

MAYO-MAY| BRITISH SCHOOL OF BARCELONA (SECUNDARIA-SECONDARY)

	Jueves DIA 1	Viernes DIA 2
Primer Plato		PAELLA MIXTA (2, 12)/ MIXED "PAELLA" (2, 12)
Opción 2		PARRILLADA DE VERDURAS/ GRILLED VEGETABLES
Segundo Plato	FIESTA HOLIDAY	TORTILLA DE PATATAS CON CEBOLLA (3)/ POTATOES AND ONION OMELETTE (3)
Opción 2		PAVO A LA PLANCHA/ GRILLED TURKEY
Guarnición		ENSALADA VARIADA/ FRESH SALAD
Postre		HELADO DE VAINILLA Y CHOCOLATE (6, 7)/ VANILLA AND CHOCOLATE ICE CREAM (6, 7)



Gluten
Gluten
(1)



Crustáceos
Crustaceans
(2)



Huevo
Eggs
(3)



Pescado
Fish
(4)



Cacahuete
Peanuts
(5)



Soja
Soy
(6)



Leche
Milk
(7)



Frutos secos
Nuts
(8)



Apio
Celery
(9)



Mostaza
Mustard
(10)



Sesámo
Sesame
(11)



Sulfitos
Sulfites
(12)



Altramuces
Lupins
(13)



Moluscos
Molluscs
(14)



Sistema de
Gestión
ISO 9001:2015
www.bv.com
01 91063446

	Lunes DIA 5	Martes DIA 6	Miercoles DIA 7	Jueves DIA 8	Viernes DIA 9
Primer Plato	MENESTRA DE VERDURAS/ BOILED MIXED VEGETABLES	ENSALADA DE LENTEJAS (1, 4) LENTIL SALAD (1, 4)	FUSSILIS AL PESTO ROSSO (1, 3, 7, T3, T5, T6, T8, T10)/ PASTA IN PESTO ROSSO SAUCE (1, 3, 7, T3, T5, T6, T8, T10)	ARROZ CON SOFRITO DE HORTALIZAS / RICE WITH VEGETABLES SAUCE	CREMA DE ZANAHORIAS/ CARROT CREAM
Opción 2	MAC & CHEESE (1, 7, T3, T6, T10)/ MAC & CHEESE (1, 7, T3, T6, T10)	ARROZ SALVAJE SALTEADO/ SAUTEED WILD RICE	BRÓCOLI CON ZANAHORIAS AL VAPOR / BROCCOLI WITH BOILED CARROTS	ENSALADA CAMPERA (3, 4, T3)/ POTATOE SALAD (3, 4, T3)/	CUSCÚS CON CALABACÍN Y CEBOLLA CARAMELIZADA (1, T6, T10)/ COUS COUS WITH VEGETABLES (courgette and onion) (1, T6, T10)
Segundo Plato	ALBÓNDIGAS MIXTAS CON SALSA DE CEBOLLA Y CANELA (1, 6, 9, 10, 11, 12)/ MEATBALLS WITH ONION AND CINNAMON SAUCE (1, 6, 9, 10, 11, 12)	TORTILLA DE PATATAS CON CEBOLLA (3)/ POTATOES AND ONION OMELETTE (3)	PESCADO DE LONJA DE PROXIMIDAD (4)/ FRESH FISH (4)	POLLO RUSTIDO AL HORNO/ BAKED CHICKEN	PIZZA CASERA DE JAMÓN (1, 7) HOMEMADE HAM PIZZA (1, 7)
Opción 2	PESCADO BLANCO A LA PLANCHA (4) GRILLED FISH (4)	POLLO A LAS FINAS HIERBAS (9)/ CHICKEN WITH AROMATIC HERBS (9)	PASTEL DE CARNE (1, 3, 7, 10, 12) MEATLOAF (1, 3, 7, 10, 12)	NUGGETS VEGETALES (1, 6)/ VEGGIE NUGGETS (1, 6)	PAVO MARINADO AL HORNO (1, 6, 10) BAKED MARINATED TURKEY (1, 6, 10)
Guarnición	CHAMPIÑONES SALTEADOS EN ACEITE DE OLIVA / SAUTEED MUSHROOMS WITH OLIVE OIL	CALABACÍN A LA PLANCHA / GRILLED COURGETTE	ENSALADA VARIADA/ FRESH SALAD	CHIPS DE BONIATO/ SWEET POTATO CHIPS	ENSALADA VARIADA/ FRESH SALAD
Postre	FRUTA DEL TIEMPO/ FRESH FRUIT	FRUTA DEL TIEMPO/ FRESH FRUIT	YOGUR (7)/ YOGURT (7)	FRUTA DEL TIEMPO/ FRESH FRUIT	MELOCOTÓN EL ALMÍBAR/ PEACH IN SYRUP



