



cantábrico
- CÀTERING DES DE 1975 -

La Dietista-Nutricionista PRODUCTES SELECCIONATS

Cada matí, seleccionem nosaltres mateixos tots els aliments des de Mercabarna. No treballem amb proveïdors generalistes, sinó que anem directament a la font per seleccionar cada producte. Treballem amb categories extres i intentem que tot sigui de proximitat. Com el nostre arròs del Delta de l'Ebre o les nostres llegums del nord del Cantàbric. Aquest compromís amb la qualitat i la proximitat garanteix que els nostres plats siguin tan frescos i nutritius com sigui possible.

SENSE CARN - Febrer 2026

Menú diari
valor nutricional

Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres

2 Llacets amb salsa de tomàquet i xampinyons Daus de Rosada arrebossats al forn amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	3 Sopa casolana de verdures Lluç a la planxa amb guarnició Fruita de temporada	4 Paella Truita de patata amb tomàquet provençal Postre làctic	5 Mongetes blanques amb verdures Mandonguilles de lluç i calamar amb salsa de tomàquet Fruita de temporada	6 Mongeta tendra amb patata i ou dur Crestes de tonyina amb amanida logurt
9 Llenties pardines guisades Medalló de lluç arrebossat amb enciam i blat de moro Fruita de temporada	10 Arròs amb sofregit de tomàquet Pizza de tonyina i formatge amb amanida verda Fruita de temporada	11 Sopa marinera de lluç Hamburguesa vegetal amb patata al caliu Postre làctic	12 Bròcoli, patata i pastanaga Lluç al forn amb guarnició Fruita de temporada	13 Espaguetis a la carbonara Truita francesa amb tomàquet amanit logurt
FESTA LLIURE ELECCIÓ	17 Arròs amb pèsols i salsa de tomàquet Croquetes casolanes de bacallà amb amanida Fruita de temporada	18 Crema de verdures i moniato Truita francesa amb xips Postre làctic	19 Espirals amb tomàquet Suprema de lluç a la planxa amb amanida verda Fruita de temporada	20 Potatge de cigrons amb pastanaga Truita de patata i carbassó amb enciam i blat de moro logurt
23 Macarrons amb tomàquet Calamars a la romana amb enciam i cogombre Fruita de temporada	24 Minestra de verdures i patates Mandonguilles de vegetals amb salsa de l'àvia Fruita de temporada	25 Llenties amb hortalisses Medalló de salmó i carbassa amb tomàquet amanit Postre làctic	26 Arròs tres delícies Truita de patata, ceba i verdura amb amanida Fruita de temporada	27 Sopa de verdures amb quinoa Lluç al forn amb patata al caliu logurt

CENTRE **SAGRAT COR DEL BESÒS**

Menús revisats per: Cristina Gallester de Cendra - Diplomada en Nutrició Humana i Dietètica
Número de col·legiada: CAT001009

R.E.S.I.P.A.C. 26.4368/CAT. N.R.S. 26 01798 B



cantábrico
- CÀTERING DES DE 1975 -

La Dietista-Nutricionista PRODUCTES SELECCIONATS

Cada matí, seleccionem nosaltres mateixos tots els aliments des de Mercabarna. No treballem amb proveïdors generalistes, sinó que anem directament a la font per seleccionar cada producte. Treballem amb categories extres i intentem que tot sigui de proximitat. Com el nostre arròs del Delta de l'Ebre o les nostres llegums del nord del Cantàbric. Aquest compromís amb la qualitat i la proximitat garanteix que els nostres plats siguin tan frescos i nutritius com sigui possible.

