



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

LEGUMBRES ■
 PESCADO ■

FRUTOS DE CÁSCARA ■

Octubre 2018

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



LUNES 1 1er plato	MARTES 2 1er plato	MIÉRCOLES 3 1er plato	JUEVES 4 1er plato	VIERNES 5 1er plato
LENTEJAS ESTOFADAS (sofrito de cebolla, ajos, pimiento rojo y tomate) CON ARROZ 1	MAC & CHEESE (by Pepi Lorente) 2 3 4 5	ESPINACAS HERVIDAS CON PATATAS	ARROZ CON SALSA DE TOMATE (sofrito casero)	CREMA DE VERDURAS (patata, judía verde, acelgas, zanahoria y cebolla) 6
2º plato	2º plato	2º plato	2º plato	2º plato
BISTEC DE TERNERA A LA PLANCHA 7	TORTILLA DE JAMÓN COCIDO 8 9	POLLO CON SALSA DE SOJA Y MIEL (salsa opcional) 10 11	MERLUZA EN SALSA VERDE 12 13 14	PAVO MARINADO AL HORNO 15 16
guarnición	guarnición	guarnición	guarnición	guarnición
ENSALADA VARIADA	CEBOLLA HORNEADA	TIRAS DE PIMIENTO VERDE	TOMATE ALIÑADO	ZANAHORIA ASADA CON BALSÁMICO DE COMINO
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	SANDWICH DE CREMA DE CHOCOLATE O FRUTA NATURAL	MINI BOCADILLO DE JAMÓN DULCE	FRUTA NATURAL	QUESITOS CON PALITOS DE PAN

Necesidades Alimentarias Especiales

- 1. Arroz con verduras
- 2. pasta sin gluten
- 3. pasta sin huevo
- 4. coditos con napolitana
- 5. coditos con napolitana
- 6. Sin apio
- 7. Tortilla francesa
- 8. Tortilla vegana
- 9. Tortilla francesa
- 10. Pollo a la plancha
- 11. Pollo a la plancha
- 12. Harina s/gluten
- 13. Carne estofada
- 14. Sin apio
- 15. Harina s/gluten
- 16. Sin marinar

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 

Octubre 2018

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



LUNES 8 1er plato	MARTES 9 1er plato	MIÉRCOLES 10 1er plato	JUEVES 11 1er plato	VIERNES 12 1er plato
ENSALADA DE ARROZ (dados de tomate, olivas verdes y piña)	ALUBIAS ESTOFADAS (alubias, zanahoria y pimiento rojo) 	MACARRONES SHREK    	JUDÍAS VERDES CON PATATAS AL VAPOR	FESTIVO
2º plato	2º plato	2º plato	2º plato	2º plato
ALBÓNDIGAS EN SALSA   	PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA	TORTILLA A LA FRANCESA 	LOMO A LAS FINAS HIERBAS (con tomillo, perejil, romero)  	
guarnición	guarnición	guarnición	guarnición	guarnición
JARDINERA	CALABACÍN A LA PLANCHA	PATATAS PANADERA	CHAMPIÑONES SALTEADOS CON AJO Y PEREJIL	
postre	postre	postre	postre	postre
FRUTA DEL TIEMPO	FRUTA DEL TIEMPO	FRUTA DEL TIEMPO	FRUTA DEL TIEMPO	
Desayunos / Meriendas				
MINI BOCADILLO DE JAMÓN DULCE	FRUTA NATURAL	MINI BOCADILLO DE QUESO	FRUTA NATURAL	

Necesidades Alimentarias Especiales

- 1. Menestra de verduras
- 2. Pasta sin gluten
- 3. Pasta sin huevo
- 4. Salsa napolitana
- 5. Salsa napolitana
- 6. Albóndigas caseras de pescado
- 7. Ternera a la plancha
- 8. Ternera a la plancha
- 9. Tortilla vegana
- 10. Salsa sin gluten
- 11. 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 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 