Gluten
Gluten



Crustáceos
Crustaceans



Huevo
Eggs



Pescado
Fish



Cacahuete
Peanuts



Soja
Soy



Leche
Milk



Frutos secos
Nuts



Apio
Celery



Mostaza
Mustard



Sesámo
Sesame



Sulfitos
Sulfites



Altramuces
Lupins



Moluscos
Molluscs



MAYO-MAY| BRITISH SCHOOL OF BARCELONA (SECUNDARIA-SECONDARY)

	Lunes DIA 12	Martes DIA 13	Miercoles DIA 14	Jueves DIA 15	Viernes DIA 16
Primer Plato	ARROZ TRES DELICIAS / RICE "TRES DELICIAS"	ENSALADA DE PATATA con mayonesa (opcional) (3, 4, T3)/ POTATO SALAD WITH MAYONNAISE (optional) (3, 4, T3)	ESPAGUETIS A LA CARBONARA (1, 7, T6, T10)/ PASTA CARBONARA (1, 7, T6, T10)	JUDÍA VERDE CON PATATAS AL VAPOR / BOILED GREEN BEANS AND CARROT	ENSALADA DE GARBANZOS (4, 12)/ CHICKPEAS SALAD (4, 12)
Opción 2	GUISANTES HERVIDOS CON PATATAS / BOILED PEAS AND POTATOES	GAZPACHO CON PICATOSTES (1, 12)/ GAZPACHO (TOMATO CREAM) WITH CROUTONS (1, 12)	BRÓCOLI CON ZANAHORIAS HERVIDAS / BROCCOLI WITH BOILED CARROTS	PAELLA MARINERA (2, 4, 9, 12, 14, T4)/ FISH "PAELLA" (2, 4, 9, 12, 14, T4)	RIGATONE CON SALSA PARMESANO Y ACEITE DE TRUFA (1, 3, 6, 7, T6, T10)/ PARMESAN AND TRUFFLE OIL PASTA (1, 3, 6, 7, T6, T10)
Segundo Plato	TORTILLA DE JAMÓN COCIDO (3) COOKED HAM OMELETTE (3)	POLLO REBOZADO (1, 3, 10, T6, T10)/ BREADED CHICKEN (1, 3, 10, T6, T10)	MERLUZA AL HORNO (4)/ BAKED HAKE (4)	LOMO A LA PLANCHA CON SALSA CHIMICHURRI (12)/ GRILLED PORK LOIN IN "CHIMICHURRI" SAUCE (12)	POLLO CON SALSA BARBACOA (12)/ CHICKEN WITH BARBACUE SAUCE (12)
Opción 2	LOMO A LA PLANCHA CON SALSA RANCHERA (3, 7, 12)/ GRILLED PORK LOIN WITH RANCH SAUCE (3, 7, 12)	SALMÓN A LA PLANCHA (4, T2, T14)/ GRILLED SALMON (4, T2, T14)	SALCHICHAS DE POLLO A LA PLANCHA (12)/ GRILLED CHICKEN SAUSAGES (12)	HAMBRUGUESA VEGETAL DE HEURA (1, 6, 7) / GRILLED VEGGIE BURGER (1, 6, 7)	BISTEC DE TERNERA A LA PLANCHA / GRILLED STEAK
Guarnición	ENSALADA VARIADA/ FRESH SALAD	ENSALADA VARIADA/ FRESH SALAD	BERENJENAS A LA PLANCHA CON MIEL/ AUBERGINES WITH HONEY SAUCE (optional)	ENSALADA VARIADA/ FRESH SALAD	DADOS DE PATATAS SALTEADAS/ SAUTEED POTATOES
Postre	FRUTA DEL TIEMPO/ FRESH FRUIT	FRUTA DEL TIEMPO/ FRESH FRUIT	YOGUR (7)/ YOGURT (7)	FRUTA DEL TIEMPO/ FRESH FRUIT	HELADO DE VAINILLA Y CHOCOLATE (6, 7)/ VANILLA AND CHOCOLATE ICE CREAM (6, 7)