SENSE PORC - Febrer 2026

Menú diari
valor nutricional

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
2 Llacets amb salsa de tomàquet i xampinyons Daus de Rosada arrebossats al forn amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	3 Sopa d'olla Pernilets de pollastre al forn amb salsa de poma Fruita de temporada	4 Paella Truita de patata amb tomàquet provençal Postre làctic	5 Mongetes blanques amb verdures Mandonguilles de lluç i calamar amb salsa de tomàquet Fruita de temporada	6 Mongeta tendra amb patata i ou dur Salsitxes d'au casolanes al forn amb amanida logurt
9 Llenties pardines guisades Medalló de lluç arrebossat amb enciam i blat de moro Fruita de temporada	10 Arròs amb sofregit de tomàquet Pizza de tonyina i formatge amb amanida verda Fruita de temporada	11 Sopa marinera de lluç Hamburguesa de vedella amb patata al caliu Postre làctic	12 Bròcoli, patata i pastanaga Daus de gall dindi en salsa amb xampinyons Fruita de temporada	13 Espaguetis a la carbonara Pit de pollastre al forn amb tomàquet amanit logurt
FESTA LLIURE ELECCIÓ	17 Arròs amb pèsols i salsa de tomàquet Croquetes casolanes de bacallà amb amanida Fruita de temporada	18 Crema de verdures i moniato Pollastre rostit a la llimona amb xips Postre làctic	19 Espirals amb tomàquet Suprema de lluç a la planxa amb amanida verda Fruita de temporada	20 Potatge de cigrons amb pastanaga Truita de patata i carbassó amb enciam i blat de moro logurt
23 Macarrons amb tomàquet Calamars a la romana amb enciam i cogombre Fruita de temporada	24 Minestra de verdures i patates Mandonguilles de vedella amb salsa de l'àvia Fruita de temporada	25 Llenties amb hortalisses Medalló de salmó i carbassa amb tomàquet amanit Postre làctic	26 Arròs tres delícies Truita de patata, ceba i verdura amb amanida Fruita de temporada	27 Sopa de verdures amb quinoa Pollastre al forn en el seu suc amb patata al caliu logurt

CENTRE **SAGRAT COR DEL BESÒS**

Menús revisats per: Cristina Gallester de Cendra - Diplomada en Nutrició Humana i Dietètica
Número de col·legiada: CAT001009

R.E.S.I.P.A.C. 26.4388/CAT. N.R.S. 26 01798 B



cantábrico
- CÀTERING DES DE 1975 -

La Dietista-Nutricionista PRODUCTES SELECCIONATS

Cada matí, seleccionem nosaltres mateixos tots els aliments des de Mercabarna. No treballem amb proveïdors generalistes, sinó que anem directament a la font per seleccionar cada producte. Treballem amb categories extres i intentem que tot sigui de proximitat. Com el nostre arròs del Delta de l'Ebre o les nostres llegums del nord del Cantàbric. Aquest compromís amb la qualitat i la proximitat garanteix que els nostres plats siguin tan frescos i nutritius com sigui possible.

Dilluns

2
Llacets amb salsa de tomàquet i xampinyons
Daus de Rosada arrebossats al forn amb enciam i pastanaga
Fruita de temporada

