONARA (crema de leche y beicon)     
2º plato	2º plato	2º plato	2º plato	2º plato
CABEZA DE LOMO RUSTIDA 	POLLO AL HORNO (cebolla y tomate natural) 	CROQUETAS DE COCIDO    	TORTILLA DE QUESO   	BASTONCITOS DE MERLUZA CASEROS   
guarnición	guarnición	guarnición	guarnición	guarnición
BERENJENAS CON MIEL	MAÍZ SALTEADO	ENSALADA DE LECHUGA Y ZANAHORIA	TOMATE ALIÑADO	GUISANTES SALTEADOS
postre	postre	postre	postre	postre
FRUTA DEL TIEMPO	FRUTA DEL TIEMPO	POSTRE LÁCTEO	FRUTA DEL TIEMPO	FRUTA DEL TIEMPO
Desayunos / Meriendas				
MINI BOCADILLO DE JAMÓN DULCE BOCADILLO DE JAMÓN COCIDO	FRUTA NATURAL FRUTA NATURAL	MINI BOCADILLO DE QUESO GALLETAS CON CHOCOLATE	FRUTA NATURAL QUESITOS CON PALITOS DE PAN	ZUMO CON MADALENA FRUTA NATURAL

**Necesidades Alimentarias Especiales**

- |                          |                            |                         |
|--------------------------|----------------------------|-------------------------|
| 1. Pasta sin gluten      | 11. Salsa napolitana       | 21. Tortilla francesa   |
| 2. Pasta sin huevo       | 12. Salsa napolitana       | 22. Rebozado sin gluten |
| 3. Sin ápio              | 13. Cabeza de lomo plancha | 23. Rebozado sin huevo  |
| 4. Lentejas con verduras | 14. Pollo a la plancha     | 24. Pollo a la plancha  |
| 5. Lentejas con verduras | 15. Croquetas s/gluten     |                         |
| 6. Menestra de verduras  | 16. Pollo a la plancha     |                         |
| 7. Lentejas con verduras | 17. Pollo a la plancha     |                         |
| 8. Pasta sin gluten      | 18. Pollo a la plancha     |                         |
| 9. Pasta sin huevo       | 19. Tortilla vegana        |                         |
| 10. Salsa napolitana     | 20. 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 geumbres y el arroz son de cultivo ecológico. La sal, harina y el pan rallado son de cultivo ecológico.




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:**

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

**LECHE Y DERIVADOS**   
**PROTEINA DE VACA**   
**SULFITOS** 

















**LEGUMBRES**   
**PESCADO** 

**FRUTOS DE CÁSCARA** 

Noviembre 2017

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



LUNES 13 1er plato	MARTES 14 1er plato	MIÉRCOLES 15 1er plato	JUEVES 16 1er plato	VIERNES 17 1er plato
LENTEJAS ESTOFADAS (sofrito de cebolla, ajos, pimienta roja y tomate) 	SOPA CASERA CON CODITOS    	CREMA DE VERDURAS (patata, judía verde, acelgas, zanahoria y cebolla) 	ARROZ A LA CUBANA CON HUEVO HERVIDO 	FIDEUÁ CON ALIOLI    
2º plato	2º plato	2º plato	2º plato	2º plato
TORTILLA DE QUESO   	PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA	HAMBURGUESAS DE TERNERA A LA PLANCHA  	CAÑA DE LOMO A LA PLANCHA	BOCADITOS CASEROS DE BACALAO REBOZADO (harina, huevo y pan rallado)   
guarnición	guarnición	guarnición	guarnición	guarnición
CALABACÍN A LA PLANCHA	PATATA " AL CALIU "	PATATAS CHIPS	GUISANTES SALTEADOS	ENSALADA DE SOJA (zanahoria, brotes de soja y maíz)CON VINAGRETA DE ORÉGANO
postre	postre	postre	postre	postre
FRUTA DEL TIEMPO	FRUTA DEL TIEMPO	FRUTA DEL TIEMPO	POSTRE LÁCTEO	FRUTA DEL TIEMPO
Desayunos / Meriendas				
YOGUR BEBIDO Y GALLETAS LECHE CON CEREALES	SANDWICH DE CREMA DE CHOCOLATE O FRUTA NATURAL FRUTA NATURAL	MINI BOCADILLO DE JAMÓN DULCE YOGUR BEBIDO CON MADALENA	FRUTA NATURAL BOCADILLO DE PAVO AHUMADO	QUESITOS CON PALITOS DE PAN FRUTA NATURAL

**Necesidades Alimentarias Especiales**

- |                         |                            |
|-------------------------|----------------------------|
| 1. Menestra de verduras | 11. Sin apio               |
| 2. Pasta sin gluten     | 12. Tortilla vegana        |
| 3. Pasta sin huevo      | 13. Tortilla francesa      |
| 4. Sopa de verduras     | 14. Tortilla francesa      |
| 5. Sin apio             | 15. Hamburguesa de pescado |
| 6. Sin apio             | 16. Ternera a la plancha   |
| 7. Arroz con tomate     | 17. Rebozado sin gluten    |
| 8. Fideos sin gluten    | 18. Rebozado sin huevo     |
| 9. Pasta s/huevo        | 19. Lomo a la plancha      |
| 10. Fideos con verduras |                            |

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 de cultivo ecológico.

