








Los platos contienen:

GLUTEN 
HUEVOS 
APIO 

LECHE Y DERIVADOS 
PROTEINA DE VACA 
SULFITOS 

LEGUMBRES 
PESCADO 

FRUTOS DE CÁSCARA 

Enero 2018

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



LUNES 8	MARTES 9	MIÉRCOLES 10	JUEVES 11	VIERNES 12
1er plato MACARRONES A LA NAPOLITANA (salsa de tomate casera) 1 2 3 4 MACARRONES A LA BOLOÑESA (carne picada y salsa de tomate casera) 14 15 17 16	1er plato ESPINACAS HERVIDAS CON PATATAS ARROZ CON VERDURITAS (pimiento, puerro, judía verde, zanahoria)	1er plato LENTEJAS ESTOFADAS (sofrito de cebolla, ajos, pimiento rojo y tomate) CON CHORIZO Y CABEZA 8 5 6 7 ALUBIAS ESTOFADAS (alubias, zanahoria y pimiento rojo) 18	1er plato ARROZ CON SALSA DE TOMATE (sofrito casero) ARROZ A LA CAZUELA CON SEPIA, SALCHICHAS Y GUISANTES 21 19 20	1er plato TALLARINES A LA CARBONARA (crema de leche y beicon) 9 10 13 11 12 CUS CÚS DE VERDURAS Y FRUTOS SECOS CON SALSA DE YOGURT 22 23 24 25 26
2º plato CROQUETAS DE POLLO 27 28 29 EMPANADILLAS DE ATÚN 41 42 43	2º plato CABEZA DE LOMO RUSTIDA 30 SALCHICHAS A LA PLANCHA 44	2º plato CROQUETAS DE COCIDO 31 32 33 34 CONEJO AL AJILLO 45	2º plato TORTILLA DE QUESO 35 36 37 CHULETAS DE LOMO CON MIEL 46 47	2º plato BASTONCITOS DE MERLUZA CASEROS 38 39 40 CORDERO CON MIEL Y LIMÓN 48 50 49
guarnición JULIANA DE LECHUGA	guarnición MAÍZ SALTEADO	guarnición ENSALADA DE LECHUGA Y ZANAHORIA	guarnición TOMATE ALIÑADO	guarnición GUISANTES SALTEADOS
postre FRUTA DEL TIEMPO	postre FRUTA DEL TIEMPO	postre POSTRE LÁCTEO	postre FRUTA DEL TIEMPO	postre FRUTA DEL TIEMPO
Desayunos				
BOCADILLO DE JAMON O FRUTA NATURAL	SANDWICH DE CREMA DE CHOCOLATE O FRUTA NATURAL	BOCADILLO DE PAVO AHUMADO O FRUTA NATURAL	BOCADILLO CALIENTE DE FRANKFURT O FRUTA NATURAL	BOCADILLO DE SALCHICHÓN O FRUTA NATURAL



Necesidades Alimentarias Especiales

- | | | | | |
|----------------------------|--------------------------|--------------------------------|-------------------------|-------------------------------|
| 1. Macarrones sin gluten | 11. Salsa napolitana | 21. Sin salchichas ni vino | 31. Croquetas s/gluten | 41. Merluza rebozada s/gluten |
| 2. Pasta s/huevo y s/queso | 12. Salsa napolitana | 22. Pasta s/gluten con verdura | 32. Pollo a la plancha | 42. Merluza rebozada s/huevo |
| 3. Sin queso | 13. Salsa napolitana | 23. Sin yogur | 33. Pollo a la plancha | 43. Croquetas de jamón |
| 4. Sin queso | 14. Pasta s/gluten | 24. Sin yogur | 34. Pollo a la plancha | 44. Lomo a la plancha |
| 5. Lentejas con verduras | 15. Pasta s/huevo | 25. Sin pasas | 35. Tortilla vegana | 45. Cocinado sin vino |
| 6. Lentejas con verduras | 16. Salsa napolitana | 26. Sin apio | 36. Tortilla francesa | 46. Chuletas a la plancha |
| 7. Menestra de verduras | 17. Salsa napolitana | 27. Croquetas s/gluten | 37. Tortilla francesa | 47. Chuletas a la plancha |
| 8. Lentejas con verduras | 18. Menestra de verduras | 28. Pollo rebozado | 38. Rebozado sin gluten | 48. Harina s/gluten |
| 9. Pasta sin gluten | 19. Sin sepia | 29. Pollo rebozado | 39. Rebozado sin huevo | 49. Sin apio |
| 10. Pasta sin huevo | 20. Sin guisantes | 30. Cabeza de lomo plancha | 40. Pollo a la plancha | 50. 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: **LECHE Y DERIVADOS**  **GLUTEN**  **HUEVOS**  **APIO**  **PROTEINA DE VACA**  **SULFITOS** 