Dimarts

3
Sopa d'olla
Pernilets de pollastre al forn amb salsa de poma
Fruita de temporada

Dimecres

4
Paella
Pit de pollastre a la planxa amb tomàquet provençal
Postre làctic

Dijous

5
Mongetes blanques amb verdures
Mandonguilles de lluç i calamar amb salsa de tomàquet
Fruita de temporada

Divendres

6
Mongeta verda i patata
Botifarra de pagès amb amanida
logurt

9
Llenties pardines guisades
Lluç a la planxa amb enciam i blat de moro
Fruita de temporada

10
Arròs amb sofregit de tomàquet
Pit de pollastre a la planxa amb amanida verda
Fruita de temporada

11
Sopa marinera de lluç
Hamburguesa mixta amb patata al caliu
Postre làctic

12
Bròcoli, patata i pastanaga
Daus de gall dindi en salsa amb xampinyons
Fruita de temporada

13
Espaguetis amb tomàquet
Pit de pollastre al forn amb tomàquet amanit
logurt

FESTA LLIURE ELECCIÓ

17
Arròs amb pèsols i salsa de tomàquet
Bacallà al forn amb amanida
Fruita de temporada

18
Crema de verdures i moniato
Pollastre rostit a la llimona amb xips
Postre làctic

19
Espirals amb tomàquet
Suprema de lluç a la planxa amb amanida verda
Fruita de temporada

20
Potatge de cigrons amb pastanaga
Pit de pollastre a la planxa amb enciam i blat de moro
logurt

23
Macarrons amb tomàquet
Lluç a la planxa amb enciam i cogombre
Fruita de temporada

24
Minestra de verdures i patates
Mandonguilles mixtes amb salsa de l'àvia
Fruita de temporada

25
Llenties amb hortalisses
Bacallà al forn amb tomàquet amanit
Postre làctic

26
Arròs tres delícies
Pit de pollastre a la planxa amb amanida
Fruita de temporada

27
Sopa de verdures amb quinoa
Pollastre al forn en el seu suc amb patata al caliu
logurt



cantábrico
- CÀTERING DES DE 1975 -

La Dietista-Nutricionista PRODUCTES SELECCIONATS

Cada matí, seleccionem nosaltres mateixos tots els aliments des de Mercabarna. No treballem amb proveïdors generalistes, sinó que anem directament a la font per seleccionar cada producte. Treballem amb categories extres i intentem que tot sigui de proximitat. Com el nostre arròs del Delta de l'Ebre o les nostres llegums del nord del Cantàbric. Aquest compromís amb la qualitat i la proximitat garanteix que els nostres plats siguin tan frescos i nutritius com sigui possible.

Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres

2 Llacets amb salsa de tomàquet i xampinyons Crestes de formatge amb guarnició Fruita de temporada	3 Sopa casolana de verdures Tofu a la planxa amb guarnició Fruita de temporada	4 Paella Truita de patata amb guarnició Postre làctic	5 Mongetes blanques amb verdures Seità a la planxa amb guarnició Fruita de temporada	6 Mongeta tendra amb patata i ou dur Hamburguesa vegetal amb guarnició logurt
9 Llenties pardines guisades Crestes de formatge amb guarnició Fruita de temporada	10 Arròs amb sofregit de tomàquet Pizza vegana amb guarnició Fruita de temporada	11 Sopa casolana de verdures Hamburguesa vegetal amb guarnició Postre làctic	12 Bròcoli, patata i pastanaga Tofu al forn amb guarnició Fruita de temporada	13 Espaguetis amb tomàquet Seità a la planxa amb guarnició logurt
FESTA LLIURE ELECCIÓ	17 Arròs amb pèsols i salsa de tomàquet Crestes de formatge amb guarnició Fruita de temporada	18 Crema de verdures i moniato Tofu a la planxa amb guarnició Postre làctic	19 Espirals amb tomàquet Suprema de lluç a la planxa amb amanida verda Fruita de temporada	20 Potatge de cigrons amb pastanaga Truita de patata i carbassó amb guarnició logurt
23 Macarrons amb tomàquet Crestes de formatge amb guarnició Fruita de temporada	24 Minestra de verdures i patates Mandonguilles de vegetals amb guarnició Fruita de temporada	25 Llenties amb hortalisses Seità a la planxa amb guarnició Postre làctic	26 Arròs tres delícies Truita de patata, ceba i verdura amb guarnició Fruita de temporada	27 Sopa de verdures amb quinoa Hamburguesa vegetal amb guarnició logurt

CENTRE **SAGRAT COR DEL BESÒS**

Menús revisats per: Cristina Gallester de Cendra - Diplomada en Nutrició Humana i Dietètica
Número de col·legiada: CAT001009

R.E.S.I.P.A.C. 26.4388/CAT. N.R.S. 26 01798 B



cantábrico
- CÀTERING DES DE 1975 -

La Dietista-Nutricionista PRODUCTES SELECCIONATS

Cada matí, seleccionem nosaltres mateixos tots els aliments des de Mercabarna. No treballem amb proveïdors generalistes, sinó que anem directament a la font per seleccionar cada producte. Treballem amb categories extres i intentem que tot sigui de proximitat. Com el nostre arròs del Delta de l'Ebre o les nostres llegums del nord del Cantàbric. Aquest compromís amb la qualitat i la proximitat garanteix que els nostres plats siguin tan frescos i nutritius com sigui possible.

