ENERO | ST PETER'S SCHOOL

	Lunes DIA 5	Martes DIA 6	Miercoles DIA 7	Jueves DIA 8	Viernes DIA 9
Primer Plato				MACARRONES A LA NAPOLITANA CON QUESO RALLADO (salsa de tomate casera) (1, 3, 7, T6, T10) ECO	LENTEJAS ESTOFADAS CON HORTALIZAS ECO
Opción 2				GUISANTES SALTEADOS CON JAMÓN	CREMA DE VERDURAS
Segundo Plato	FIESTA	FIESTA	FIESTA	CROQUETAS DE COCIDO (1, 7, 14, T2, T3, T4, T6, T8, T9, T10, T11)	POLLO A LA PLANCHA CON SALSA DE SOJA, MIEL Y SÉSAMO (1, 6, 11)
Opción 2				MERLUZA AL HORNO (cebolla y tomate natural) (4)	LOMO A LA PLANCHA
Guarnición				JUDÍA VERDE SALTEADA	ENSALADA DE HOJA DE ROBLE, PEPINO Y TOMATE
Postre				FRUTA DEL TIEMPO	YOGUR (7)

FRUTA DEL TIEMPO ECO

BUFFET DIARIO DE ENSALADA

PAN INTEGRAL

Gluten (1) · Crustáceos (2) · Huevo (3) · Pescado (4) · Cacahuete (5) · Soja (6) · Leche (7) · Frutos secos (8) · Apio (9) · Mostaza (10) · Sésamo (11) · Sulfitos (12) · Altramuces (13) · Moluscos (14)

Menú validado por dietistas-nutricionistas colegiadas de SANED (CAT002342)

Sistema de Gestión ISO 9001:2015 TÜVRheinland CERTIFICADO www.tuv.com ID 9108639489

ENERO | ST PETER'S SCHOOL

	Lunes DIA 12	Martes DIA 13	Miercoles DIA 14	Jueves DIA 15	Viernes DIA 16
Primer Plato	ARROZ A LA MILANESA (con salsa de tomate, carne picada y queso rallado) (3, 7, 12)	CREMA DE VERDURAS (patata y puerro)	PATATAS A LA RIOJANA CON CHORIZO	SOPA CASERA DE AVE Y VERDURAS CON PISTONES (1, 9, T6, T10) ECO	GARBANZOS ESTOFADOS CON ESPINACAS (sofrito de cebolla, ajo, pimientos y tomate) ECO
Opción 2	MENESTRA CASERA CON SALSA DE ROMESCO (8, 12)	TALLARINES CON PESTO CASERO DE ESPINACAS Y DE ALBAHACA ECO (1, 3, 5, 6, 7, 8)	TABULÉ CON MENTA, LIMÓN Y VEGETALES (1, 6, 9, 10, 12) ECO	COLIFLOR GRATINADA CON BECHAMEL Y QUESO (1, 3, 6, 7)	NOODLES SALTEADOS CON VERDURITAS (1, 6, T6, T10)
Segundo Plato	MERLUZA A LA ANDALUZA (frito con harina) (1, 4)	BUTIFARRA A LA PLANCHA (12)	PAVO EN SALSA DE CHAMPIÑONES	TORTILLA DE CALABACÍN, PATATA Y CEBOLLA (3)	POLLO AL HORNO
Opción 2	POLLO A LA PLANCHA	ATÚN A LA PLANCHA (1, 4, 6)	FINGERS DE MOZZARELLA (1, 2, 3, 4, 6, 7, 10, 14)	CHULETAS DE LOMO CON MIEL Y LIMÓN	CONEJO RUSTIDO
Guarnición	TOMATE Y ACEITUNAS NEGRAS ALIÑADAS	ENSALADA DE HOJA DE ROBLE, PEPINO Y MAIZ	ENSALADA	ZANAHORIAS ASADAS CON BALSÁMICO Y COMINO (12)	DADOS DE PATATAS SALTEADOS CON AJO Y PEREJIL
Postre	FRUTA DEL TIEMPO	FRUTA DEL TIEMPO	YOGUR (7)	FRUTA DEL TIEMPO	FRUTA DEL TIEMPO

FRUTA DEL TIEMPO ECO

BUFFET DIARIO DE ENSALADA

PAN INTEGRAL

Gluten (1) · Crustáceos (2) · Huevo (3) · Pescado (4) · Cacahuete (5) · Soja (6) · Leche (7) · Frutos secos (8) · Apio (9) · Mostaza (10) · Sésamo (11) · Sulfitos (12) · Altramuces (13) · Moluscos (14)

Menú validado por dietistas-nutricionistas colegiadas de SANED (CAT002342)

