

Los platos contienen:

GLUTEN 

HUEVOS 

APIO 

LECHE Y DERIVADOS 

PROTEINA DE VACA 

SULFITOS 

LEGUMBRES 

































































PESCADO 

FRUTOS DE CÁSCARA 

Febrero 2019



British College of Gavá

LUNES 28	MARTES 29	MIÉRCOLES 30	JUEVES 31	VIERNES 1
				BRÓCOLI CON PATATAS AL VAPOR MERLUZA A LA ROMANA (con harina y huevo)    CUS CÚS FRUTA DEL TIEMPO
LUNES 4 ARROZ CON SALSA DE TOMATE (sofrito casero) HAMBURGUESAS DE TERNERA A LA PLANCHA   PATATA " AL CALIU " FRUTA DEL TIEMPO	MARTES 5 PATATAS ESTOFADAS CON VERDURAS  POLLO EN ESCABECHE (cebolla, pimentón, vinagre, ajos y laurel)  ZANAHORIA RALLADA FRUTA DEL TIEMPO	MIÉRCOLES 6 LENTEJAS ESTOFADAS (sofrito de cebolla, ajos, pimienta roja y tomate)  ARROZ SALTEADO CON VERDURITAS (cebolla, puerro, judía verde, zanahoria y champiñones) ENSALADA VARIADA YOGURT	JUEVES 7 CREMA DE ZANAHORIAS (patata y cebolla) PAVO MARINADO AL HORNO (curry, mostaza, tomillo, vino tinto y perejil)  BONIATO AL HORNO FRUTA DEL TIEMPO	VIERNES 8 ESPAGUETIS CON CREMA DE CHAMPIÑONES      DADITOS DE CAZÓN EN ADOBO SUAVE    ENSALADA CON VINAGRETA FRUTA DEL TIEMPO
LUNES 11 CREMA DE PUERROS, PATATA Y ZANAHORIA   ESTOFADO DE TERNERA     CUS CÚS FRUTA DEL TIEMPO	MARTES 12 SOPA CASERA CON ARROZ     BASTONCITOS DE PAVO REBOZADOS CON "QUICOS"     ENSALADA VARIADA FRUTA DEL TIEMPO	MIÉRCOLES 13 ARROZ A LA CAZUELA CON VEGETALES   PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA ENSALADA VARIADA FRUTA DEL TIEMPO	JUEVES 14 MACARRONES A LA NAPOLITANA (salsa de tomate casera) Y QUESO     SALMÓN AL HORNO (con cebolla y tomate natural)   ENSALADA DE LECHUGA Y OLIVAS FRUTA DEL TIEMPO	VIERNES 15 GUISANTES SALTEADOS CON JAMÓN  POLLO BROASTER (Jamoncitos de pollo rebozado al estilo Americano)   DADOS DE PATATAS YOGURT
LUNES 18 CREMA DE VERDURAS (patata, judía verde, acelgas, zanahoria y cebolla)     HAMBURGUESAS DE TERNERA A LA PLANCHA   ARROZ INTEGRAL SALTEADO FRUTA DEL TIEMPO	MARTES 19 LENTEJAS ESTOFADAS (sofrito de cebolla, ajos, pimienta roja y tomate)  PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA ENSALADA CON VINAGRETA YOGURT	MIÉRCOLES 20 JUDÍAS VERDES SALTEADAS CANELONES DE CARNE GRATINADOS         PATATA " AL CALIU " FRUTA DEL TIEMPO	JUEVES 21 ARROZ TRES DELICIAS (tortilla, maíz y zanahoria)  ESTOFADO DE PAVO  ENSALADA DE LECHUGA Y ZANAHORIA FRUTA DEL TIEMPO	VIERNES 22 ESPIRALES A LA CARBONARA (con crema de leche y beicon)       MERLUZA A LA ANDALUZA (frito con harina)   ZANAHORIA EN TEMPURA FRUTA DEL TIEMPO
LUNES 25	MARTES 26	MIÉRCOLES 27	JUEVES 28	VIERNES 1

