








Los platos contienen:

GLUTEN 
HUEVOS 
APIO 

LECHE Y DERIVADOS 
PROTEINA DE VACA 
SULFITOS 

LEGUMBRES 
PESCADO 

FRUTOS DE CÁSCARA 

Mayo 2017

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



LUNES 1	MARTES 2	MIÉRCOLES 3	JUEVES 4	VIERNES 5
1er plato Festivo	1er plato TALLARINES A LA NAPOLITANA (salsa de tomate casera)    	1er plato SOPA DE PESCADO CON PISTONES     	1er plato JUDÍAS VERDES CON PATATAS HERVIDAS	1er plato ARROZ CINCO DELICIAS (pavo ahumado, maíz, tortilla, guisantes y zanahoria)  
2º plato	2º plato CROQUETAS DE COCIDO    	2º plato POLLO AL HORNO EN SALSA DE LIMÓN  	2º plato BACALAO AL HORNO (con cebolla y tomate natural)  	2º plato ROLLITOS REBOZADOS DE JAMÓN Y QUESO    
guarnición	guarnición JULIANA DE LECHUGA	guarnición ARROZ INTEGRAL SALTEADO	guarnición GUISANTES SALTEADOS	guarnición ENSALADA DE SOJA (zanahoria, brotes de soja y maíz) CON VINAGRETA DE ORÉGANO
postre	postre FRUTA DEL TIEMPO	postre YOGURT	postre FRUTA DEL TIEMPO	postre FRUTA DEL TIEMPO
Desayunos / Meriendas				
	FRUTA NATURAL BOCADILLO DE JAMON CURADO O FRUTA NATURAL BOCADILLO DE PAVO AHUMADO	MINI BOCADILLO DE QUESO SANDWICH DE CREMA DE CHOCOLATE O FRUTA NATURAL YOGUR BEBIDO CON MADALENA	FRUTA NATURAL BOCADILLO CALIENTE DE JAMON Y QUESO O FRUTA NATURAL BOCADILLO DE QUESO FRESCO	ZUMO CON MADALENA BOCADILLO CALIENTE DE FRANKFURT O FRUTA NATURAL PLÁTANO Y GALLETAS




Necesidades Alimentarias Especiales



- | | | | |
|----------------------------|----------------------------|--------------------------|----------------------|
| 1. Pasta sin gluten | 11. Pasta sin huevo | 21. Pollo a la plancha | 31. Pescado al horno |
| 2. Pasta sin huevo | 12. Sopa de verduras | 22. Pollo a la plancha | |
| 3. Salsa napolitana | 13. Sin apio | 23. Pollo a la plancha | |
| 4. Salsa napolitana | 14. Sopa de verduras | 24. Salsa sin gluten | |
| 5. Salsa napolitana | 15. Sin tortilla | 25. Pollo a la plancha | |
| 6. Pasta sin gluten | 16. Sin guisantes y s/pavo | 26. Pollo a la plancha | |
| 7. Pasta s/huevo y s/queso | 17. Tortilla vegana | 27. Bacalao a la plancha | |
| 8. Sin queso | 18. Tortilla francesa | 28. Producto s/gluten | |
| 9. Sin queso | 19. Tortilla francesa | 29. Pescado al horno | |
| 10. Pasta sin gluten | 20. Croquetas s/gluten | 30. Pescado al horno | |

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 

Mayo 2017

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



LUNES 8 1er plato	MARTES 9 1er plato	MIÉRCOLES 10 1er plato	JUEVES 11 1er plato	VIERNES 12 1er plato
SOPA CASERA CON FIDEOS    	MACARRONES A LA NAPOLITANA (salsa de tomate casera)    	LENTEJAS ESTOFADAS (sofrito de cebolla, ajos, pimiento rojo y tomate) CON ARROZ 	PAELLA DE VERDURAS (pimiento rojo, pimiento verde, alcachofa, puerro y judía verde)   	CREMA DE VERDURAS (patata, judía verde, acelgas, zanahoria y cebolla) 
2º plato	2º plato	2º plato	2º plato	2º plato
CROQUETAS DE COCIDO     	POLLO CON SALSA DE SOJA Y MIEL (salsa opcional) 	BISTEC DE TERNERA REBOZADO (harina, huevo y pan rallado)   	SALCHICHAS A LA PLANCHA 	HAMBURGUESAS DE TERNERA A LA PLANCHA  
guarnición	guarnición	guarnición	guarnición	guarnición
ENSALADA VARIADA	CEBOLLA ESCALIVADA	TIRAS DE PIMIENTO VERDE	TOMATE ALIÑADO	PATATAS FRITAS
postre	postre	postre	postre	postre
FRUTA DEL TIEMPO	FRUTA DEL TIEMPO	FRUTA DEL TIEMPO	YOGURT	FRUTA DEL TIEMPO
Desayunos / Meriendas				
YOGUR BEBIDO Y GALLETAS ZUMO CON MADALENA BOCADILLO DE JAMÓN COCIDO	FRUTA NATURAL SANDWICH DE CREMA DE CHOCOLATE O FRUTA NATURAL MANZANA Y YOGUR BEBIDO	MINI BOCADILLO DE PAVO BOCADILLO DE QUESO O FRUTA NATURAL LECHE CON CEREALES	FRUTA NATURAL FRUTA NATURAL QUESITOS CON PALITOS DE PAN	ZUMO CON MADALENA BOCADILLO DE PAVO AHUMADO O FRUTA NATURAL PAN CON CHOCOLATE