LEGUMBRES  **PESCADO** 

FRUTOS DE CÁSCARA 

Enero 2018

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
LENTEJAS ESTOFADAS (sofrito de cebolla, ajos, pimienta roja y tomate) LACITOS SALTEADOS 12 13	SOPA CASERA CON CODITOS NOODLES SALTEADOS CON VERDURITAS 14	CREMA DE VERDURAS (patata, judía verde, acelgas, zanahoria y cebolla) "TRINXAT DE LA Cerdanya" (col y patata salteadas con panceta) 15	ARROZ A LA CUBANA CON HUEVO HERVIDO ALUBIAS ESTOFADAS (alubias, zanahoria y pimienta roja) 16	FIDEUÀ CON ALIOLI ARROZ CINCO DELICIAS (pavo ahumado, maíz, tortilla, guisantes y zanahoria) 17
HAMBURGUESAS DE TERNERA A LA PLANCHA FRICANDÓ DE LOMO 26	PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA SALMÓN A LA CREMA CON PIÑA 30 28 29 27	TORTILLA DE QUESO CROQUETAS DE COCIDO 31 32 33 34	CAÑA DE LOMO A LA PLANCHA POLLO AL HORNO (cebolla y tomate natural) 35	BOCADITOS CASEROS DE BACALAO REBOZADO (harina, huevo y pan rallado) ROLLITO PRIMAVERA VARIADOS 36 37 38 39
guarnición CALABACÍN A LA PLANCHA	guarnición PATATA " AL CALIU "	guarnición PATATAS CHIPS	guarnición GUISANTES SALTEADOS	guarnición ENSALADA DE SOJA (zanahoria, brotes de soja y maíz) CON VINAGRETA DE ORÉGANO
postre FRUTA DEL TIEMPO	postre FRUTA DEL TIEMPO	postre FRUTA DEL TIEMPO	postre POSTRE LÁCTEO	postre FRUTA DEL TIEMPO
Desayunos				
BOCADILLO DE QUESO O FRUTA NATURAL	BOCADILLO DE VEGETAL CON ATÚN O FRUTA NATURAL	BOCADILLO DE POLLO PLANCHA O FRUTA NATURAL	BOCADILLO CALIENTE DE JAMON Y QUESO O FRUTA NATURAL	SANDWICH DE CREMA DE CHOCOLATE O FRUTA NATURAL

Necesidades Alimentarias Especiales

- | | | | |
|----------------------------|----------------------------|-------------------------|------------------------|
| 1. Judía verde con patatas | 11. Sin apio | 21. Tortilla francesa | 31. Croquetas s/gluten |
| 2. Pasta sin gluten | 12. Pasta s/gluten | 22. Tortilla francesa | 32. Pollo a la plancha |
| 3. Pasta sin huevo | 13. Pasta s/huevo | 23. Rebozado sin gluten | 33. Pollo a la plancha |
| 4. Sopa de verduras | 14. Sin salsa de soja | 24. Rebozado sin huevo | 34. Pollo a la plancha |
| 5. Sin apio | 15. Menestra de verduras | 25. Lomo a la plancha | 35. Pollo a la plancha |
| 6. Sin apio | 16. Sin tortilla | 26. Lomo a la plancha | 36. Croquetas s/gluten |
| 7. Arroz con tomate | 17. Sin guisantes y s/pavo | 27. Ternera con piña | 37. Lomo rebozado |
| 8. Fideos sin gluten | 18. Hamburguesa de pescado | 28. Salmón a la plancha | 38. Lomo rebozado |
| 9. Pasta s/huevo | 19. Ternera a la plancha | 29. Salmón a la plancha | 39. Lomo rebozado |
| 10. Fideos con verduras | 20. Tortilla vegana | 30. 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: **LECHE Y DERIVADOS**  **PROTEINA DE VACA**  **GLUTEN**  **HUEVOS**  **APIO**  **SULFITOS** 

