



DICIEMBRE 2017

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
				1 PATATA, CEBOLLA Y JUDÍA AL VAPOR BACALAO REBOZADO (harina) CON TOMATE AL HORNO LECHUGA CON SÉSAMO MANDARINA
4 ESPAGUETIS CON QUESO VARITAS DE MERLUZA AL HORNO CON CALABACÍN ZANAHORIA CON PIPAS DE GIRASOL MANZANA	5 PURÉ DE CALABAZA (calabaza, patata, cebolla) PECHUGA DE POLLO AL HORNO CON CEBOLLA, ZANAHORIA Y ARROZ TOMATE CON ACEITUNAS PLÁTANO	6	7	8
11 PATATA CON JUDÍA VERDE AL VAPOR LONGANIZA DE CERDO AL HORNO CON "FESOLS" Y CEBOLLA LECHUGA CON SÉSAMO YOGURT NATURAL	12 POTAJE DE LEGUMBRE (garbanzos, judías blancas, fideos, patatas, cebolla, zanahoria, huesos de ternera y pollo) LENGUADO AL HORNO CON PIMIENTO ROJO Y CEBOLLA TOMATE CON PALITOS DE CANGREJO MANDARINA	13 ARROZ ORIENTAL (maíz, pimiento, judías verdes y guisantes) HUEVO DURO AL HORNO CON TOMATE FRITO Y PATATA ZANAHORIA CON QUESO PLÁTANO	14 ESPIRALES CON VERDURAS (cebolla, zanahoria, calabacín y tomate) HAMBURGUESA DE TERNERA CON CEBOLLA AL HORNO LECHUGA CON ACEITUNAS MANZANA	15 VICHYSOISSE (puerro, patata y cebolla) ALITAS DE POLLO CON HIERBAS PROVENZALES Y PATATA AL HORNO ZANAHORIA CON ATÚN NARANJA
18 LENTEJAS CON ZANAHORIA (patata, cebolla, tomate, pimiento y ajo) ALBÓNDIGAS DE POLLO EN SALSA (cebolla y zanahoria) ZANAHORIA CON SÉSAMO MANDARINA	19 MACARRONES AL PEPE (crema de leche y oporto) MERLUZA AL HORNO CON CEBOLLA Y ZANAHORIA TOMATE CON MAÍZ YOGURT DE FRESA	20 PURÉ DE CALABACÍN (calabacín, patata y cebolla) POLLO AL HORNO CON PIÑONES, CIRUELAS, MANZANA Y CEBOLLA TOMATE CON HUEVO DURO PLÁTANO	21	22 SOPA DE FIDEOS (huesos de ternera, carcasas de pollo, col, cebolla, zanahoria, patata y apio) CANELONES DE CARNE CON BECHAMEL (leche, harina y queso) LECHUGA CON ACEITUNAS CREPES DE CHOCOLATE

Merienda de la tarde para alumnos de preescolar: dos tardes fruta, tres tardes panecillo con chocolate, queso o embutido.

Associació Catalana de Dietistes - Nutricionistes. Menú supervisado por la dietista M^a Pilar Hernández Malo. Num CAT000475 del CODiNUCAT (Col·legi de dietistes-nutricionistes de Catalunya)

Los platos señalados en negrita están elaborados con productos ecológicos, así como todas las frutas de las comidas y las meriendas.

Marguerite Yourcenar

Collège français international de Reus
Ctra. Tarragona, pda. Rojals, IV, 22, 43206, Reus (Tarragona) Espagne

(+34) 977 77 19 17 | (+34) 977 30 03 64

www.cfreus.net · info@cfreus.net