Necesidades Alimentarias Especiales

- | | | |
|----------------------------|---------------------------------|----------------------------|
| 1. Pasta s/gluten | 11. Sin apio | 21. Pescado rebozado |
| 2. Pasta sin huevo | 12. Arroz salteado con verduras | 22. Lomo a la plancha |
| 3. Sopa de verduras | 13. Sin apio | 23. Hamburguesa de pescado |
| 4. Sin apio | 14. Croquetas s/gluten | 24. Ternera a la plancha |
| 5. Macarrones sin gluten | 15. Pollo a la plancha | |
| 6. Pasta s/huevo y s/queso | 16. Pollo a la plancha | |
| 7. Sin queso | 17. Pollo a la plancha | |
| 8. Sin queso | 18. Pollo a la plancha | |
| 9. Arroz con verduras | 19. Rebozado s/gluten | |
| 10. Sin guisantes | 20. Rebozado sin huevo | |

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 

Mayo 2017

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



LUNES 15 1er plato	MARTES 16 1er plato	MIÉRCOLES 17 1er plato	JUEVES 18 1er plato	VIERNES 19 1er plato
MACARRONES A LA NAPOLITANA (salsa de tomate casera)    	ENSALADA DE ARROZ (dados de tomate, olivas verdes y piña)	GARBANZOS SALTEADOS CON BEICON   	SOPA CASERA CON PISTONES    	JUDÍAS VERDES CON PATATAS HERVIDAS
2º plato	2º plato	2º plato	2º plato	2º plato
DADOS DE LOMO ESTOFADOS 	BACALAO CON SALSAS DE TOMATE 	TORTILLA DE PATATAS Y CEBOLLA 	ALBÓNDIGAS EN SALSAS   	POLLO REBOZADO (harina, huevo y pan rallado)  
guarnición	guarnición	guarnición	guarnición	guarnición
CHAMPIÑONES SALTEADOS	PATATAS PANADERA	CALABACÍN A LA PLANCHA	JARDINERA	ENSALADA VARIADA (temporada)
postre	postre	postre	postre	postre
FRUTA DEL TIEMPO	FRUTA DEL TIEMPO	FRUTA DEL TIEMPO	FRUTA DEL TIEMPO	YOGURT
Desayunos / Meriendas				
YOGUR BEBIDO Y GALLETAS	FRUTA NATURAL	MINI BOCADILLO DE QUESO	FRUTA NATURAL	ZUMO CON MADALENA
YOGUR CON GALLETAS	BOCADILLO DE JAMON CURADO O FRUTA NATURAL	SANDWICH DE CREMA DE CHOCOLATE O FRUTA NATURAL	BOCADILLO CALIENTE DE JAMON Y QUESO O FRUTA NATURAL	BOCADILLO CALIENTE DE FRANKFURT O FRUTA NATURAL
LECHE CON CEREALES	BOCADILLO DE PAVO AHUMADO	YOGUR BEBIDO CON MADALENA	BOCADILLO DE QUESO FRESCO	PLÁTANO Y GALLETAS

Necesidades Alimentarias Especiales

- | | |
|--------------------------------|-----------------------------------|
| 1. Macarrones sin gluten | 11. Sin apio |
| 2. Pasta s/huevo y s/queso | 12. Lomo a la plancha |
| 3. Sin queso | 13. Ternera a la plancha |
| 4. Sin queso | 14. Tortilla vegana |
| 5. Garbanzos con verduras | 15. Albóndigas caseras de pescado |
| 6. Garbanzos con verduras | 16. Ternera a la plancha |
| 7. Verdura hervida con patatas | 17. Ternera a la plancha |
| 8. Pasta sin gluten | 18. Rebozado sin gluten |
| 9. Pasta sin huevo | 19. Rebozado sin huevo |
| 10. Sopa de 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.



