



# MENU BASAL - Abril 2026

Menú diari  
Valor nutricional

Dilluns

Dimarts

Dimecres

Dijous

Divendres

				3
	FESTIU	SETMANA	SANTA	
6 <b>FESTIU</b>	7 Espirals amb ceba i bacó Bastonets de lluç amb enciam i pastanaga Fruita de temporada  <b>Kc 751 Prot 26,9 Glu 67,12 Gr 25,8</b>	8 Crema de carbassó Pernilets de pollastre al forn amb salsa de poma Postre làctic  <b>Kc 638 Prot 24,2 Glu 64,12 Gr 24,3</b>	9 Arròs amb sofregit de tomàquet  Hamburguesa mixta amb patata al caliu Fruita de temporada  <b>Kc 712 Prot 25,2 Glu 71,24 Gr 28,1</b>	10 Llenties de l'àvia Truita de patata i carbassó amb tomàquet amanit logurt  <b>Kc 756 Prot 27,22 Glu 68,16 Gr 24,2</b>
13 Llacets amb salsa de tomàquet i xampinyons Botifarra de pagès amb xips Fruita de temporada  <b>Kc 736 Prot 29,7 Glu 71,656 Gr 28,1</b>	14 Mongetes blanques amb verdures Suprema de lluç al forn amb amanida Fruita de temporada  <b>Kc 731 Prot 28,16 Glu 70,24 Gr 25,1</b>	15 Paella Cordón bleu de gall dindi amb tomàquet provençal Postre làctic  <b>Kc 786 Prot 27,1 Glu 73,24 Gr 27,7</b>	16 Sopa marinera de lluç Pizza de tonyina i formatge amb enciam i pastanaga Fruita de temporada  <b>Kc 691 Prot 26,4 Glu 67,23 Gr 24,7</b>	17 Mongeta tendra amb patata i ou dur Quart de pollastre al forn amb enciam i olives logurt  <b>Kc 671 Prot 27,5 Glu 72,46 Gr 28,8</b>
20 Llenties pardines guisades Croquetes casolanes de bacallà amb enciam i blat de moro Fruita de temporada  <b>Kc 733 Prot 27,2 Glu 73,21 Gr 27,5</b>	21 Espaguetis a la carbonara Pit de pollastre al forn amb tomàquet amanit Fruita de temporada  <b>Kc 764 Prot 28,5 Glu 72,16 Gr 23,7</b>	22 Sopa de verdures amb quinoa Mandonguilles mixtes a la jardineria Postre làctic  <b>Kc 728 Prot 29,5 Glu 74,27 Gr 25,6</b>	23 Bròquil amb patata Daus de gall dindi en salsa amb pastanaga i xampinyons Fruita de temporada  <b>Kc 723 Prot 28,7 Glu 69,43 Gr 27,5</b>	24 Arròs tres delícies Truita de patata i ceba amb enciam i cogombre logurt  <b>Kc 702 Prot 24,5 Glu 71,15 Gr 31,4</b>
27 Macarrons a la bolonyesa Medalló de lluç arrebossat amb enciam i pastanaga Fruita de temporada  <b>Kc 768 Prot 29,5 Glu 74,27 Gr 25,6</b>	28 Cigrons estofat amb verdures Truita de patata amb tomàquet provençal Postre làctic  <b>Kc 712 Prot 25,2 Glu 71,24 Gr 28,1</b>	29 Amanida d'arròs Fricandó de porc amb xampinyons Fruita de temporada  <b>Kc 791 Prot 28,2 Glu 72,53 Gr 26,5</b>	30 Crema de parmentier Pollastre amb farigola amb enciam i blat de moro logurt  <b>Kc 691 Prot 25,4 Glu 67,80 Gr 31,5</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.....

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