



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.

MENU BASAL - 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 Kc 723 Prot 27,5 Glu 73,24 Gr 27,5	3 Sopa d'olla Pernilets de pollastre al forn amb salsa de poma Fruita de temporada Kc 676 Prot 24,8 Glu 62,41 Gr 22,2	4 Paella Truita de patata amb tomàquet provençal Postre làctic Kc 786 Prot 27,1 Glu 73,24 Gr 27,7	5 Mongetes blanques amb verdures Mandonguilles de lluç i calamar amb salsa de tomàquet Fruita de temporada Kc 695 Prot 25,8 Glu 67,32 Gr 25,8	6 Mongeta tendra amb patata i ou dur Botifarra de pagès amb amanida logurt Kc 723 Prot 28,2 Glu 72,53 Gr 27,5
9 Llenties pardines guisades Medalló de lluç arrebossat amb enciam i blat de moro Fruita de temporada Kc 723 Prot 27,5 Glu 73,24 Gr 27,5	10 Arròs amb sofregit de tomàquet Pizza de pernil dolç i formatge amb amanida verda Fruita de temporada Kc 763 Prot 23,24 Glu 69,24 Gr 22,7	11 Sopa marinera de lluç Hamburguesa mixta amb patata al caliu Postre làctic Kc 731 Prot 28,15 Glu 70,24 Gr 25,1	12 Bròcoli, patata i pastanaga Daus de gall dindi en salsa amb xampinyons Fruita de temporada Kc 712 Prot 25,2 Glu 71,24 Gr 28,1	13 Espaguetis a la carbonara Pit de pollastre al forn amb tomàquet amanit logurt Kc 689 Prot 25,5 Glu 72,53 Gr 27,2
FESTA LLIURE ELECCIÓ		17 Arròs amb pèsols i salsa de tomàquet Croquetes casolanes de bacallà amb amanida Fruita de temporada Kc 763 Prot 21,3 Glu 64,08 Gr 46,8	18 Crema de verdures i moniato Pollastre rostit a la llimona amb xips Postre làctic Kc 699 Prot 27,8 Glu 71,81 Gr 28,5	19 Espirals amb ceba i bacó Suprema de lluç a la planxa amb amanida verda Fruita de temporada Kc 736 Prot 29,7 Glu 71,656 Gr 28,1
23 Macarrons a la bolonyesa Calamars a la romana amb enciam i cogombre Fruita de temporada Kc 769 Prot 28,2 Glu 72,21 Gr 26,7	24 Minestra de verdures i patates Mandonguilles mixtes amb salsa de l'àvia Fruita de temporada Kc 676 Prot 25,8 Glu 67,18 Gr 22,6	25 Llenties amb hortalisses Medalló de salmó i carbassa amb tomàquet amanit Postre làctic Kc 695 Prot 25,8 Glu 67,32 Gr 25,8	26 Arròs tres delícies Truita de patata, ceba i verdura amb amanida Fruita de temporada Kc 726 Prot 27,50 Glu 71,26 Gr 26,7	27 Sopa de verdures amb quinoa Pollastre al forn en el seu suc amb patata al caliu logurt Kc 678 Prot 25,9 Glu 64,24 Gr 24,8

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