LEGUMBRES  **PESCADO** 

FRUTOS DE CÁSCARA 

Enero 2018

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



LUNES 22	MARTES 23	MIÉRCOLES 24	JUEVES 25	VIERNES 26
1er plato COLIFLOR GRATINADA CON BECHAMEL, QUESO Y DADOS DE JAMÓN DULCE 1 2 3 4 5 ARROZ A LA MILANESA (salsa de tomate, carne picada y queso rallado) 14 15 16 17	1er plato SOPA DE VERDURAS CON FIDEOS 6 7 8 HUEVOS RELLENOS CASEROS 19 20 21 22	1er plato ESPIRALES A LA NAPOLITANA (salsa de tomate casera) 9 10 11 12 ESPIRALES SALTEADOS CON JUDÍAS, CEBOLLA Y BEICON 23 24 25 26 27	1er plato GUISANTES SALTEADOS CON JAMÓN 13 LASAÑA DE VERDURAS 28 29 30	1er plato CREMA DE CALABAZA Y ZANAHORIA 31 32 33 NACHOS CON CHEDDAR Y SALSA GUACAMOLE
2º plato PAVO REBOZADO (harina, huevo y pan rallado) 34 35 PAVO A LA PLANCHA	2º plato ALBÓNDIGAS EN SALSA 36 37 38 BACALAO A LA GALLEGA (al horno, con cebolla y pimentón dulce) 39 40 41 42 43 44	2º plato DADITOS DE CAZÓN EN ADOBO SUAVE 39 40 41 42 BERENJENAS RELLENAS DE CARNE GRATINADAS 44 45 46 47 48	2º plato CAÑA DE LOMO A LA PLANCHA 49 50 51 CALDERETA DE CORDERO Y PATATAS	2º plato PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA 52 53 54 55 56 57 58 POLLO CON SALSA MOLE
guarnición TOMATE AL HORNO	guarnición PATATA Y ZANAHORIA HERVIDA	guarnición CHAMPIÑONES SALTEADOS	guarnición PATATAS FRITAS	guarnición ARROZ BLANCO
postre FRUTA DEL TIEMPO	postre FRUTA DEL TIEMPO	postre FRUTA DEL TIEMPO	postre POSTRE LÁCTEO	postre FRUTA DEL TIEMPO
Desayunos				
BOCADILLO DE JAMON O FRUTA NATURAL	SANDWICH DE CREMA DE CHOCOLATE O FRUTA NATURAL	BOCADILLO DE PAVO AHUMADO O FRUTA NATURAL	BOCADILLO CALIENTE DE FRANKFURT O FRUTA NATURAL	BOCADILLO DE SALCHICHÓN O FRUTA NATURAL