VEGA - Febrer 2026

Menú diari
valor nutricional

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
2 Llacets amb salsa de tomàquet i xampinyons Verdures de temporada Fruita de temporada	3 Sopa casolana de verdures Tofu a la planxa amb guarnició Fruita de temporada	4 Paella Verdures de temporada Postre làctic	5 Mongetes blanques amb verdures Seità a la planxa amb guarnició Fruita de temporada	6 Mongeta verda i patata Hamburguesa vegetal amb guarnició Làctic soja
9 Llenties pardines guisades Verdures de temporada Fruita de temporada	10 Arròs amb sofregit de tomàquet Pizza vegana amb amanida Fruita de temporada	11 Sopa casolana de verdures Hamburguesa vegetal amb guarnició Postre làctic	12 Bròcoli, patata i pastanaga Tofu al forn amb guarnició Fruita de temporada	13 Espaguetis amb tomàquet Seità a la planxa amb guarnició Làctic soja
FESTA LLIURE ELECCIÓ	17 Arròs amb pèsols i salsa de tomàquet Verdures de temporada Fruita de temporada	18 Crema de verdures i moniato Tofu a la planxa amb guarnició Postre làctic	19 Espirals amb tomàquet Suprema de lluç a la planxa amb amanida verda Fruita de temporada	20 Potatge de cigrons amb pastanaga Verdures de temporada Làctic soja
23 Macarrons amb tomàquet Verdures de temporada Fruita de temporada	24 Minestra de verdures i patates Mandonguilles de vegetals amb guarnició Fruita de temporada	25 Llenties amb hortalisses Seità a la planxa amb guarnició Postre làctic	26 Arròs tres delícies Verdures de temporada Fruita de temporada	27 Sopa de verdures amb quinoa Hamburguesa vegetal amb guarnició Làctic soja

CENTRE **SAGRAT COR DEL BESÒS**

Menús revisats per: Cristina Gallester de Cendra - Diplomada en Nutrició Humana i Dietètica
Número de col·legiada: CAT001009

R.E.S.I.P.A.C. 26.4388/CAT. N.R.S. 26 01798 B



cantábrico
- CÀTERING DES DE 1975 -

La Dietista-Nutricionista PRODUCTES SELECCIONATS

Cada matí, seleccionem nosaltres mateixos tots els aliments des de Mercabarna. No treballem amb proveïdors generalistes, sinó que anem directament a la font per seleccionar cada producte. Treballem amb categories extres i intentem que tot sigui de proximitat. Com el nostre arròs del Delta de l'Ebre o les nostres llegums del nord del Cantàbric. Aquest compromís amb la qualitat i la proximitat garanteix que els nostres plats siguin tan frescos i nutritius com sigui possible.

SENSE FRUITS SECS - Febrer 2026

Menú diari
valor nutricional

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
2 Llacets amb salsa de tomàquet i xampinyons Daus de Rosada arrebossats al forn amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	3 Sopa d'olla Pernilets de pollastre al forn amb salsa de poma Fruita de temporada	4 Paella Truita de patata amb tomàquet provençal Postre làctic	5 Mongetes blanques amb verdures Mandonguilles de lluç i calamar amb salsa de tomàquet Fruita de temporada	6 Mongeta tendra amb patata i ou dur Botifarra de pagès amb amanida logurt
9 Llenties pardines guisades Medalló de lluç arrebossat amb enciam i blat de moro Fruita de temporada	10 Arròs amb sofregit de tomàquet Truita de patata i ceba amb amanida verda Fruita de temporada	11 Sopa marinera de lluç Hamburguesa mixta amb patata al caliu Postre làctic	12 Bròcoli, patata i pastanaga Daus de gall dindi en salsa amb xampinyons Fruita de temporada	13 Espaguetis a la carbonara Pit de pollastre al forn amb tomàquet amanit logurt
FESTA LLIURE ELECCIÓ	17 Arròs amb pèsols i salsa de tomàquet Seitons en tempura amb amanida Fruita de temporada	18 Crema de verdures i moniato Pollastre rostit a la llimona amb xips Postre làctic	19 Espirals amb ceba i bacó Suprema de lluç a la planxa amb amanida verda Fruita de temporada	20 Potatge de cigrons amb pastanaga Truita de patata i carbassó amb enciam i blat de moro logurt
23 Macarrons a la bolonyesa Calamars a la romana amb enciam i cogombre Fruita de temporada	24 Minestra de verdures i patates Mandonguilles mixtes amb salsa de l'àvia Fruita de temporada	25 Llenties amb hortalisses Medalló de salmó i carbassa amb tomàquet amanit Postre làctic	26 Arròs tres delícies Truita de patata, ceba i verdura amb amanida Fruita de temporada	27 Sopa de verdures amb quinoa Pollastre al forn en el seu suc amb patata al caliu logurt

