



cantábrico

- CÀTERING DES DE 1975 -

La Dietista-Nutricionista ens diu: **LES POSTRES**

Cal que la majoria de les postres de la setmana escolar siguin a base de fruita fresca de temporada i de proximitat, i es pot reservar un dia per al iogurt.

El grau de maduració de la fruita ha de ser l'òptim per facilitar-ne l'acceptació. En la mesura que sigui possible, és aconsellable que la fruita fresca sigui variada.

SENSE CARN - Maig 2025

Menú diari
Valor nutricional

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
			FESTIU	FESTIU LLIURE ELECCIO
5 Arròs amb sofregit de tomàquet amb ou dur Crestes de tonyina amb enciam i cogombre Fruita de temporada	6 Sopa marinera de lluç Truita de patata i ceba amb tomàquet amanit Fruita de temporada	7 Mongeta verda i patata Bunyols de bacallà amb guarnició Natilla	8 Llenties pardines guisades Llom de Lluç amb amanida i cànònics Fruita de temporada	9 Amanida de pasta Mandonguilles de vegetals amb sofregit de verdures iogurt
12 Mongetes blanques amb verdures Croquetes casolanes de bacallà amb enciam i blat de moro Fruita de temporada	13 Canelons gratinats Medalló de salmó i carbassa amb amanida i formatge Fruita de temporada	14 Ensaladilla russa Lluç al forn amb salsa de mel i mostassa Postre làctic	15 Arròs tres delícies Truita de patata i carbassó amb tomàquet provençal Fruita de temporada	16 Crema de carbassa i pastanaga Suprema de lluç al forn amb amanida i rúcula iogurt
19 Espirals amb tomàquet i xampinyons Hamburguesa coliflor i formatge amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	20 Cigrons estofat amb verdures Rap a la marinera Fruita de temporada	21 Bròquil amb patata Calamars a la romana amb amanida i york Flam de vainilla	22 Sopa casolana de verdures Suprema de bacallà amb patata al caliu Fruita de temporada	23 Paella Truita de patata i formatge amb tomàquet amanit i pipes iogurt
26 Macarrons amb tomàquet Seitons en tempura amb enciam i olives Fruita de temporada	27 Llenties de l'àvia Lluç al forn amb guarnició Fruita de temporada	28 Arròs amb sofregit de tomàquet amb ou dur Bacallà al forn amb amanida i espinacs Postre làctic	29 Sopa casolana de pollastre Hamburguesa vegetal amb xips Fruita de temporada	30 Minestra de verdures i patates Truita francesa amb amanida i tonyina iogurt

CENTRE **SAGRAT COR DEL BESÒS**

Menús revisats per: Griseta Ballester
de Cendra - Diplomada en Nutrició
Humana i Dietètica
Número de col·legiada: CAT001069

R.E.S.I.P.A.C. 26.4368/CAT. N.R.S. 26.01796 B



cantábrico

- CÀTERING DES DE 1975 -

La Dietista-Nutricionista ens diu: **LES POSTRES**

Cal que la majoria de les postres de la setmana escolar siguin a base de fruita fresca de temporada i de proximitat, i es pot reservar un dia per al iogurt.

El grau de maduració de la fruita ha de ser l'òptim per facilitar-ne l'acceptació. En la mesura que sigui possible, és aconsellable que la fruita fresca sigui variada.

SENSE PORC - Maig 2025

Menú diari
Valor nutricional

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
			FESTIU	FESTIU LLIURE ELECCIO
5 Arròs amb sofregit de tomàquet amb ou dur Cordón bleu de gall dindi amb enciam i cogombre Fruita de temporada	6 Sopa marinera de lluç Truita de patata i ceba amb tomàquet amanit Fruita de temporada	7 Mongeta verda i patata Pernilets de pollastre al forn al chilindrón Natilla	8 Llenties pardines guisades Llom de Lluç amb amanida i cànònics Fruita de temporada	9 Amanida de pasta Mandonguilles de vedella amb sofregit de verdures iogurt
12 Mongetes blanques amb verdures Croquetes casolanes de bacallà amb enciam i blat de moro Fruita de temporada	13 Canelons gratinats Medalló de salmó i carbassa amb amanida i formatge Fruita de temporada	14 Ensaladilla russa Lluç al forn amb salsa de mel i mostassa Postre làctic	15 Arròs tres delícies Truita de patata i carbassó amb tomàquet provençal Fruita de temporada	16 Crema de carbassa i pastanaga Pit de pollastre al forn amb amanida i rúcula iogurt
19 Espirals amb tomàquet i xampinyons Hamburguesa de vedella amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	20 Cigrons estofat amb verdures Rap a la marinera Fruita de temporada	21 Bròquil amb patata Calamars a la romana amb amanida i york Flam de vainilla	22 Sopa casolana de verdures Quart de pollastre al forn amb patata al caliu Fruita de temporada	23 Paella Truita de patata i formatge amb tomàquet amanit i pipes iogurt
26 Macarrons amb tomàquet Seitons en tempura amb enciam i olives Fruita de temporada	27 Llenties de l'àvia Gall dindi amb salsa amb xampinyons Fruita de temporada	28 Arròs amb sofregit de tomàquet amb ou dur Bacallà al forn amb amanida i espinacs Postre làctic	29 Sopa casolana de pollastre Salsitxes d'au casolanes al forn amb xips Fruita de temporada	30 Minestra de verdures i patates Pollastre al forn en el seu suc amb amanida i tonyina iogurt

