

# MENU NORMAL - Març 2024

Menú diari  
Valor nutricional



A Càtering Cantábrico no només cuinem. Compartim l'essència de la cuina casolana, aquella que ens recorda els aromes del menjar de l'àvia. Cada plat és elaborat amb aquest compromís i les qualitats dels nostres ingredients són la base del nostre menú diari. Amb una selecció dels millors productes frescos i respectant els productes de temporada, els nostres ingredients són naturals i saludables. Conservem la mateixa elaboració tradicional i artesanal des de fa més de 40 anys, aportant als nostres plats un sabor autèntic.

Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Dissabtes

|   |  |  |   |   |
|---|--|--|---|---|
|   |  |  |   | <p><b>1</b></p> <p>Sopa de pistons<br/>Pollastre a les fines herbes amb enciam<br/>logurt</p> <p><b>Kc 676 Prot 21,24 Glu 64,28 Gr 23,5</b></p>                     |
| <p><b>4</b></p> <p>Espaguetis camperols<br/>Crestes de tonyina amb enciam i pastanaga<br/>Fruita de temporada</p> <p><b>Kc 753 Prot 27,1 Glu 70,64 Gr 25,8</b></p>                  | <p><b>5</b></p> <p>Llenties pardines amb ibèric<br/>Truita de patata i formatge amb tomàquet amanit<br/>Fruita de temporada</p> <p><b>Kc 691 Prot 23,57 Glu 69,24 Gr 22,4</b></p>          | <p><b>6</b></p> <p>Bròquil amb patata<br/>Estofat de gall dindi amb pastanaga i xampinyons<br/>Fruita de temporada</p> <p><b>Kc 731 Prot 28,16 Glu 70,24 Gr 25,1</b></p> | <p><b>7</b></p> <p>Arròs amb sofregit de tomàquet<br/>Suprema de lluç al forn amb amanida<br/>Fruita de temporada</p> <p><b>Kc 705 Prot 28,2 Glu 72,81 Gr 27,1</b></p>                    | <p><b>8</b></p> <p>Sopa marinera de lluç<br/>Llom de porc a la planxa amb salsa de poma<br/>logurt</p> <p><b>Kc 675 Prot 23,7 Glu 61,34 Gr 21,5</b></p>             |
| <p><b>11</b></p> <p>Arròs amb hortalisses<br/>Hamburguesa de vedella amb xips<br/>Fruita de temporada</p> <p><b>Kc 734 Prot 25,1 Glu 72,21 Gr 26,4</b></p>                          | <p><b>12</b></p> <p>Pèsols, patates i pastanaga<br/>Pizza de pernil dolç i formatge amb enciam i blat de moro<br/>Fruita de temporada</p> <p><b>Kc 734 Prot 25,1 Glu 72,21 Gr 26,4</b></p> | <p><b>13</b></p> <p>Crema de parmentier<br/>Pernilets de pollastre al forn al chilindrón<br/>Fruita de temporada</p> <p><b>Kc 634 Prot 25,16 Glu 71,57 Gr 25,7</b></p>   | <p><b>14</b></p> <p>Espirals amb tomàquet i xampinyons<br/>Suprema de lluç a la planxa amb enciam i cogombre<br/>Fruita de temporada</p> <p><b>Kc 705 Prot 29,2 Glu 72,81 Gr 27,1</b></p> | <p><b>15</b></p> <p>Mini mongetes blanques guisades<br/>Truita de patata i ceba amb enciam i olives<br/>logurt</p> <p><b>Kc 685 Prot 25,4 Glu 70,52 Gr 27,1</b></p> |
| <p><b>18</b></p> <p>Macarrons a la bolonyesa<br/>Croquetes casolanes de bacallà amb enciam i pastanaga<br/>Fruita de temporada</p> <p><b>Kc 781 Prot 29,7 Glu 73,24 Gr 24,7</b></p> | <p><b>19</b></p> <p>Sopa casolana de verdures<br/>Quart de pollastre al forn amb patata al caliu<br/>Fruita de temporada</p> <p><b>Kc 696 Prot 26,4 Glu 71,76 Gr 27,8</b></p>              | <p><b>20</b></p> <p>Arròs tres delícies<br/>Ventresca de lluç al forn amb samfaina<br/>Fruita de temporada</p> <p><b>Kc 761 Prot 30,4 Glu 71,46 Gr 29,1</b></p>          | <p><b>21</b></p> <p>Cigrons guisats<br/>Truita de patata i verdures amb tomàquet provençal<br/>Fruita de temporada</p> <p><b>Kc 702 Prot 24,5 Glu 71,15 Gr 31,4</b></p>                   | <p><b>22</b></p> <p>Mongeta verda amb patata i pastanaga<br/>Botifarra de pagès amb amanida<br/>logurt</p> <p><b>Kc 678 Prot 25,9 Glu 64,24 Gr 24,8</b></p>         |
|   |  |  |   |   |

CENTRE **14-SAGRAT COR DEL BESÒS**

Menús revisats per: Cristina Ballester de Cendra - Diplomada en Nutrició Humana i Dietètica  
Número de col·legiada: CAT001099

R.E.S.I.P.A.C. 28.4388/CAT. N.R.S. 26/01798-B