CENTRE **SAGRAT COR DEL BESÒS**

Menús revisats per: Cristina Gallester de Cendra - Diplomada en Nutrició Humana i Dietètica
Número de col·legiada: CAT001009

R.E.S.I.P.A.C. 26.4388/CAT. N.R.S. 26 01798 B



cantábrico
- CÀTERING DES DE 1975 -

La Dietista-Nutricionista PRODUCTES SELECCIONATS

Cada matí, seleccionem nosaltres mateixos tots els aliments des de Mercabarna. No treballem amb proveïdors generalistes, sinó que anem directament a la font per seleccionar cada producte. Treballem amb categories extres i intentem que tot sigui de proximitat. Com el nostre arròs del Delta de l'Ebre o les nostres llegums del nord del Cantàbric. Aquest compromís amb la qualitat i la proximitat garanteix que els nostres plats siguin tan frescos i nutritius com sigui possible.

****ESPECIAL** SENSE VEDELLA - Febrer 2026**

Menú diari
valor nutricional

Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres

2 Llacets amb salsa de tomàquet i xampinyons Daus de Rosada arrebossats al forn amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	3 Sopa d'olla Pernilets de pollastre al forn amb salsa de poma Fruita de temporada	4 Paella Truita de patata amb tomàquet provençal Postre làctic	5 Mongetes blanques amb verdures Mandonguilles de lluç i calamar amb salsa de tomàquet Fruita de temporada	6 Mongeta tendra amb patata i ou dur Botifarra de pagès amb amanida logurt
9 Llenties pardines guisades Medalló de lluç arrebossat amb enciam i blat de moro Fruita de temporada	10 Arròs amb sofregit de tomàquet Pizza de pernil dolç i formatge amb amanida verda Fruita de temporada	11 Sopa marinera de lluç Hamburguesa vegetal amb patata al caliu Postre làctic	12 Bròcoli, patata i pastanaga Daus de gall dindi en salsa amb xampinyons Fruita de temporada	13 Espaguetis a la carbonara Pit de pollastre al forn amb tomàquet amanit logurt
FESTA LLIURE ELECCIÓ	17 Arròs amb pèsols i salsa de tomàquet Seitons en tempura amb amanida Fruita de temporada	18 Crema de verdures i moniato Pollastre rostit a la llimona amb xips Postre làctic	19 Espirals amb ceba i bacó Suprema de lluç a la planxa amb amanida verda Fruita de temporada	20 Potatge de cigrons amb pastanaga Truita de patata i carbassó amb enciam i blat de moro logurt
23 Macarrons amb tomàquet Calamars a la romana amb enciam i cogombre Fruita de temporada	24 Minestra de verdures i patates Mandonguilles de vegetals amb salsa de l'àvia Fruita de temporada	25 Llenties amb hortalisses Medalló de salmó i carbassa amb tomàquet amanit Postre làctic	26 Arròs tres delícies Truita de patata, ceba i verdura amb amanida Fruita de temporada	27 Sopa de verdures amb quinoa Pollastre al forn en el seu suc amb patata al caliu logurt

CENTRE **SAGRAT COR DEL BESÒS**

Menús revisats per: Cristina Gallester de Cendra - Diplomada en Nutrició Humana i Dietètica
Número de col·legiada: CAT001009

R.E.S.I.P.A.C. 26.4368/CAT. N.R.S. 26 01798 B



cantábrico
- CÀTERING DES DE 1975 -

La Dietista-Nutricionista PRODUCTES SELECCIONATS

Cada matí, seleccionem nosaltres mateixos tots els aliments des de Mercabarna. No treballem amb proveïdors generalistes, sinó que anem directament a la font per seleccionar cada producte. Treballem amb categories extres i intentem que tot sigui de proximitat. Com el nostre arròs del Delta de l'Ebre o les nostres llegums del nord del Cantàbric. Aquest compromís amb la qualitat i la proximitat garanteix que els nostres plats siguin tan frescos i nutritius com sigui possible.