ENERO | ST PETER'S SCHOOL

	Lunes DIA 19	Martes DIA 20	Miercoles DIA 21	Jueves DIA 22	Viernes DIA 23
Primer Plato	ESPAGUETIS A LA NAPOLITANA (salsa de tomate casera) CON QUESO RALLADO (1, 3, 7, T6, T10) ECO	LENTEJAS ESTOFADAS CON HORTALIZAS ECO	ARROZ CINCO DELICIAS (pavo ahumado, maíz, tortilla, guisantes y zanahoria) (3)	GUISANTES HERVIDOS CON PATATAS	CREMA DE CALABAZA (patata y puerro)
Opción 2	ESPINACAS A LA CATALANA (5, 8, T12)	ARROZ A LA CAZUELA CON COSTILLA Y GUISANTES (12)	VERDURAS GRATINADAS (1, 3, 7)	SOPA BULLABESA DE PESCADO (1, 3, 4, 6, 7, 8, 9, 11)	MAC & CHEESE (coditos gratinados con queso) (1, 3, 7) ECO
Segundo Plato	BACALAO "A LA LLAUNA" (1, 2, 4, 14)	LOMO A LA PLANCHA CON SALSA CHIMICHURRI (12)	TORTILLA DE PATATAS CON CEBOLLA (3)	POLLO REBOZADO (harina, huevo y pan rallado) (1, 3)	PAVO A LA PLANCHA
Opción 2	PAVO A LA PLANCHA CON SALSA DE CEBOLLA	PESCADO BLANCO A LA PLANCHA (4)	ALITAS DE POLLO TIKA MASALA (1, 7, 9, 10, 11, 12)	SALMÓN AL HORNO (con cebolla y tomate natural) (4, T2, T14)	CODILLOS AL HORNO
Guarnición	ALUBIAS SALTEADAS	CALABACÍN A LA PLANCHA	ENSALADA DE HOJAS VARIADAS, ZANAHORIA Y MAIZ	TOMATE ALIÑADO	BONIATO AL HORNO
Postre	FRUTA DEL TIEMPO	FRUTA DEL TIEMPO	FRUTA DEL TIEMPO	FRUTA DEL TIEMPO	YOGUR (7)

FRUTA DEL TIEMPO ECO

BUFFET DIARIO DE ENSALADA

PAN INTEGRAL

Gluten (1) · Crustáceos (2) · Huevo (3) · Pescado (4) · Cacahuete (5) · Soja (6) · Leche (7) · Frutos secos (8) · Apio (9) · Mostaza (10) · Sésamo (11) · Sulfitos (12) · Altramuces (13) · Moluscos (14)

Menú validado por dietistas-nutricionistas colegiadas de SANED (CAT002342)

Sistema de Gestión ISO 9001:2015
TÜVRheinland CERTIFICADO
www.tuv.com ID 9108830489

ENERO | ST PETER'S SCHOOL

	Lunes DIA 26	Martes DIA 27	Miercoles DIA 28	Jueves DIA 29	Viernes DIA 30
Primer Plato	MENESTRA DE VERDURAS	ARROZ CON SOFRITO DE HORTALIZAS	ALUBIAS ESTOFADAS CON VERDURAS (sofrito de cebolla,ajos,pimientos y tomate) ECO	SOPA CASERA DE AVE Y VERDURAS CON PISTONES (1, 9, T6, T10) ECO	CREMA DE VERDURAS (judía verde, acelgas, zanahoria y patatas)
Opción 2	FIDEUÁ DE VERDURAS CON ALI ECO (opcional) (1, 3, 9)	WOK DE VERDURAS CON SÉSAMO Y SOJA (1, 6, 11)	FUSSILIS SALTEADOS CON JUDÍA VERDE, CEBOLLA Y BEICON (1, 3, 6, 7) ECO	BRÓCOLI CON PATATAS HERVIDAS	PATATAS GRATINADAS (3, 6, 7)
Segundo Plato	DADOS DE PAVO ESTOFADOS	TORTILLA DE JAMÓN COCIDO (3)	POLLO RUSTIDO AL HORNO	RAPE AL HORNO (con cebolla y tomate natural) (2, 4)	FRICANDÓ DE TERNERA
Opción 2	EMPANADILLAS DE ATÚN (1, 2, 3, 4, 6, 7, 9, 14)	LOMO A LAS FINAS HIERBAS (con tomillo, perejil y romero)	MERLUZA A LA ANDALUZA (frito con harina) (1, 4)	HAMBURGUESAS MIXTAS A LA PLANCHA (12)	PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA
Guarnición	CHAMPIÑONES SALTEADOS	ENSALADA DE ESCAROLA, ZANAHORIA Y CEBOLLA ROJA	PATATA "AL CALIU"	ENSALADA DE LECHUGA ROMANA, MAIZ Y REMOLACHA	CUSCÚS SALTEADO (1, 6, 10)
Postre	FRUTA DEL TIEMPO	FRUTA DEL TIEMPO	YOGUR (7)	FRUTA DEL TIEMPO	FRUTA DEL TIEMPO

FRUTA DEL TIEMPO ECO

BUFFET DIARIO DE ENSALADA

PAN INTEGRAL

Gluten (1) · Crustáceos (2) · Huevo (3) · Pescado (4) · Cacahuete (5) · Soja (6) · Leche (7) · Frutos secos (8) · Apio (9) · Mostaza (10) · Sésamo (11) · Sulfitos (12) · Altramuces (13) · Moluscos (14)

Menú validado por dietistas-nutricionistas colegiadas de SANED (CAT002342)