Octubre 2018

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



LUNES 15 1er plato	MARTES 16 1er plato	MIÉRCOLES 17 1er plato	JUEVES 18 1er plato	VIERNES 19 1er plato
ARROZ CREMOSO CON CALABAZA  	ESPINACAS HERVIDAS CON PATATAS	LENTEJAS ESTOFADAS (sofrito de cebolla, ajos, pimienta roja 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
MERLUZA AL HORNO (cebolla y tomate natural)  	CROQUETAS DE COCIDO    	LOMO A LA PLANCHA CON SALSA "CHIMICHURRI" 	ESTOFADO DE PAVO 	POLLO AL HORNO (cebolla y tomate natural) 
guarnición	guarnición	guarnición	guarnición	guarnición
BERENJENAS CON MIEL	MAÍZ SALTEADO	ENSALADA CON VINAGRETA DE MERMELADA DE FRESA	CHAMPIÑONES SALTEADOS CON AJO Y PEREJIL	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. Ternera a la plancha
- Arroz salteado con calabaza. Merluza a la plancha
- 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
- Pollo a la plancha
- Lomo a la plancha
- Pavo a la plancha
- 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 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 
SULFITOS 

LEGUMBRES 
PESCADO 

FRUTOS DE CÁSCARA 

Octubre 2018

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



LUNES 22 1er plato	MARTES 23 1er plato	MIÉRCOLES 24 1er plato	JUEVES 25 1er plato	VIERNES 26 1er plato
ARROZ FRITO CON VERDURITAS (cebolla, puerro, judía verde, zanahoria y champiñones)	GUISO DE GARBANZOS CON VERDURAS, COMINO Y TOMILLO (by Laura) 	CREMA DE CALABAZA (patata y cebolla)	ESPAGUETIS CON HIERBAS AROMÁTICAS   	PATATA, ZANAHORIA Y BRÓCOLI HERVIDO
2º plato	2º plato	2º plato	2º plato	2º plato
ESTOFADO DE TERNERA    	SALCHICHAS A LA PLANCHA 	POLLO BROASTER  	BACALAO CON GUISO DE RATATOUILLE Y JUGO DE ESPINACAS (by Imad) 	PAVO A LAS FINAS HIERBAS    
guarnición	guarnición	guarnición	guarnición	guarnición
DADOS DE PATATAS	ZANAHORIA GLASEADA CON LIMÓN	CUS CÚS	ENSALADA DE SOJA (zanahoria, brotes de soja y maíz) CON VINAGRETA DE ORÉGANO	GUISANTES SALTEADOS
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	FRUTA NATURAL	MINI BOCADILLO DE QUESO	FRUTA NATURAL	ZUMO CON MADALENA

Necesidades Alimentarias Especiales

- 1. judía verde con patatas
- 2. pan sin gluten
- 3. pan sin huevo
- 4. sin vino
- 5. Harina s/gluten
- 6. Pescado a la plancha
- 7. Ternera a la plancha
- 8. Ternera a la plancha
- 9. Lomo a la plancha
- 10. harina sin gluten
- 11. rebozado sin huevo
- 12. pollo con ratatouille y jugo de espinacas
- 13. Harina s/gluten
- 14. Pavo a la plancha
- 15. Sin apio
- 16. 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.



Los platos contienen:

GLUTEN 
 HUEVOS 
 APIO 

LECHE Y DERIVADOS 
 PROTEINA DE VACA 
 SULFITOS 

LEGUMBRES 
 PESCADO 
 FRUTOS DE CÁSCARA 

Octubre 2018

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



LUNES 29 1er plato	MARTES 30 1er plato	MIÉRCOLES 31 1er plato	JUEVES 1 1er plato	VIERNES 2 1er plato
LENTEJAS ESTOFADAS (sofrito de cebolla, ajos, pimienta roja y tomate) 	SOPA CASERA CON FIDEOS    	SOPA DE CALABAZA CON OJOS SALTONES		
2º plato	2º plato	2º plato	2º plato	2º plato
HAMBURGUESAS DE TERNERA A LA PLANCHA  	SALMÓN CON SALSA DE AJOS  	ALITAS CON MIEL Y AJO HORRIBLEMENTE PEGAJOSAS		
guarnición	guarnición	guarnición	guarnición	guarnición
CHAMPIÑONES SALTEADOS CON AJO Y PEREJIL	TOMATE AL HORNO	PATATAS FRITAS		
postre	postre	postre	postre	postre
FRUTA DEL TIEMPO	FRUTA DEL TIEMPO	GELATINA DE FRESA		
Desayunos / Meriendas				
YOGUR BEBIDO Y GALLETAS	SANDWICH DE CREMA DE CHOCOLATE O FRUTA NATURAL	MINI BOCADILLO DE JAMÓN DULCE 		

Necesidades Alimentarias Especiales

- Judía verde con patatas
- Pasta s/gluten
- Pasta sin huevo
- Sopa de verduras
- Sin apio
- Hamburguesa de pescado
- Ternera a la plancha
- Lomo a la plancha
- Salmón 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.