



*Dilluns*

*Dimarts*

*Dimecres*

*Dijous*

*Divendres*

				3
	<b>FESTIU</b>	<b>SETMANA</b>	<b>SANTA</b>	
6 <b>FESTIU</b>	7 Espirals amb tomàquet Seitons en tempura amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	8 Crema de carbassó Lluç al forn amb salsa de poma Postre làctic	9 Arròs amb sofregit de tomàquet  Hamburguesa vegetal amb patata al caliu Fruita de temporada	10 Llenties de l'àvia Truita de patata i carbassó amb tomàquet amanit logurt
13 Llacets amb salsa de tomàquet i xampinyons Hamburguesa vegetal amb xips Fruita de temporada	14 Mongetes blanques amb verdures Lluç al forn amb amanida Fruita de temporada	15 Paella Crestes de tonyina amb tomàquet provençal Postre làctic	16 Sopa marinera de lluç Pizza de tonyina i formatge amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	17 Mongeta tendra amb patata i ou dur Lluç a la planxa amb enciam i olives logurt
20 Llenties pardines guisades Croquetes casolanes de bacallà amb enciam i blat de moro Fruita de temporada	21 Espaguetis a la carbonara Truita francesa amb tomàquet amanit Fruita de temporada	22 Sopa de verdures amb quinoa Mandonguilles de vegetals a la jardinera Postre làctic	23 Bròquil amb patata Lluç al forn amb guarnició Fruita de temporada	24 Arròs tres delícies Truita de patata i ceba amb enciam i cogombre logurt
27 Macarrons amb tomàquet Medalló de lluç arrebossat amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	28 Cigrans estofat amb verdures Truita de patata amb tomàquet provençal Postre làctic	29 Amanida d'arròs Hamburguesa vegetal amb guarnició Fruita de temporada	30 Crema de parmentier Lluç al forn amb enciam i blat de moro logurt	



**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.....

# SENSE PORC - Abril 2026

Menú diari  
Valor nutricional



Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres

				3
	<b>FESTIU</b>	<b>SETMANA</b>	<b>SANTA</b>	
6 <b>FESTIU</b>	7 Espirals amb tomàquet Bastonets de lluç amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	8 Crema de carbassó Pernilets de pollastre al forn amb salsa de poma Postre làctic	9 Arròs amb sofregit de tomàquet  Hamburguesa de vedella amb patata al caliu Fruita de temporada	10 Llenties de l'àvia Truita de patata i carbassó amb tomàquet amanit logurt
13 Llacets amb salsa de tomàquet i xampinyons Salsitxes d'au casolanes al forn amb xips Fruita de temporada	14 Mongetes blanques amb verdures Suprema de lluç al forn amb amanida Fruita de temporada	15 Paella Cordón bleu de gall dindi amb tomàquet provençal Postre làctic	16 Sopa marinera de lluç Pizza de tonyina i formatge amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	17 Mongeta tendra amb patata i ou dur Quart de pollastre al forn amb enciam i olives logurt
20 Llenties pardines guisades Croquetes casolanes de bacallà amb enciam i blat de moro Fruita de temporada	21 Espaguetis a la carbonara Pit de pollastre al forn amb tomàquet amanit Fruita de temporada	22 Sopa de verdures amb quinoa Mandonguilles de vedella a la jardineria Postre làctic	23 Bròquil amb patata Daus de gall dindi en salsa amb pastanaga i xampinyons Fruita de temporada	24 Arròs tres delícies Truita de patata i ceba amb enciam i cogombre logurt
27 Macarrons amb tomàquet Medalló de lluç arrebossat amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	28 Cigrans estofat amb verdures Truita de patata amb tomàquet provençal Postre làctic	29 Amanida d'arròs Hamburguesa de vedella amb guarnició Fruita de temporada	30 Crema de parmentier Pollastre amb farigola amb enciam i blat de moro logurt	



**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.....

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. 28.4388/CAT. N.R.S. 26 /01798-B



Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres

				3
	<b>FESTIU</b>	<b>SETMANA</b>	<b>SANTA</b>	
6 <b>FESTIU</b>	7 Espirals amb tomàquet Lluç a la planxa amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	8 Crema de carbassó Pernilets de pollastre al forn amb salsa de poma Postre làctic	9 Arròs amb sofregit de tomàquet  Hamburguesa mixta amb patata al caliu Fruita de temporada	10 Llenties de l'àvia Pit de pollastre a la planxa amb tomàquet amanit logurt
13 Llacets amb salsa de tomàquet i xampinyons Botifarra de pagès amb xips Fruita de temporada	14 Mongetes blanques amb verdures Lluç al forn amb amanida Fruita de temporada	15 Paella Gall dindi a la planxa amb tomàquet provençal Postre làctic	16 Sopa marinera de lluç Pizza de tonyina i formatge amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	17 Mongeta tendra amb patata i ou dur Quart de pollastre al forn amb enciam i olives logurt
20 Llenties pardines guisades Bacallà al forn amb enciam i blat de moro Fruita de temporada	21 Espaguetis amb tomàquet Pit de pollastre al forn amb tomàquet amanit Fruita de temporada	22 Sopa de verdures amb quinoa Mandonguilles mixtes a la jardineria Postre làctic	23 Bròquil amb patata Daus de gall dindi en salsa amb pastanaga i xampinyons Fruita de temporada	24 Arròs tres delícies Pit de pollastre a la planxa amb enciam i cogombre logurt
27 Macarrons amb tomàquet Lluç a la planxa amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	28 Cigrans estofat amb verdures Pit de pollastre a la planxa amb tomàquet provençal Postre làctic	29 Amanida d'arròs Fricandó de porc amb xampinyons Fruita de temporada	30 Crema de parmentier Pollastre amb farigola amb enciam i blat de moro logurt	



**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.....

# VEGETARIA - Abril 2026

Menú diari  
Valor nutricional



Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres

				3
	<b>FESTIU</b>	<b>SETMANA</b>	<b>SANTA</b>	
6 <b>FESTIU</b>	7 Espirals amb tomàquet Crestes de formatge amb guarnició Fruita de temporada	8 Crema de carbassó Seità a la planxa amb guarnició Postre làctic	9 Arròs amb sofregit de tomàquet Hamburguesa vegetal amb guarnició Fruita de temporada	10 Llenties de l'àvia Truita de patata i carbassó amb guarnició logurt
13 Llacets amb salsa de tomàquet i xampinyons Hamburguesa vegetal amb guarnició Fruita de temporada	14 Mongetes blanques amb verdures Tofu a la planxa amb guarnició Fruita de temporada	15 Paella de verdures Crestes de formatge amb guarnició Postre làctic	16 Sopa casolana de verdures Pizza vegana amb guarnició Fruita de temporada	17 Mongeta tendra amb patata i ou dur Seità a la planxa amb guarnició logurt
20 Llenties pardines guisades Crestes de formatge amb guarnició Fruita de temporada	21 Espaguetis amb tomàquet Hamburguesa vegetal amb guarnició Fruita de temporada	22 Sopa de verdures amb quinoa Mandonguilles de vegetals a la jardineria Postre làctic	23 Bròquil amb patata Tofu al forn amb guarnició Fruita de temporada	24 Arròs tres delícies Truita de patata i ceba amb guarnició logurt
27 Macarrons amb tomàquet Crestes de formatge amb guarnició Fruita de temporada	28 Cigrans estofat amb verdures Truita de patata amb guarnició Postre làctic	29 Amanida d'arròs Hamburguesa vegetal amb guarnició Fruita de temporada	30 Crema de parmentier Seità a la planxa amb guarnició logurt	

 **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.....

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. 28.4388/CAT. N.R.S. 26/01798-B



Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres

				3
	<b>FESTIU</b>	<b>SETMANA</b>	<b>SANTA</b>	
6 <b>FESTIU</b>	7 Espirals amb tomàquet Verdures de temporada Fruita de temporada	8 Crema de carbassó Seitè a la planxa amb guarnició Postre làctic	9 Arròs amb sofregit de tomàquet  Hamburguesa vegetal amb guarnició Fruita de temporada	10 Llenties de l'àvia Verdures de temporada Làctic soja
13 Llacets amb salsa de tomàquet i xampinyons Hamburguesa vegetal amb guarnició Fruita de temporada	14 Mongetes blanques amb verdures Tofu a la planxa amb guarnició Fruita de temporada	15 Paella de verdures Verdures de temporada Postre làctic	16 Sopa casolana de verdures Pizza vegana Fruita de temporada	17 Mongeta tendra amb patata i ou dur Seitè a la planxa amb guarnició Làctic soja
20 Llenties pardines guisades Verdures de temporada Fruita de temporada	21 Espaguetis amb tomàquet Hamburguesa vegetal amb guarnició Fruita de temporada	22 Sopa de verdures amb quinoa Mandonguilles de vegetals a la jardineria Postre làctic	23 Bròquil amb patata Tofu al forn amb guarnició Fruita de temporada	24 Arròs tres delícies Verdures de temporada Làctic soja
27 Macarrons amb tomàquet Verdures de temporada Fruita de temporada	28 Cigrans estofat amb verdures Verdures de temporada Postre làctic	29 Amanida d'arròs Hamburguesa vegetal amb guarnició Fruita de temporada	30 Crema de parmentier Seitè a la planxa amb guarnició Làctic soja	



**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.....

# SENSE FRUITS SECS - Abril 2026

Menú diari  
Valor nutricional



Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres

				3
	<b>FESTIU</b>	<b>SETMANA</b>	<b>SANTA</b>	
6 <b>FESTIU</b>	7 Espirals amb ceba i bacó Bastonets de lluç amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	8 Crema de carbassó Pernilets de pollastre al forn amb salsa de poma Postre làctic	9 Arròs amb sofregit de tomàquet Hamburguesa mixta amb patata al caliu Fruita de temporada	10 Llenties de l'àvia Truita de patata i carbassó amb tomàquet amanit logurt
13 Llacets amb salsa de tomàquet i xampinyons Botifarra de pagès amb xips Fruita de temporada	14 Mongetes blanques amb verdures Lluç al forn amb amanida Fruita de temporada	15 Paella Cordón bleu de gall dindi amb tomàquet provençal Postre làctic	16 Sopa marinera de lluç Pizza de tonyina i formatge amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	17 Mongeta tendra amb patata i ou dur Quart de pollastre al forn amb enciam i olives logurt
20 Llenties pardines guisades Croquetes casolanes de bacallà amb enciam i blat de moro Fruita de temporada	21 Espaguetis a la carbonara Pit de pollastre al forn amb tomàquet amanit Fruita de temporada	22 Sopa de verdures amb quinoa Mandonguilles mixtes a la jardineria Postre làctic	23 Bròquil amb patata Daus de gall dindi en salsa amb pastanaga i xampinyons Fruita de temporada	24 Arròs tres delícies Truita de patata i ceba amb enciam i cogombre logurt
27 Macarrons a la bolonyesa Medalló de lluç arrebossat amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	28 Cigrans estofat amb verdures Truita de patata amb tomàquet provençal Postre làctic	29 Amanida d'arròs Fricandó de porc amb xampinyons Fruita de temporada	30 Crema de parmentier Pollastre amb farigola amb enciam i blat de moro logurt	

 **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.....

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. 28.4388/CAT. N.R.S. 26/01798-B