CENTRE **SAGRAT COR DEL BESÒS**

Menús revisats per: Griseta Ballester de Cendra - Diplomada en Nutrició Humana i Dietètica
Número de col·legiada: CAT001069

R.E.S.I.P.A.C. 26.4368/CAT. N.R.S. 26.01796 B



cantábrico

- CÀTERING DES DE 1975 -

La Dietista-Nutricionista ens diu: **LES POSTRES**

Cal que la majoria de les postres de la setmana escolar siguin a base de fruita fresca de temporada i de proximitat, i es pot reservar un dia per al iogurt.

El grau de maduració de la fruita ha de ser l'òptim per facilitar-ne l'acceptació. En la mesura que sigui possible, és aconsellable que la fruita fresca sigui variada.

SENSE FRUITS SECS - Maig 2025

Menú diari
Valor nutricional

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
			FESTIU	FESTIU LLIURE ELECCIO
5 Arròs amb sofregit de tomàquet amb ou dur Cordón bleu de gall dindi amb enciam i cogombre Fruita de temporada	6 Sopa marinera de lluç Truita de patata i ceba amb tomàquet amanit Fruita de temporada	7 Mongeta verda i patata Pernilets de pollastre al forn al chilindrón Natilla	8 Llenties pardines guisades Llom de Lluç amb amanida i cànònics Fruita de temporada	9 Amanida de pasta Mandonguilles de vedella amb sofregit de verdures iogurt
12 Mongetes blanques a la Riojana Croquetes casolanes de bacallà amb enciam i blat de moro Fruita de temporada	13 Canelons gratinats Medalló de salmó i carbassa amb amanida i formatge Fruita de temporada	14 Ensaladilla russa Llom de porc al forn amb salsa de mel i mostassa Postre làctic	15 Arròs tres delícies Truita de patata i carbassó amb tomàquet provençal Fruita de temporada	16 Crema de carbassa i pastanaga Pit de pollastre al forn amb amanida i rúcula iogurt
19 Espirals amb tomàquet i xampinyons Hamburguesa mixta amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	20 Cigrons estofat amb verdures Rap a la marinera Fruita de temporada	21 Bròquil amb patata Calamars a la romana amb amanida i york Flam de vainilla	22 Sopa casolana de verdures Quart de pollastre al forn amb patata al caliu Fruita de temporada	23 Paella Truita de patata i formatge amb tomàquet amanit i pipes iogurt
26 Macarrons a la bolonyesa Seitons en tempura amb enciam i olives Fruita de temporada	27 Llenties de l'àvia Gall dindi amb salsa amb xampinyons Fruita de temporada	28 Arròs amb sofregit de tomàquet amb ou dur Bacallà al forn amb amanida i espinacs Postre làctic	29 Sopa casolana de pollastre Botifarra de pagès amb xips Fruita de temporada	30 Minestra de verdures i patates Pollastre al forn en el seu suc amb amanida i tonyina iogurt

CENTRE **SAGRAT COR DEL BESÒS**

Menús revisats per: Griseta Ballester de Cendra - Diplomada en Nutrició Humana i Dietètica
Número de col·legiada: CAT001069

R.E.S.I.P.A.C. 26.4368/CAT. N.R.S. 26.01796 B



cantábrico

- CÀTERING DES DE 1975 -

La Dietista-Nutricionista ens diu: **LES POSTRES**

Cal que la majoria de les postres de la setmana escolar siguin a base de fruita fresca de temporada i de proximitat, i es pot reservar un dia per al iogurt.

El grau de maduració de la fruita ha de ser l'òptim per facilitar-ne l'acceptació. En la mesura que sigui possible, és aconsellable que la fruita fresca sigui variada.