SENSE LACTOSA NI PROT. LLET VACA - Febrer 2026

Menú diari
valor nutricional

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
2 Llacets amb salsa de tomàquet i xampinyons Daus de Rosada arrebossats al forn amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	3 Sopa d'olla Pernilets de pollastre al forn amb guarnició Fruita de temporada	4 Paella Truita de patata amb tomàquet provençal Postre làctic	5 Mongetes blanques amb verdures Lluç a la planxa amb salsa de tomàquet Fruita de temporada	6 Mongeta tendra amb patata i ou dur Botifarra de pagès amb amanida Làctic sense lactosa
9 Llenties pardines guisades Lluç al forn amb enciam i blat de moro Fruita de temporada	10 Arròs amb sofregit de tomàquet Pizza sense lactosa amb amanida verda Fruita de temporada	11 Sopa marinera de lluç Hamburguesa mixta amb patata al caliu Postre làctic	12 Bròcoli, patata i pastanaga Daus de gall dindi en salsa amb xampinyons Fruita de temporada	13 Espaguetis amb tomàquet Pit de pollastre al forn amb tomàquet amanit Làctic sense lactosa
FESTA LLIURE ELECCIÓ	17 Arròs amb pèsols i salsa de tomàquet Bacallà al forn amb amanida Fruita de temporada	18 Crema de verdures i moniato Pollastre rostit a la llimona amb xips Postre làctic	19 Espirals amb tomàquet Suprema de lluç a la planxa amb amanida verda Fruita de temporada	20 Potatge de cigrons amb pastanaga Truita de patata i carbassó amb enciam i blat de moro Làctic sense lactosa
23 Macarrons amb tomàquet Lluç a la planxa amb enciam i cogombre Fruita de temporada	24 Minestra de verdures i patates Mandonguilles mixtes amb salsa de l'àvia Fruita de temporada	25 Llenties amb hortalisses Bacallà al forn amb tomàquet amanit Postre làctic	26 Arròs tres delícies Truita de patata, ceba i verdura amb amanida Fruita de temporada	27 Sopa de verdures amb quinoa Pollastre al forn en el seu suc amb patata al caliu Làctic sense lactosa

CENTRE **SAGRAT COR DEL BESÒS**

Menús revisats per: Cristina Gallester de Cendra - Diplomada en Nutrició Humana i Dietètica
Número de col·legiada: CAT001009

R.E.S.I.P.A.C. 26.4368/CAT. N.R.S. 26 01798 B



cantábrico
- CÀTERING DES DE 1975 -

La Dietista-Nutricionista PRODUCTES SELECCIONATS

Cada matí, seleccionem nosaltres mateixos tots els aliments des de Mercabarna. No treballem amb proveïdors generalistes, sinó que anem directament a la font per seleccionar cada producte. Treballem amb categories extres i intentem que tot sigui de proximitat. Com el nostre arròs del Delta de l'Ebre o les nostres llegums del nord del Cantàbric. Aquest compromís amb la qualitat i la proximitat garanteix que els nostres plats siguin tan frescos i nutritius com sigui possible.