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 ■ SULFITOS ■  
 APIO ■

LEGUMBRES ■  
 PESCADO ■  
 FRUTOS DE CÁSCARA ■

Noviembre 2017

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



LUNES 20 1er plato	MARTES 21 1er plato	MIÉRCOLES 22 1er plato	JUEVES 23 1er plato	VIERNES 24 1er plato
COLIFLOR GRATINADA CON BECHAMEL, QUESO Y DADOS DE JAMÓN DULCE 1 2 3 4 5	SOPA DE VERDURAS CON FIDEOS 6 7 8	ESPIRALES A LA NAPOLITANA (salsa de tomate casera) 9 10 11 12	GUISANTES SALTEADOS CON JAMÓN 13	CREMA DE CALABAZA Y ZANAHORIA
2º plato	2º plato	2º plato	2º plato	2º plato
PAVO REBOZADO (harina, huevo y pan rallado) 14 15	ALBÓNDIGAS EN SALSA 16 17 18	DADITOS DE CAZÓN EN ADOBO SUAVE 19 20 21	CAÑA DE LOMO A LA PLANCHA	PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA
guarnición	guarnición	guarnición	guarnición	guarnición
TOMATE AL HORNO	PATATA Y ZANAHORIA HERVIDA	CHAMPIÑONES SALTEADOS	PATATAS FRITAS	ARROZ BLANCO
postre	postre	postre	postre	postre
FRUTA DEL TIEMPO	FRUTA DEL TIEMPO	FRUTA DEL TIEMPO	POSTRE LÁCTEO	FRUTA DEL TIEMPO
Desayunos / Meriendas				
MINI BOCADILLO DE JAMÓN DULCE BOCADILLO DE JAMÓN COCIDO	FRUTA NATURAL FRUTA NATURAL	MINI BOCADILLO DE QUESO GALLETAS CON CHOCOLATE	FRUTA NATURAL QUESITOS CON PALITOS DE PAN	ZUMO CON MADALENA FRUTA NATURAL

### Necesidades Alimentarias Especiales

- |                      |                                   |                        |
|----------------------|-----------------------------------|------------------------|
| 1. Sin bechamel      | 11. Sin queso                     | 21. Cazón a la plancha |
| 2. Sin queso rallado | 12. Sin queso                     |                        |
| 3. Sin bechamel      | 13. Judía verde salteada          |                        |
| 4. Sin bechamel      | 14. Rebozado s/gluten             |                        |
| 5. Sin jamón         | 15. Rebozado sin huevo            |                        |
| 6. Pasta s/gluten    | 16. Albóndigas caseras de pescado |                        |
| 7. Pasta s/huevo     | 17. Ternera a la plancha          |                        |
| 8. Sin apio          | 18. Ternera a la plancha          |                        |
| 9. Pasta sin gluten  | 19. Cazón a la plancha            |                        |
| 10. Pasta sin huevo  | 20. Ternera 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 de cultivo ecológico.

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 

Noviembre 2017

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



LUNES 27 1er plato	MARTES 28 1er plato	MIÉRCOLES 29 1er plato	JUEVES 30 1er plato	VIERNES 1 1er plato
SOPA DE AVE CON PISTONES         	TALLARINES A LA AMATRICIANA (con salsa de tomate casera y beicon)     	CREMA DE VERDURAS (patata, judía verde, acelgas, zanahoria y cebolla) 	ARROZ CON SALSA DE TOMATE (sofrito casero)	
2º plato	2º plato	2º plato	2º plato	2º plato
BUTIFARRA A LA PLANCHA 	BASTONCITOS DE MERLUZA CASEROS   	POLLO AL HORNO (cebolla y tomate natural) 	TORTILLA DE PATATAS Y CEBOLLA 	
guarnición	guarnición	guarnición	guarnición	guarnición
ALUBIAS SALTEADAS CON AJO Y PEREJIL	TOMATE ALIÑADO	PATATAS CHIPS	GUISANTES SALTEADOS	
postre	postre	postre	postre	postre
FRUTA DEL TIEMPO	FRUTA DEL TIEMPO	POSTRE LÁCTEO	FRUTA DEL TIEMPO	
Desayunos / Meriendas				
YOGUR BEBIDO Y GALLETAS LECHE CON CEREALES	SANDWICH DE CREMA DE CHOCOLATE O FRUTA NATURAL FRUTA NATURAL	MINI BOCADILLO DE JAMÓN DULCE YOGUR BEBIDO CON MADALENA	FRUTA NATURAL BOCADILLO DE PAVO AHUMADO	

### Necesidades Alimentarias Especiales

1. Pasta sin gluten
2. Pasta sin huevo
3. Sin apio
4. Pasta sin gluten
5. Pasta sin huevo
6. Salsa napolitana
7. Salsa napolitana
8. Salsa napolitana
9. Sin apio
10. Lomo a la plancha
11. Rebozado sin gluten
12. Rebozado sin huevo
13. Pollo a la plancha
14. Pollo a la plancha
15. 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.

Todas las legumbres y el arroz son de cultivo ecológico. La sal, harina y el pan rallado son de cultivo ecológico.

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.