



Los platos contienen:

GLUTEN

HUEVOS

APIO

LECHE Y DERIVADOS

PROTEINA DE VACA

SULFITOS

LEGUMBRES

PESCADO

FRUTOS DE CÁSCARA

Junio 2018



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

LUNES 28	MARTES 29	MIÉRCOLES 30	JUEVES 31	VIERNES 1
				ESPAGUETIS A LA BOLONESA (salsa de tomate casera y carne picada) 1 2 4 3 CAÑA DE LOMO A LA PLANCHA CHAMPIÑONES SALTEADOS CON AJO Y FRUTA DEL TIEMPO
LUNES 4	MARTES 5	MIÉRCOLES 6	JUEVES 7	VIERNES 8
LENTEJAS ESTOFADAS (sofrito de cebolla, ajos, pimienta roja y tomate) HAMBURGUESAS DE TERNERA A LA PLANCHA 5 7 6 CHAMPIÑONES SALTEADOS CON AJO Y FRUTA DEL TIEMPO	ARROZ FRITO CON SALCHICHAS Y JUDIAS 8 BACALAO AL HORNO (con cebolla y tomate natural) 10 9 CALABACÍN A LA PLANCHA POSTRE LÁCTEO	CREMA DE VERDURAS (patata, judía verde, acelgas, zanahoria y cebolla) BASTONCITOS DE POLLO REBOZADOS CON "QUICOS" 11 12 13 14 15 CUS CÚS FRUTA DEL TIEMPO	ESPIRALES A LA NAPOLITANA (salsa de tomate casera) 16 17 18 19 DADOS DE LOMO ESTOFADOS 20 DADOS DE PATATAS FRUTA DEL TIEMPO	FIDEUÁ CON ALIOLI (opcional) 21 22 23 24 TORTILLA DE PATATAS Y CEBOLLA 25 TOMATE GRATINADO CON QUESO FRUTA DEL TIEMPO
LUNES 11	MARTES 12	MIÉRCOLES 13	JUEVES 14	VIERNES 15
PATATA, ZANAHORIA Y BRÓCOLI HERVIDO ALBÓNDIGAS EN SALSA 28 26 27 CHAMPIÑONES SALTEADOS CON AJO Y FRUTA DEL TIEMPO	ESPIRALES SALTEADOS CON JUDÍAS VERDE Y CEBOLLA 29 30 CAÑA DE LOMO A LA PLANCHA PATATAS Y GUISANTES HERVIDOS FRUTA DEL TIEMPO	CREMA FRÍA DE ZANAHORIAS (patatas y cebolla) PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA CUS CÚS FRUTA DEL TIEMPO	ARROZ CON SALSA DE TOMATE (sofrito casero) DADITOS DE CAZÓN EN ADOBO SUAVE 31 33 32 BERENJENAS CON MIEL HELADO DE VAINILLA Y CHOCOLATE	LENTEJAS ESTOFADAS (sofrito de cebolla, ajos, pimienta roja y tomate) BISTEC DE TERNERA A LA PLANCHA 34 35 ARROZ BLANCO FRUTA DEL TIEMPO
LUNES 18	MARTES 19	MIÉRCOLES 20	JUEVES 21	VIERNES 22
CREMA DE CALABACÍN (patata y cebolla) CON HUEVO HERVIDO RALLADO 36 DADOS DE LOMO ESTOFADOS 37 DADOS DE PATATAS FRUTA DEL TIEMPO	JUDÍAS VERDES CON PATATAS AL VAPOR HAMBURGUESAS DE TERNERA A LA PLANCHA 39 38 GUISANTES SALTEADOS FRUTA DEL TIEMPO	LACITOS A LA AMATRICIANA 40 41 42 43 44 POLLO REBOZADO (harina, huevo y pan rallado) 45 46 PATATAS FRITAS POLOS Y REFRESCOS		
LUNES 25	MARTES 26	MIÉRCOLES 27	JUEVES 28	VIERNES 29

Recomendación Cenas

LUNES 28	MARTES 29	MIERCOLES 30	JUEVES 31	VIERNES 1
LUNES 4	MARTES 5	MIERCOLES 6	JUEVES 7	VIERNES 8
LUNES 11	MARTES 12	MIERCOLES 13	JUEVES 14	VIERNES 15
LUNES 18	MARTES 19	MIERCOLES 20	JUEVES 21	VIERNES 22
LUNES 25	MARTES 26	MIERCOLES 27	JUEVES 28	VIERNES 29

Necesidades Alimentarias Especiales

- | | | |
|-------------------------------------|-----------------------------------|----------------------------|
| 1. Pasta sin gluten | 18. Sin queso | 35. Tortilla francesa |
| 2. Pasta sin huevo | 19. Sin queso | 36. Sin huevo |
| 3. Salsa napolitana | 20. Lomo a la plancha | 37. Lomo a la plancha |
| 4. Salsa napolitana | 21. Fideos sin gluten | 38. Hamburguesa de pescado |
| 5. Judía verde con patatas | 22. Pasta s/huevo | 39. Ternera a la plancha |
| 6. Hamburguesa de pescado | 23. Fideos con verduras | 40. Pasta sin gluten |
| 7. Ternera a la plancha | 24. Sin apio | 41. Pasta sin huevo |
| 8. Sin salchichas | 25. Tortilla vegana | 42. Salsa napolitana |
| 9. Pollo a la plancha | 26. Albóndigas caseras de pescado | 43. Salsa napolitana |
| 10. Bacalao a la plancha | 27. Ternera a la plancha | 44. Salsa napolitana |
| 11. Sin apio | 28. Ternera a la plancha | 45. Rebozado sin gluten |
| 12. Rebozado sin gluten | 29. Pasta sin gluten | 46. Rebozado sin huevo |
| 13. Rebozado sin huevo y s/mayonesa | 30. Pasta sin huevo | |
| 14. Rebozado sin quicos | 31. Cazón a la plancha | |
| 15. Sin mayonesa | 32. Ternera a la plancha | |
| 16. Pasta sin gluten | 33. Cazón a la plancha | |
| | 34. Judía verde con patatas | |

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

"Menú validado por dietistas-nutricionistas colegiadas de SANED (CAT001111)"