SENSE LACTOSA NI PROT. LLET VACA - Maig 2025

Menú diari
Valor nutricional

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
			FESTIU	FESTIU LLIURE ELECCIO
5 Arròs amb sofregit de tomàquet amb ou dur Gall dindi a la planxa amb enciam i cogombre Fruita de temporada	6 Sopa marinera de lluç Truita de patata i ceba amb tomàquet amanit Fruita de temporada	7 Mongeta verda i patata Pernilets de pollastre al forn al chilindrón Natilla	8 Llenties pardines guisades Llom de Lluç amb amanida i cànolics Fruita de temporada	9 Amanida de pasta Mandonguilles de vedella amb sofregit de verdures Làctic sense lactosa
12 Mongetes blanques amb verdures Bacallà al forn amb enciam i blat de moro Fruita de temporada	13 Canelons gratinats Lluç al forn amb amanida i formatge Fruita de temporada	14 Ensaladilla russa Llom de porc al forn amb guarnició Postre làctic	15 Arròs tres delícies Truita de patata i carbassó amb tomàquet provençal Fruita de temporada	16 Crema de carbassa i pastanaga Pit de pollastre al forn amb amanida i rúcula Làctic sense lactosa
19 Espirals amb tomàquet i xampinyons Hamburguesa mixta amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	20 Cigrons estofat amb verdures Rap a la marinera Fruita de temporada	21 Bròquil amb patata Bacallà al forn amb amanida i york Flam de vainilla	22 Sopa casolana de verdures Quart de pollastre al forn amb patata al caliu Fruita de temporada	23 Paella Truita de patata amb tomàquet amanit i pipes Làctic sense lactosa
26 Macarrons amb tomàquet Lluç a la planxa amb enciam i olives Fruita de temporada	27 Llenties de l'àvia Gall dindi amb salsa amb xampinyons Fruita de temporada	28 Arròs amb sofregit de tomàquet amb ou dur Bacallà al forn amb amanida i espinacs Postre làctic	29 Sopa casolana de pollastre Botifarra de pagès amb xips Fruita de temporada	30 Minestra de verdures i patates Pollastre al forn en el seu suc amb amanida i tonyina Làctic sense lactosa

CENTRE **SAGRAT COR DEL BESÒS**

Menús revisats per: Griseta Ballester de Cendra - Diplomada en Nutrició Humana i Dietètica
Número de col·legiada: CAT001069

R.E.S.I.P.A.C. 26.4368/CAT. N.R.S. 26.01796 B



cantábrico

- CÀTERING DES DE 1975 -

La Dietista-Nutricionista ens diu: **LES POSTRES**

Cal que la majoria de les postres de la setmana escolar siguin a base de fruita fresca de temporada i de proximitat, i es pot reservar un dia per al iogurt.

El grau de maduració de la fruita ha de ser l'òptim per facilitar-ne l'acceptació. En la mesura que sigui possible, és aconsellable que la fruita fresca sigui variada.

PROFESSOR VERDURA/PLANXA - Maig 2025

Menú diari
Valor nutricional

<i>Dilluns</i>	<i>Dimarts</i>	<i>Dimecres</i>	<i>Dijous</i>	<i>Divendres</i>
			FESTIU	FESTIU LLIURE ELECCIO
5 Arròs amb sofregit de tomàquet amb ou dur Gall dindi a la planxa amb guarnició Fruita de temporada	6 Verdura temporada i patata Truita francesa amb guarnició Fruita de temporada	7 Verdura temporada i patata Pernilets de pollastre al forn amb guarnició Natilla	8 Verdura temporada i patata Llom de Lluç amb amanida i cànònics Fruita de temporada	9 Verdura temporada i patata Hamburguesa de vedella amb guarnició iogurt
12 Verdura temporada i patata Bacallà al forn amb guarnició Fruita de temporada	13 Canelons gratinats Medalló de salmó i carbassa amb amanida i formatge Fruita de temporada	14 Verdura temporada i patata Bistec de vedella a la planxa amb guarnició Postre làctic	15 Verdura temporada i patata Truita francesa amb guarnició Fruita de temporada	16 Verdura temporada i patata Pit de pollastre al forn amb amanida i rúcula iogurt
19 Verdura temporada i patata Hamburguesa de vedella amb guarnició Fruita de temporada	20 Verdura temporada i patata Rap a la marinera amb guarnició Fruita de temporada	21 Verdura temporada i patata Bacallà al forn amb amanida i york Flam de vainilla	22 Verdura temporada i patata Quart de pollastre al forn amb guarnició Fruita de temporada	23 Paella Truita francesa amb tomàquet amanit i pipes iogurt
26 Verdura temporada i patata Lluç a la planxa amb guarnició Fruita de temporada	27 Verdura temporada i patata Gall dindi a la planxa amb guarnició Fruita de temporada	28 Arròs amb sofregit de tomàquet amb ou dur Bacallà al forn amb amanida i espinacs Postre làctic	29 Verdura temporada i patata Salsitxes d'au casolanes al forn amb guarnició Fruita de temporada	30 Verdura temporada i patata Pollastre al forn en el seu suc amb amanida i tonyina iogurt

CENTRE **SAGRAT COR DEL BESÒS**

Menús revisats per: Griseta Ballester
de Cendra - Diplomada en Nutrició
Humana i Dietètica
Número de col·legiada: CAT001069

R.E.S.I.P.A.C. 26.4368/CAT. N.R.S. 26.01796 B