Necesidades Alimentarias Especiales

- | | | | | | |
|----------------------|------------------------------|---------------------------------|------------------------------------|-------------------------------------|---------------------------------|
| 1. Sin bechamel | 11. Sin queso | 21. Tortilla de atún | 31. Tostada s/gluten con guacamole | 41. Cazón a la plancha | 51. Ternera a la plancha |
| 2. Sin queso rallado | 12. Sin queso | 22. Sin pepinillo | 32. Tostada con guacamole | 42. Pollo a la plancha | 52. Pan s/gluten y sin caldo |
| 3. Sin bechamel | 13. Judía verde salteada | 23. Pasta s/gluten | 33. Tostada con guacamole | 43. Bacalao a la plancha | 53. Sin caldo |
| 4. Sin bechamel | 14. Arroz con tomate | 24. Pasta s/huevo | 34. Rebozado s/gluten | 44. Harina s/gluten | 54. Sin caldo |
| 5. Sin jamón | 15. Arroz con tomate | 25. Sin beicon | 35. Rebozado sin huevo | 45. Sin queso rallado | 55. Sin caldo ni chocolate |
| 6. Pasta s/gluten | 16. Arroz con tomate | 26. Sin beicon | 36. Albóndigas caseras de pescado | 46. Sin bechamel ni queso | 56. Sin caldo ni chocolate |
| 7. Pasta s/huevo | 17. Arroz con tomate | 27. Sin beicon | 37. Ternera a la plancha | 47. Hamburguesa de pollo | 57. Sin almendras ni cacahuetes |
| 8. Sin apio | 18. Arroz con tomate | 28. Pasta s/gluten con verduras | 38. Ternera a la plancha | 48. Berenjenas rellenas de verduras | 58. Sin caldo |
| 9. Pasta sin gluten | 19. Tortilla vegana | 29. Con salsa de tomate | 39. Cazón a la plancha | 49. Harina s/gluten | |
| 10. Pasta sin huevo | 20. Tortilla de jamón cocido | 30. Con salsa de tomate | 40. Ternera a la plancha | 50. Sin apio | |

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**  **PROTEINA DE VACA**  **GLUTEN**  **HUEVOS**  **APIO**  **SULFITOS** 

LEGUMBRES  **PESCADO** 

FRUTOS DE CÁSCARA 

Enero 2018

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
SOPA DE AVE CON PISTONES 1 2 3 JUDÍAS VERDES CON PATATAS HERVIDAS	TALLARINES A LA AMATRICIANA (con salsa de tomate casera y beicon) 4 5 6 7 8 PASTA INTEGRAL CON BERENJENAS Y DADOS DE TOMATE NATURAL 10 11	CREMA DE VERDURAS (patata, judía verde, acelgas, zanahoria y cebolla) 9 LENTEJAS ESTOFADAS (sofrito de cebolla, ajos, pimiento rojo y tomate) CON ARROZ 12		
2º plato	2º plato	2º plato	2º plato	2º plato
BUTIFARRA A LA PLANCHA 13 NUGGETS 18 19 21 22 20 23 24 25	BASTONCITOS DE MERLUZA CASEROS 14 15 16 CAÑA DE LOMO A LA PLANCHA	POLLO AL HORNO (cebolla y tomate natural) 17 POLLO REBOZADO (harina, huevo y pan rallado) 26 27		
guarnición	guarnición	guarnición	guarnición	guarnición
ALUBIAS SALTEADAS CON AJO Y PEREJIL	TOMATE ALIÑADO	PATATAS CHIPS		
postre	postre	postre	postre	postre
FRUTA DEL TIEMPO	FRUTA DEL TIEMPO	POSTRE LÁCTEO		
Desayunos				
BOCADILLO DE QUESO O FRUTA NATURAL	BOCADILLO DE VEGETAL CON ATÚN O FRUTA NATURAL	BOCADILLO DE POLLO PLANCHA O FRUTA NATURAL		

Necesidades Alimentarias Especiales

- | | | |
|---------------------|-----------------------------|--------------------------------|
| 1. Pasta sin gluten | 11. Pasta s/huevo | 21. Pollo rebozado (sin leche) |
| 2. Pasta sin huevo | 12. Arroz con verduras | 22. Pollo rebozado (sin leche) |
| 3. Sin apio | 13. Lomo a la plancha | 23. Pollo rebozado |
| 4. Pasta sin gluten | 14. Rebozado sin gluten | 24. Pollo rebozado |
| 5. Pasta sin huevo | 15. Rebozado sin huevo | 25. Pollo rebozado |
| 6. Salsa napolitana | 16. Pollo a la plancha | 26. Rebozado sin gluten |
| 7. Salsa napolitana | 17. Pollo a la plancha | 27. Rebozado sin huevo |
| 8. Salsa napolitana | 18. Pollo rebozado s/gluten | |
| 9. Sin apio | 19. Pollo rebozado s/huevo | |
| 10. Pasta s/gluten | 20. Pollo rebozado | |

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.