# \*\*ESPECIAL\*\* SENSE VEDELLA - Abril 2026

Menú diari  
Valor nutricional



Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres

				3
	<b>FESTIU</b>	<b>SETMANA</b>	<b>SANTA</b>	
6 <b>FESTIU</b>	7 Espirals amb ceba i bacó Bastonets de lluç amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	8 Crema de carbassó Pernilets de pollastre al forn amb salsa de poma Postre làctic	9 Arròs amb sofregit de tomàquet Hamburguesa vegetal amb patata al caliu Fruita de temporada	10 Llenties de l'àvia Truita de patata i carbassó amb tomàquet amanit logurt
13 Llacets amb salsa de tomàquet i xampinyons Botifarra de pagès amb xips Fruita de temporada	14 Mongetes blanques amb verdures Suprema de lluç al forn amb amanida Fruita de temporada	15 Paella Cordón bleu de gall dindi amb tomàquet provençal Postre làctic	16 Sopa marinera de lluç Pizza de tonyina i formatge amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	17 Mongeta tendra amb patata i ou dur Quart de pollastre al forn amb enciam i olives logurt
20 Llenties pardines guisades Croquetes casolanes de bacallà amb enciam i blat de moro Fruita de temporada	21 Espaguetis a la carbonara Pit de pollastre al forn amb tomàquet amanit Fruita de temporada	22 Sopa de verdures amb quinoa Mandonguilles de vegetals a la jardineria Postre làctic	23 Bròquil amb patata Daus de gall dindi en salsa amb pastanaga i xampinyons Fruita de temporada	24 Arròs tres delícies Truita de patata i ceba amb enciam i cogombre logurt
27 Macarrons amb tomàquet Medalló de lluç arrebossat amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	28 Cigrans estofat amb verdures Truita de patata amb tomàquet provençal Postre làctic	29 Amanida d'arròs Fricandó de porc amb xampinyons Fruita de temporada	30 Crema de parmentier Pollastre amb farigola amb enciam i blat de moro logurt	



**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.....

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. 28.4388/CAT. N.R.S. 26 /01798-B



# SENSE LACTOSA NI PROT. LLET VACA INDIVIDUAL - Abril 2026

Menú diari  
Valor nutricional

Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres

				3
	<b>FESTIU</b>	<b>SETMANA</b>	<b>SANTA</b>	
6 <b>FESTIU</b>	7 Espirals amb tomàquet Lluç a la planxa amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	8 Crema de carbassó Pernilets de pollastre al forn amb salsa de poma Postre làctic	9 Arròs amb sofregit de tomàquet  Hamburguesa de vedella amb patata al caliu Fruita de temporada	10 Llenties de l'àvia Truita de patata i carbassó amb guarnició Làctic sense lactosa
13 Llacets amb salsa de tomàquet i xampinyons Botifarra de pagès amb xips Fruita de temporada	14 Mongetes blanques amb verdures Lluç al forn amb amanida Fruita de temporada	15 Paella Gall dindi a la planxa amb tomàquet provençal Postre làctic	16 Sopa marinera de lluç Pizza sense lactosa amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	17 Mongeta tendra amb patata i ou dur Quart de pollastre al forn amb enciam i olives Làctic sense lactosa
20 Llenties pardines guisades Bacallà al forn amb enciam i blat de moro Fruita de temporada	21 Espaguetis amb tomàquet Pit de pollastre al forn amb tomàquet amanit Fruita de temporada	22 Sopa de verdures amb quinoa Mandonguilles mixtes a la jardineria Postre làctic	23 Bròquil amb patata Daus de gall dindi en salsa amb pastanaga i xampinyons Fruita de temporada	24 Arròs tres delícies Truita de patata i ceba amb enciam i cogombre Làctic sense lactosa
27 Macarrons amb tomàquet Lluç a la planxa amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	28 Cigrans estofat amb verdures Truita de patata amb tomàquet provençal Postre làctic	29 Amanida d'arròs Fricandó de porc amb xampinyons Fruita de temporada	30 Crema de parmentier Pollastre amb farigola amb enciam i blat de moro Làctic sense lactosa	



**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.....

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. 28.4388/CAT. N.R.S. 26 /01798-B