	Lunes DIA 19	Martes DIA 20	Miercoles DIA 21	Jueves DIA 22	Viernes DIA 23
Primer Plato	CREMA DE CALABACÍN Y ALBAHACA / ZUCCHINI AND BASIL CREAM	JUDÍA VERDE CON PATATAS AL VAPOR / BOILED GREEN BEANS AND CARROT	ARROZ CON SALSA DE TOMATE (sofrito casero) / RICE WITH HOMEMADE TOMATO SAUCE	ENSALADA DE LENTEJAS (1, 4) / LENTIL SALAD (1, 4)	FIDEUÀ DE VERDURAS CON ALIOLI (opcional) (1, 3, 9) / "FIDEUA" WITH VEGETABLES WITH ALIOLI (optional) (1, 3, 9)
Opción 2	ENSALADA DE ARROZ BICOLOR CON SALSA ROSA (opcional) (2, 3, 4, 6, 9, 12, 14) / TWO COLOURS RICE SALAD WITH SAUCE "ROSA"(optional) (2, 3, 4, 6, 9, 12, 14)	MACARRONES A LA NORMA (1, T6, T10) / PASTA IN NORMA SAUCE (1, T6, T10)	SOPA FRÍA DE MELÓN (7) / MELON SOUP (7)	CUSCÚS CON CALABACÍN Y CEBOLLA CARAMELIZADA (1, T6, T10) / COUS COUS WITH VEGETABLES (courgette and onion) (1, T6, T10)	PURÉ DE PATATA AL GRATÉN EMMENTAL (7) / MASHED POTATOES (7)
Segundo Plato	SALCHICHAS A LA PLANCHA (12) / GRILLED SAUSAGES (12)	POLLO AL AJILLO/ GARLIC CHICKEN	FRICANDÓ DE TERNERA/ BEEF STEW	HUEVOS ESTRELLADOS CON PATATAS (3) / FRIED EGGS & POTATOES (3)	BACALAO A LA GALLEGA (2, 4, 14) / "GALICIAN" COD (2, 4, 14)
Opción 2	MERLUZA AL HORNO (4) / BAKED HAKE (4)	ATÚN GUIADO (2, 4, 14, T4) / TUNA STEW (2, 4, 14, T4) /	CROQUETAS VEGETARIANAS (1, 7, T2, T4, T6, T13) / SPINACH CROQUETTES (1, 7, T2, T3, T4, T6, T14)	RAPE EN TEMPURA (1, 2, 3, 4, 7, T6, T10) / MONKFISH IN TEMPURA (1, 2, 3, 4, 7, T6, T10)	PECHUGA DE PAVO A LA PLANCHA CON VINAGRETA DE LIMÓN (12) / GRILLED TURKEY WITH LEMON VINAIGRETTE (12)
Guarnición	JARDINERA/BOILED VEGETABLES	TOMATE Y ACEITUNAS NEGRAS ALIÑADAS/ SEASONED TOMATO AND OLIVES	CHAMPIÑONES SALTEADOS/ SAUTEED MUSHROOMS	ENSALADA VARIADA/ FRESH SALAD	ENSALADA VARIADA/ FRESH SALAD
Postre	FRUTA DEL TIEMPO/ FRESH FRUIT	FRUTA DEL TIEMPO/ FRESH FRUIT	FRUTA DEL TIEMPO/ FRESH FRUIT	FRUTA DEL TIEMPO/ FRESH FRUIT	YOGUR (7) / YOGURT (7)