PROFESSOR VERDURA/PLANXA - Febrer 2026

Menú diari
valor nutricional

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
2 Verdura temporada i patata Bacallà al forn amb guarnició Fruita de temporada	3 Verdura temporada i patata Pernilets de pollastre al forn amb guarnició Fruita de temporada	4 Verdura temporada i patata Truita francesa amb guarnició Postre làctic	5 Verdura temporada i patata Lluç a la planxa amb guarnició Fruita de temporada	6 Verdura temporada i patata Salsitxes d'au casolanes al forn amb guarnició logurt
9 Verdura temporada i patata Lluç al forn amb guarnició Fruita de temporada	10 Verdura temporada i patata Truita francesa amb guarnició Fruita de temporada	11 Verdura temporada i patata Bistec de vedella a la planxa amb guarnició Postre làctic	12 Verdura temporada i patata Gall dindi a la planxa amb guarnició Fruita de temporada	13 Verdura temporada i patata Pit de pollastre a la planxa amb guarnició logurt
FESTA LLIURE ELECCIÓ	17 Verdura temporada i patata Bacallà al forn amb guarnició Fruita de temporada	18 Verdura temporada i patata Pollastre rostit a la llimona amb guarnició Postre làctic	19 Verdura temporada i patata Suprema de lluç a la planxa amb amanida verda Fruita de temporada	20 Verdura temporada i patata Truita francesa amb guarnició logurt
23 Verdura temporada i patata Lluç a la planxa amb guarnició Fruita de temporada	24 Verdura temporada i patata Hamburguesa de vedella amb guarnició Fruita de temporada	25 Verdura temporada i patata Medalló de salmó i carbassa amb guarnició Postre làctic	26 Verdura temporada i patata Truita francesa amb guarnició Fruita de temporada	27 Verdura temporada i patata Pollastre al forn en el seu suc amb guarnició logurt

CENTRE **SAGRAT COR DEL BESÒS**

Menús revisats per: Cristina Gallester
de Cendra - Diplomada en Nutrició
Humana i Dietètica
Número de col·legiada: CAT001009

R.E.S.I.P.A.C. 26.4368/CAT. N.R.S. 26 01798 B



cantábrico
- CÀTERING DES DE 1975 -

La Dietista-Nutricionista PRODUCTES SELECCIONATS

Cada matí, seleccionem nosaltres mateixos tots els aliments des de Mercabarna. No treballem amb proveïdors generalistes, sinó que anem directament a la font per seleccionar cada producte. Treballem amb categories extres i intentem que tot sigui de proximitat. Com el nostre arròs del Delta de l'Ebre o les nostres llegums del nord del Cantàbric. Aquest compromís amb la qualitat i la proximitat garanteix que els nostres plats siguin tan frescos i nutritius com sigui possible.

****ESPECIAL** SENSE MARISC - Febrer 2026**

Menú diari
valor nutricional

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
2 Llacets amb salsa de tomàquet i xampinyons Bacallà al forn amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	3 Sopa d'olla Pernilets de pollastre al forn amb salsa de poma Fruita de temporada	4 Paella Truita de patata amb tomàquet provençal Postre làctic	5 Mongetes blanques amb verdures Lluç a la planxa amb guarnició Fruita de temporada	6 Mongeta tendra amb patata i ou dur Botifarra de pagès amb amanida logurt
9 Llenties pardines guisades Lluç a la planxa amb enciam i blat de moro Fruita de temporada	10 Arròs amb sofregit de tomàquet Pizza de pernil dolç i formatge amb amanida verda Fruita de temporada	11 Sopa casolana de verdures Hamburguesa mixta amb patata al caliu Postre làctic	12 Bròcoli, patata i pastanaga Daus de gall dindi en salsa amb xampinyons Fruita de temporada	13 Espaguetis a la carbonara Pit de pollastre al forn amb tomàquet amanit logurt
FESTA LLIURE ELECCIÓ	17 Arròs amb pèsols i salsa de tomàquet Bacallà al forn amb amanida Fruita de temporada	18 Crema de verdures i moniato Pollastre rostit a la llimona amb xips Postre làctic	19 Espirals amb ceba i bacó Suprema de lluç a la planxa amb amanida verda Fruita de temporada	20 Potatge de cigrons amb pastanaga Truita de patata i carbassó amb enciam i blat de moro logurt
23 Macarrons a la bolonyesa Lluç a la planxa amb enciam i cogombre Fruita de temporada	24 Minestra de verdures i patates Mandonguilles mixtes amb salsa de l'àvia Fruita de temporada	25 Llenties amb hortalisses Bacallà al forn amb tomàquet amanit Postre làctic	26 Arròs tres delícies Truita de patata, ceba i verdura amb amanida Fruita de temporada	27 Sopa de verdures amb quinoa Pollastre al forn en el seu suc amb patata al caliu logurt

CENTRE **SAGRAT COR DEL BESÒS**

Menús revisats per: Cristina Gallester de Cendra - Diplomada en Nutrició Humana i Dietètica
Número de col·legiada: CAT001009

R.E.S.I.P.A.C. 26.4368/CAT. N.R.S. 26 01798 B