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 

Mayo 2017

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



LUNES 22 1er plato	MARTES 23 1er plato	MIÉRCOLES 24 1er plato	JUEVES 25 1er plato	VIERNES 26 1er plato
ARROZ CINCO DELICIAS (pavo ahumado, maíz, tortilla, guisantes y zanahoria) 1 2	ENSALADILLA RUSA 3 4 5	ESPIRALES A LA NAPOLITANA (salsa de tomate casera) 6 7 8 9	CREMA DE CALABAZA (patata y cebolla)	ARROZ A LA CUBANA CON HUEVO HERVIDO 10
2º plato	2º plato	2º plato	2º plato	2º plato
LOMO REBOZADO (harina, huevo y pan rallado) 11 12	TORTILLA DE PAVO AHUMADO 13 14	EMPANADILLAS DE ATÚN 15 16 17	BUTIFARRA A LA PLANCHA 18	POLLO CON HIERBAS AROMÁTICAS 19
guarnición	guarnición	guarnición	guarnición	guarnición
ENSALADA VARIADA	ENSALADA DE LECHUGA, ZANAHORIA Y TOMATE	BRÓCOLI HERVIDO	PATATA HERVIDA	CUS CÚS
postre	postre	postre	postre	postre
FRUTA DEL TIEMPO	YOGURT	FRUTA DEL TIEMPO	FRUTA DEL TIEMPO	FRUTA DEL TIEMPO
Desayunos / Meriendas				
YOGUR BEBIDO Y GALLETAS ZUMO CON MADALENA BOCADILLO DE JAMÓN COCIDO	FRUTA NATURAL SANDWICH DE CREMA DE CHOCOLATE O FRUTA NATURAL MANZANA Y YOGUR BEBIDO	MINI BOCADILLO DE PAVO BOCADILLO DE QUESO O FRUTA NATURAL LECHE CON CEREALES	FRUTA NATURAL FRUTA NATURAL QUESITOS CON PALITOS DE PAN	ZUMO CON MADALENA BOCADILLO DE PAVO AHUMADO O FRUTA NATURAL PAN CON CHOCOLATE

Necesidades Alimentarias Especiales

- | | |
|------------------------------|-------------------------------|
| 1. Sin tortilla | 11. Rebozado s/gluten |
| 2. Sin guisantes y s/pavo | 12. Rebozado sin huevo |
| 3. Sin huevo ni mayonesa | 13. Tortilla vegana |
| 4. Sin atún | 14. Tortilla francesa |
| 5. Sin mayonesa ni guisantes | 15. Merluza rebozada s/gluten |
| 6. Pasta sin gluten | 16. Merluza rebozada s/huevo |
| 7. Pasta sin huevo | 17. Croquetas de jamón |
| 8. Sin queso | 18. Lomo a la plancha |
| 9. Sin queso | 19. Pollo a la plancha |
| 10. Arroz con tomate | |

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

Mayo 2017

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



LUNES 29 1er plato	MARTES 30 1er plato	MIÉRCOLES 31 1er plato	JUEVES 1 1er plato	VIERNES 2 1er plato
ESPINACAS HERVIDAS CON PATATAS	SOPA CASERA CON CODITOS	LENTEJAS ESTOFADAS (sofrito de cebolla, ajos, pimiento rojo y tomate)		
	1 2 3 4	5		
2º plato	2º plato	2º plato	2º plato	2º plato
ALBÓNDIGAS EN SALSA	PAVO A LA PLANCHA	BASTONCITOS DE MERLUZA CASEROS		
8 6 7		9 10 11		
guarnición	guarnición	guarnición	guarnición	guarnición
ZANAHORIA HERVIDA	TOMATE ALIÑADO	PURÉ DE PATATA		
postre	postre	postre	postre	postre
FRUTA DEL TIEMPO	FRUTA DEL TIEMPO	YOGURT		
Desayunos / Meriendas				
YOGUR BEBIDO Y GALLETAS	FRUTA NATURAL	MINI BOCADILLO DE QUESO		
YOGUR CON GALLETAS	BOCADILLO DE JAMON CURADO O FRUTA NATURAL	SANDWICH DE CREMA DE CHOCOLATE O FRUTA NATURAL		
LECHE CON CEREALES	BOCADILLO DE PAVO AHUMADO	YOGUR BEBIDO CON MADALENA		

Necesidades Alimentarias Especiales

1. Pasta sin gluten
2. Pasta sin huevo
3. Sopa de verduras
4. Sin apio
5. Menestra de verduras
6. Albóndigas caseras de pescado
7. Ternera a la plancha
8. Ternera a la plancha
9. Rebozado sin gluten
10. Rebozado sin huevo
11. 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.