

SENSE CARN - Abril 2025

Menú diari
Valor nutricional



cantábrico
- CÀTERING DES DE 1975 -

La Dietista-Nutricionista ens diu:

És important que els segons plats s'acompanyin d'una guarnició, que ha d'estar composta, per preparacions d'hortalissa crua (amanides). En relació amb les patates com a guarnició, es recomana variar-ne la forma de presentació i evitar servir patates fregides més d'un cop per setmana (i d'aquestes, les xips no s'han de servir més d'un cop per programació mensual). Altres opcions poden ser: patates al forn, daus de patata, pastanaga i xampinyons, tomàquet provençal.....

Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres

	1 Sopa casolana de verdures Medalló de salmó i carbassa amb enciam i blat de moro Fruita de temporada	2 Mongeta verda i patata Lluç al forn amb salsa de poma Natilla	3 Mongetes blanques amb verdures Crestes de formatge amb tomàquet provençal Fruita de temporada	4 Llacets amb tomàquet Truita de patata amb amanida i cànionics logurt
7 Llenties de l'àvia Figuretes de lluç amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	8 Arròs amb sofregit de tomàquet Truita de patata i carbassó amb amanida i rúcula Fruita de temporada	9 Crema de carbassó Hamburguesa casolana de vedella amb patata al caliu logurt	10 Macarrons amb tomàquet Llom de lluç amb salsa verda Fruita de temporada	11 Sopa marinera de lluç Truita francesa amb amanida i formatge logurt
FESTIU	FESTIU	FESTIU	FESTIU	18 FESTIU
21 FESTIU	22 Tortellini de formatge amb salsa de tomàquet Hamburguesa vegetal amb xips Fruita de temporada	23 Llenties amb hortalisses Rap en salsa Flam d' ou	24 Bròquil amb patata Mandonguilles de vegetals amb pastanaga i xampinyons Fruita de temporada	25 Arròs amb sofregit de tomàquet amb ou dur Truita de patata i ceba amb amanida i tonyina logurt
28 Macarrons amb tomàquet Bacallà al forn amb amanida i espinacs Fruita de temporada	29 Cigrons estofat amb verdures Truita de patata amb tomàquet provençal Fruita de temporada	30 Paella Lluç al forn amb patates fregides logurt		

CENTRE **SAGRAT COR DEL BESÒS**

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

RESIPAC 26.4368/CAT N.R.S. 26/01796-B



cantábrico
- CÀTERING DES DE 1975 -

La Dietista-Nutricionista ens diu:

És important que els segons plats s'acompanyin d'una guarnició, que ha d'estar composta, per preparacions d'hortalissa crua (amanides). En relació amb les patates com a guarnició, es recomana variar-ne la forma de presentació i evitar servir patates fregides més d'un cop per setmana (i d'aquestes, les xips no s'han de servir més d'un cop per programació mensual). Altres opcions poden ser: patates al forn, daus de patata, pastanaga i xampinyons, tomàquet provençal.....

Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres

	1 Sopa de pollastre amb pasta Medalló de salmó i carbassa amb enciam i blat de moro Fruita de temporada	2 Mongeta verda i patata Pernilets de pollastre al forn amb salsa de poma Natilla	3 Mongetes blanques amb verdures Gall dindi a la planxa amb tomàquet provençal Fruita de temporada	4 Llacets amb tomàquet Truita de patata amb amanida i cànionics logurt
7 Llenties de l'àvia Figuretes de lluç amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	8 Arròs amb sofregit de tomàquet Truita de patata i carbassó amb amanida i rúcula Fruita de temporada	9 Crema de carbassó Hamburguesa casolana de vedella amb patata al caliu logurt	10 Macarrons amb tomàquet Llom de lluç amb salsa verda Fruita de temporada	11 Sopa marinera de lluç Pit de pollastre al forn amb amanida i formatge logurt
FESTIU	FESTIU	FESTIU	FESTIU	18 FESTIU
21 FESTIU	22 Tortellini de formatge amb salsa de tomàquet Salsitxes d'au casolanes al forn amb xips Fruita de temporada	23 Llenties amb hortalisses Rap en salsa Flam d' ou	24 Bròquil amb patata Vedella estofada amb pastanaga i xampinyons Fruita de temporada	25 Arròs amb sofregit de tomàquet amb ou dur Pit de pollastre arrebossat amb amanida i tonyina logurt
28 Macarrons amb tomàquet Bacallà al forn amb amanida i espinacs Fruita de temporada	29 Cigrons estofat amb verdures Truita de patata amb tomàquet provençal Fruita de temporada	30 Paella Pit de pollastre al forn amb patates fregides logurt		

SENSE FRUITS SECS - Abril 2025

Menú diari
Valor nutricional



La Dietista-Nutricionista ens diu:

És important que els segons plats s'acompanyin d'una guarnició, que ha d'estar composta, per preparacions d'hortalissa crua (amanides). En relació amb les patates com a guarnició, es recomana variar-ne la forma de presentació i evitar servir patates fregides més d'un cop per setmana (i d'aquestes, les xips no s'han de servir més d'un cop per programació mensual). Altres opcions poden ser: patates al forn, daus de patata, pastanaga i xampinyons, tomàquet provençal.....

Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres

	1 Sopa de pollastre amb pasta Medalló de salmó i carbassa amb amanida i york Fruita de temporada	2 Mongeta verda i patata Pernilets de pollastre al forn amb salsa de poma Natilla	3 Mongetes blanques amb verdures Gall dindi a la planxa amb tomàquet provençal Fruita de temporada	4 Llacets amb bacó i ceba Truita de patata amb amanida i cànionics logurt
7 Llenties de l'àvia Figuretes de lluç amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	8 Arròs amb sofregit de tomàquet Truita de patata i carbassó amb amanida i rúcula Fruita de temporada	9 Crema de carbassó Hamburguesa casolana de vedella amb patata al caliu logurt	10 Macarrons a la bolonyesa Llom de lluç amb salsa verda Fruita de temporada	11 Sopa marinera de lluç Pit de pollastre al forn amb amanida i formatge logurt
FESTIU	FESTIU	FESTIU	FESTIU	18 FESTIU
21 FESTIU	22 Tortellini de formatge amb salsa de tomàquet Botifarra de pagès amb xips Fruita de temporada	23 Llenties amb hortalisses Rap en salsa Flam d' ou	24 Bròquil amb patata Vedella estofada amb pastanaga i xampinyons Fruita de temporada	25 Arròs amb sofregit de tomàquet amb ou dur Pit de pollastre arrebossat amb amanida i tonyina logurt
28 Lasanya Bacallà al forn amb amanida i espinacs Fruita de temporada	29 Cigrons estofat amb verdures Truita de patata amb tomàquet provençal Fruita de temporada	30 Paella Llibrets de llom amb patates fregides logurt		

CENTRE **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. 26.4368/CAT. N.R.S. 26.01796-B

****ESPECIAL** SENSE VEDELLA - Abril 2025**

Menú diari
Valor nutricional



cantábrico
- CÀTERING DES DE 1975 -

La Dietista-Nutricionista ens diu:

És important que els segons plats s'acompanyin d'una guarnició, que ha d'estar composta, per preparacions d'hortalissa crua (amanides). En relació amb les patates com a guarnició, es recomana variar-ne la forma de presentació i evitar servir patates fregides més d'un cop per setmana (i d'aquestes, les xips no s'han de servir més d'un cop per programació mensual). Altres opcions poden ser: patates al forn, daus de patata, pastanaga i xampinyons, tomàquet provençal.....

Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres

	1 Sopa de pollastre amb pasta Medalló de salmó i carbassa amb amanida i york Fruita de temporada	2 Mongeta verda i patata Pernilets de pollastre al forn amb salsa de poma Natilla	3 Mongetes blanques amb verdures Gall dindi a la planxa amb tomàquet provençal Fruita de temporada	4 Llacets amb bacó i ceba Truita de patata amb amanida i cànons logurt
7 Llenties de l'àvia Figuretes de lluç amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	8 Arròs amb sofregit de tomàquet Truita de patata i carbassó amb amanida i rúcula Fruita de temporada	9 Crema de carbassó Hamburguesa de pollastre amb patata al caliu logurt	10 Macarrons a la bolonyesa Llom de lluç amb salsa verda Fruita de temporada	11 Sopa marinera de lluç Pit de pollastre al forn amb amanida i formatge logurt
FESTIU	FESTIU	FESTIU	FESTIU	18 FESTIU
21 FESTIU	22 Tortellini de formatge amb salsa de tomàquet Botifarra de pagès amb xips Fruita de temporada	23 Llenties amb hortalisses Rap en salsa Flam d' ou	24 Bròquil amb patata Daus de gall dindi en salsa amb pastanaga i xampinyons Fruita de temporada	25 Arròs amb sofregit de tomàquet amb ou dur Pit de pollastre arrebossat amb amanida i tonyina logurt
28 Lasanya Bacallà al forn amb amanida i espinacs Fruita de temporada	29 Cigrons estofat amb verdures Truita de patata amb tomàquet provençal Fruita de temporada	30 Paella Llibrets de llom amb patates fregides logurt		

CENTRE **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. 26.4368/CAT. N.R.S. 26.01796-B

SENSE LACTOSA NI PROT. LLET VACA - Abril 2025

Menú diari
Valor nutricional



 **cantábrico**
- CÀTERING DES DE 1975 -

La Dietista-Nutricionista ens diu:

És important que els segons plats s'acompanyin d'una guarnició, que ha d'estar composta, per preparacions d'hortalissa crua (amanides). En relació amb les patates com a guarnició, es recomana variar-ne la forma de presentació i evitar servir patates fregides més d'un cop per setmana (i d'aquestes, les xips no s'han de servir més d'un cop per programació mensual). Altres opcions poden ser: patates al forn, daus de patata, pastanaga i xampinyons, tomàquet provençal.....

Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres

	1 Sopa de pollastre amb pasta Lluç al forn amb amanida i york Fruita de temporada	2 Mongeta verda i patata Pernilets de pollastre al forn amb salsa de poma Natilla	3 Mongetes blanques amb verdures Gall dindi a la planxa amb tomàquet provençal Fruita de temporada	4 Llacets amb tomàquet Truita de patata amb amanida i cànions Làctic sense lactosa
7 Llenties de l'àvia Figuretes de lluç amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	8 Arròs amb sofregit de tomàquet Truita de patata i carbassó amb amanida i rúcula Fruita de temporada	9 Crema de carbassó Hamburguesa casolana de vedella amb patata al caliu logurt	10 Macarrons amb tomàquet Llom de lluç amb guarnició Fruita de temporada	11 Sopa marinera de lluç Pit de pollastre al forn amb amanida i formatge Làctic sense lactosa
FESTIU	FESTIU	FESTIU	FESTIU	18 FESTIU
21 FESTIU	22 Tortellini de formatge amb salsa de tomàquet Botifarra de pagès amb xips Fruita de temporada	23 Llenties amb hortalisses Rap en salsa Flam d' ou	24 Bròquil amb patata Vedella estofada amb pastanaga i xampinyons Fruita de temporada	25 Arròs amb sofregit de tomàquet amb ou dur Pit de pollastre arrebossat amb amanida i tonyina Làctic sense lactosa
28 Lasanya Bacallà al forn amb amanida i espinacs Fruita de temporada	29 Cigrons estofat amb verdures Truita de patata amb tomàquet provençal Fruita de temporada	30 Paella Llibrets de llom amb patates fregides logurt		

CENTRE **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. 26.4388/CAT. N.R.S. 26.01796-B

PROFESSOR VERDURA/PLANXA - Abril 2025

Menú diari
Valor nutricional



cantábrico
- CÀTERING DES DE 1975 -

La Dietista-Nutricionista ens diu:

És important que els segons plats s'acompanyin d'una guarnició, que ha d'estar composta, per preparacions d'hortalissa crua (amanides). En relació amb les patates com a guarnició, es recomana variar-ne la forma de presentació i evitar servir patates fregides més d'un cop per setmana (i d'aquestes, les xips no s'han de servir més d'un cop per programació mensual). Altres opcions poden ser: patates al forn, daus de patata, pastanaga i xampinyons, tomàquet provençal.....

Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres

	1 Verdura temporada i patata Medalló de salmó i carbassa amb guarnició Fruita de temporada	2 Verdura temporada i patata Pernilets de pollastre al forn amb guarnició Fruita de temporada	3 Verdura temporada i patata Gall dindi a la planxa amb guarnició Fruita de temporada	4 Verdura temporada i patata Truita francesa amb guarnició logurt
7 Verdura temporada i patata Bacallà al forn amb guarnició Fruita de temporada	8 Verdura temporada i patata Truita francesa amb guarnició Fruita de temporada	9 Verdura temporada i patata Hamburguesa de vedella amb guarnició Fruita de temporada	10 Verdura temporada i patata Llom de Lluç amb guarnició Fruita de temporada	11 Verdura temporada i patata Pit de pollastre al forn amb guarnició logurt
FESTIU	FESTIU	FESTIU	FESTIU	18 FESTIU
21 FESTIU	22 Verdura temporada i patata Salsitxes d'au casolanes al forn amb guarnició Fruita de temporada	23 Verdura temporada i patata Lluç al forn amb guarnició Fruita de temporada	24 Verdura temporada i patata Gall dindi a la planxa amb guarnició Fruita de temporada	25 Verdura temporada i patata Truita francesa amb guarnició logurt
28 Verdura temporada i patata Lluç a la planxa amb guarnició Fruita de temporada	29 Verdura temporada i patata Truita francesa amb guarnició Fruita de temporada	30 Verdura temporada i patata Bistec de vedella a la planxa amb guarnició Fruita de temporada		

CENTRE **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. 26.4368/CAT. N.R.S. 26.01796-B