# PROFESSOR VERDURA/PLANXA - Abril 2026

Menú diari  
Valor nutricional



Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres

				3
	<b>FESTIU</b>	<b>SETMANA</b>	<b>SANTA</b>	
6 <b>FESTIU</b>	7 Verdura temporada i patata Lluç a la planxa amb guarnició Fruita de temporada	8 Verdura temporada i patata Pernilets de pollastre al forn amb guarnició Postre làctic	9 Verdura temporada i patata Hamburguesa de vedella amb guarnició Fruita de temporada	10 Verdura temporada i patata Truita francesa amb guarnició logurt
13 Verdura temporada i patata Salsitxes d'au casolanes al forn amb guarnició Fruita de temporada	14 Verdura temporada i patata Lluç al forn amb guarnició Fruita de temporada	15 Verdura temporada i patata Gall dindi a la planxa amb guarnició Postre làctic	16 Verdura temporada i patata Truita francesa amb guarnició Fruita de temporada	17 Verdura temporada i patata Quart de pollastre al forn amb guarnició logurt
20 Verdura temporada i patata Bacallà al forn amb guarnició Fruita de temporada	21 Verdura temporada i patata Pit de pollastre al forn amb guarnició Fruita de temporada	22 Verdura temporada i patata Bistec de vedella a la planxa amb guarnició Postre làctic	23 Verdura temporada i patata Gall dindi a la planxa amb guarnició Fruita de temporada	24 Verdura temporada i patata Truita francesa amb guarnició logurt
27 Verdura temporada i patata Lluç a la planxa amb guarnició Fruita de temporada	28 Verdura temporada i patata Truita francesa amb guarnició Postre làctic	29 Verdura temporada i patata Hamburguesa de vedella amb guarnició Fruita de temporada	30 Verdura temporada i patata Pollastre amb farigola amb guarnició logurt	

 **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.....

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

# \*\*ESPECIAL\*\* SENSE MARISC - Abril 2026

Menú diari  
Valor nutricional



Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres

				3
	<b>FESTIU</b>	<b>SETMANA</b>	<b>SANTA</b>	
6 <b>FESTIU</b>	7 Espirals amb ceba i bacó Lluç al forn amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	8 Crema de carbassó Pernilets de pollastre al forn amb salsa de poma Postre làctic	9 Arròs amb sofregit de tomàquet  Hamburguesa mixta amb patata al caliu Fruita de temporada	10 Llenties de l'àvia Truita de patata i carbassó amb tomàquet amanit logurt
13 Llacets amb salsa de tomàquet i xampinyons Botifarra de pagès amb xips Fruita de temporada	14 Mongetes blanques amb verdures Lluç al forn amb amanida Fruita de temporada	15 Paella Cordón bleu de gall dindi amb tomàquet provençal Postre làctic	16 Sopa casolana de verdures Pizza de york y queso amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	17 Mongeta tendra amb patata i ou dur Quart de pollastre al forn amb enciam i olives logurt
20 Llenties pardines guisades Bacallà al forn amb enciam i blat de moro Fruita de temporada	21 Espaguetis a la carbonara Pit de pollastre al forn amb tomàquet amanit Fruita de temporada	22 Sopa de verdures amb quinoa Mandonguilles mixtes a la jardineria Postre làctic	23 Bròquil amb patata Daus de gall dindi en salsa amb pastanaga i xampinyons Fruita de temporada	24 Arròs tres delícies Truita de patata i ceba amb enciam i cogombre logurt
27 Macarrons a la bolonyesa Lluç a la planxa amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	28 Cigrons estofat amb verdures Truita de patata amb tomàquet provençal Postre làctic	29 Amanida d'arròs Fricandó de porc amb xampinyons Fruita de temporada	30 Crema de parmentier Pollastre amb farigola amb enciam i blat de moro logurt	



**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.....

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. 28.4388/CAT. N.R.S. 26 /01798-B