Recomendación Cenas

LUNES 28	MARTES 29	MIÉRCOLES 30	JUEVES 31	VIERNES 1
LUNES 4	MARTES 5	MIÉRCOLES 6	JUEVES 7	VIERNES 8
ARROZ A LA CAZUELA CON VEGETALES BOCADITOS CASEROS DE BACALAO REBOZADO (harina, huevo y pan rallado) YOGURT	CREMA DE LEGUMBRES QUICHE DE JAMÓN YORK Y QUESO PLÁTANO CON CHOCOLATE	BRÓCOLI CON PATATAS AL VAPOR TORTILLA DE QUESO FRUTA DEL TIEMPO	KARTOFFELSALAT SCHNITZEL BRATAPFEL	ESPAGUETIS AL PESTO PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA FRUTA DEL TIEMPO
LUNES 11	MARTES 12	MIÉRCOLES 13	JUEVES 14	VIERNES 15
LENTEJAS ESTOFADAS (sofrito de cebolla, ajos, pimiento rojo y tomate) BERENJENAS RELLENAS DE VERDURAS Y QUESO NATILLAS	ESPAGUETIS A LA CARBONARA (con crema de leche y beicon) LOMO A LA PLANCHA CON SALSA "CHIMICHURRI" YOGURT	PAELLA DE VERDURAS (pimiento rojo, pimiento verde, alcachofa, puerro, guisantes y judía verde) TORTILLA DE JAMÓN COCIDO FRUTA DEL TIEMPO	PASTEL DE PATATA ESTILO FRANCÉS MERLUZA A LA MEUNIÈRE FRUTA DEL TIEMPO	CREMA DE PUERROS, PATATA Y ZANAHORIA POLLO BROASTER (Jamoncitos de pollo rebozado al estilo Americano) FRUTA DEL TIEMPO
LUNES 18	MARTES 19	MIÉRCOLES 20	JUEVES 21	VIERNES 22
GUISANTES SALTEADOS CON JAMÓN BACALAO A LA GALLEGA (al horno, con cebolla y pimentón dulce) FRUTA DEL TIEMPO	KARTOFFELBREI FRANKFURTER WÜRSTCHEN APFELKUCHEN	ARROZ CON SALSA DE TOMATE (sofrito casero) REVUELTO DE HUEVO Y CHAMPIÑONES YOGUR NATURAL	CREMA DE ZANAHORIAS (patata y cebolla) BURRITOS DE POLLO FRUTA DEL TIEMPO	SOPA CASERA CON FIDEOS PAVO REBOZADO (harina, huevo y pan rallado) FRUTA DEL TIEMPO
LUNES 25	MARTES 26	MIÉRCOLES 27	JUEVES 28	VIERNES 1
JUDÍAS VERDES CON PATATAS AL VAPOR TORTILLA DE PATATAS Y CEBOLLA FRUTA DEL TIEMPO	ENSALADA GRIEGA (lechuga, tomate, queso fresco, cebolla, pimiento verde, pepino y olivas) GYROS GRIEGOS DE POLLO FRUTA DEL TIEMPO	FIDEOS A LA CAZUELA (champiñones y guisantes) POLLO AL HORNO (cebolla y tomate natural) NATILLAS	TRINCHADO DEL PIRINEO (col y patata trinchada con panceta) MERLUZA AL HORNO (cebolla y tomate natural) FRUTA DEL TIEMPO	

Necesidades Alimentarias Especiales

- | | | | |
|----------------------------|-------------------------------------|-------------------------------|-----------------------------|
| 1. Harina s/gluten | 18. Sin lácteos | 35. Pasta s/huevo y s/queso | 52. Canelones de espinacas |
| 2. Rebozado sin huevo | 19. Sin lácteos | 36. Sin queso | 53. Pasta con tomate y atún |
| 3. Lomo rebozado | 20. Harina s/gluten | 37. Sin queso | 54. Pasta con tomate y atún |
| 4. Hamburguesa de pescado | 21. Pescado a la plancha | 38. Pavo al horno | 55. Pasta gratinada |
| 5. Ternera a la plancha | 22. Ternera a la plancha | 39. Salmón a la plancha | 56. Pasta gratinada |
| 6. Patata natural | 23. Ternera a la plancha | 40. Judía verde salteada | 57. Pasta gratinada |
| 7. Pollo a la plancha | 24. Pasta sin gluten | 41. harina sin gluten | 58. Sin tortilla |
| 8. Judía verde con patatas | 25. Pasta sin huevo | 42. rebozado sin huevo | 59. Pavo a la plancha |
| 9. Sin vino | 26. Sopa de verduras | 43. Sin queso rallado | 60. Pasta sin gluten |
| 10. Pasta sin gluten | 27. Sin apio | 44. Sin lácteos | 61. Pasta sin huevo |
| 11. Pasta sin huevo | 28. Rebozado sin gluten | 45. Sin lácteos | 62. Salsa napolitana |
| 12. Salsa napolitana | 29. Rebozado sin huevo y s/mayonesa | 46. Sin apio | 63. Salsa napolitana |
| 13. Salsa napolitana | 30. Rebozado sin quicos | 47. Hamburguesa de pescado | 64. Salsa napolitana |
| 14. Cocinado sin vino | 31. Sin mayonesa | 48. Ternera a la plancha | 65. Salsa napolitana |
| 15. Cazón a la plancha | 32. Sin guisantes | 49. Judía verde con patatas | 66. Harina sin gluten |
| 16. Ternera a la plancha | 33. sin apio | 50. Canelones s/gluten | 67. Carne a la plancha |
| 17. Cazón a la plancha | 34. Macarrones sin gluten | 51. Pasta s/huevo y sin queso | |