Gluten
Gluten



Crustáceos
Crustaceans



Huevo
Eggs



Pescado
Fish



Cacahuete
Peanuts



Soja
Soy



Leche
Milk



Frutos secos
Nuts



Apio
Celery



Mostaza
Mustard



Sesámo
Sesame



Sulfitos
Sulfites



Altramuces
Lupins



MAYO-MAY| BRITISH SCHOOL OF BARCELONA (SECUNDARIA-SECONDARY)

	Lunes DIA 26	Martes DIA 27	Miercoles DIA 28	Jueves DIA 29	Viernes DIA 30
Primer Plato	ENSALADA DE PASTA VEGETALES (1, 3, 4, 12, T3, T6, T10) /SALAD WITH PASTA (1, 3, 4, 12, T3, T6, T10)	JUDÍA VERDE CON PATATAS AL VAPOR/ BOILED GREEN BEANS AND POTATOES	CUSCÚS SALTEADO (1, 7, T6, T10)/ SAUTED COUSCOUS (1, 7, T6, T10)	ARROZ CON SOFRITO DE HORTALIZAS / RICE WITH VEGETABLES SAUCE	FRIJOLES CON ARROZ/ SAUTEED BEANS WITH RICE
Opción 2	GUISANTES SALTEADOS CON CHAMPIÑONES / SAUTEED PEAS WITH MUSHROOMS	ARROZ SALTEADO CON VERDURITAS / SAUTEED RICE WITH VEGETABLES	ESPAGUETIS AL PESTO ROSSO (1, 7,T3, T6, T10)/ SPAGHETTI PESTO ROSSO (1, 7, T3, T6, T10)	PARRILLADA DE VERDURAS/ GRILLED VEGETABLES	ENSALADA MEJICANA CON AGUACATE / MEXICAN FRESH SALAD WITH AVOCADO
Segundo Plato	TORTILLA DE JAMÓN Y QUESO (3, 7)/ HAM AND CHEESE OMELETTE (3, 7)	DADOS DE PAVO ESTOFADOS/ TURKEY STEW	LOMO A LA PLANCHA A LAS FINAS HIERBAS / GRILLED PORK LOIN WITH FINE HERBS	MERLUZA A LA ANDALUZA (1, 4, T6, T10)/ "ANDALUSIAN" HAKE (1, 4, T6, T10)	QUESADILLAS DE POLLO (1) / CHICKEN "QUESADILLAS" (1)
Opción 2	CALAMARES A LA ROMANA (1, 2, 3, 4, 7, 14)/ CALAMARI WITH ROMANA (1, 2, 3, 4, 7, 14)	BACALAO AL HORNO (2, 4, 14)/ BAKED COD (2, 4, 14)	NUGGETS VEGETALES (1, 6)/ VEGGIE NUGGETS (1, 6)	PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA / GRILLED CHICKEN	FAJITAS DE TERNERA (1, 7, 10, T3) / BEEF FAJITAS (1, 7, 10, T3)
Guarnición	HUMMUS CASERO CON BASTONCITOS DE ZANAHORIA (11, 12)/ HOMEMADE HUMMUS WITH CARROT DIPS (11, 12)	ZANAHORIAS ASADAS CON BALSÁMICO / ROASTED CARROTS WITH BALSAMIC	CHAMPIÑONES SALTEADOS/ SAUTEED MUSHROOMS	ENSALADA VARIADA/ FRESH SALAD	NACHOS CON SALSA CHEDDAR (7) / NACHOS WITH CHEDDAR SAUCE (7)
Postre	FRUTA DEL TIEMPO/ FRESH FRUIT	FRUTA DEL TIEMPO/ FRESH FRUIT	YOGUR (7)/ YOGURT (7)	FRUTA DEL TIEMPO/ FRESH FRUIT	NATILLAS DE CHOCOLATE (3, 7)/ CHOCOLATE CUSTARD (3, 7)