SENSE CARN - Maig 2026

Menú diari
Valor nutricional

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
				FESTIU
4 Arròs amb sofregit de tomàquet Croquetes casolanes de bacallà amb enciam i cogombre Fruita de temporada	**5** Sopa marinera de lluç Pizza de atún y queso amb tomàquet amanit Fruita de temporada	**6** Mongeta verda i patata Crestes de tonyina amb guarnició Fruita de temporada	**7** Llenties pardines guisades Llom de Lluç amb amanida Fruita de temporada	**8** Amanida de pasta Hamburguesa vegetal amb enciam i pastanaga Iogurt
11 Mongetes blanques amb verdures Daus de Rosada arrebossats al forn amb enciam i blat de moro Fruita de temporada	**12** Espaguetis a la carbonara Medalló de salmó i carbassa amb tomàquet provençal Fruita de temporada	**13** Ensaladilla russa Hamburguesa vegetal amb patata al caliu Fruita de temporada	**14** Arròs tres delícies Truita de patata i carbassó amb enciam i cogombre Fruita de temporada	**15** Crema de carbassa i pastanaga Lluç al forn amb enciam i olives Iogurt
18 Macarrons amb tomàquet Crestes de formatge amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	**19** Cigrons estofat amb verdures Suprema de lluç al forn amb enciam i blat de moro Fruita de temporada	**20** Bròquil amb patata Mandonguilles de vegetals amb sofregit de verdures Fruita de temporada	**21** Sopa de verdures amb quinoa Suprema de lluç a la planxa amb patata al caliu Fruita de temporada	**22** Amanida d'arròs Truita de patata i formatge amb tomàquet amanit Iogurt
FESTIU	FESTA LLIURE ELECCIÓ	**27** Arròs amb salsa de tomàquet Calamars a la romana amb enciam i cogombre Fruita de temporada	**28** Llenties de l'àvia Lluç a la planxa amb guarnició Fruita de temporada	**29** Minestra de verdures Truita francesa amb enciam i tomàquet Iogurt

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.

CENTRE SAGRAT COR DEL BESÒS

Menús revisats per Cristina Ballester de Cendra . Diplomada en Nutrició Humana i Dietètica
Número de col·legiada CAT001089

R.E.S.I.P.A.C 26.4388/CAT N.R.S. 26.01796/B

SENSE PORC - Maig 2026

Menú diari
Valor nutricional

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
				FESTIU
4 Arròs amb sofregit de tomàquet Croquetes casolanes de bacallà amb enciam i cogombre Fruita de temporada	**5** Sopa marinera de lluç Pizza de atún y queso amb tomàquet amanit Fruita de temporada	**6** Mongeta verda i patata Pernilets de pollastre al forn al chilindrón Fruita de temporada	**7** Llenties pardines guisades Llom de Lluç amb amanida Fruita de temporada	**8** Amanida de pasta Hamburguesa de vedella amb enciam i pastanaga Iogurt
11 Mongetes blanques amb verdures Daus de Rosada arrebossats al forn amb enciam i blat de moro Fruita de temporada	**12** Espaguetis a la carbonara Medalló de salmó i carbassa amb tomàquet provençal Fruita de temporada	**13** Ensaladilla russa Salsitxes d'au casolanes al forn amb patata al caliu Fruita de temporada	**14** Arròs tres delícies Truita de patata i carbassó amb enciam i cogombre Fruita de temporada	**15** Crema de carbassa i pastanaga Pit de pollastre al forn amb enciam i olives Iogurt
18 Macarrons amb tomàquet Cordón bleu de gall dindi amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	**19** Cigrons estofat amb verdures Suprema de lluç al forn amb enciam i blat de moro Fruita de temporada	**20** Bròquil amb patata Mandonguilles de vedella amb sofregit de verdures Fruita de temporada	**21** Sopa de verdures amb quinoa Pollastre al forn en el seu suc amb patata al caliu Fruita de temporada	**22** Amanida d'arròs Truita de patata i formatge amb tomàquet amanit Iogurt
FESTIU	FESTA LLIURE ELECCIÓ	**27** Arròs amb salsa de tomàquet Calamars a la romana amb enciam i cogombre Fruita de temporada	**28** Llenties de l'àvia Daus de gall dindi en salsa amb xampinyons Fruita de temporada	**29** Minestra de verdures Quart de pollastre al forn amb enciam i tomàquet Iogurt

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.

CENTRE SAGRAT COR DEL BESÒS

Menús revisats per Cristina Ballester de Cendra . Diplomada en Nutrició Humana i Dietètica
Número de col·legiada CAT001089

R.E.S.I.P.A.C 26.4388/CAT N.R.S. 26.01796/B

SENSE OU - Maig 2026

Menú diari
Valor nutricional

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
				FESTIU
4 Arròs amb sofregit de tomàquet Pit de pollastre a la planxa amb enciam i cogombre Fruita de temporada	**5** Sopa marinera de lluç Lluç a la planxa amb tomàquet amanit Fruita de temporada	**6** Mongeta verda i patata Pernilets de pollastre al forn al chilindrón Fruita de temporada	**7** Llenties pardines guisades Llom de Lluç amb amanida Fruita de temporada	**8** Amanida de pasta Hamburguesa mixta amb enciam i pastanaga Iogurt
11 Mongetes blanques amb verdures Daus de Rosada arrebossats al forn amb enciam i blat de moro Fruita de temporada	**12** Espaguetis amb tomàquet Lluç a la planxa amb tomàquet provençal Fruita de temporada	**13** Ensaladilla russa Llom de porc al forn amb salsa de mel i mostassa Fruita de temporada	**14** Arròs tres delícies Hamburguesa de vedella amb enciam i cogombre Fruita de temporada	**15** Crema de carbassa i pastanaga Pit de pollastre al forn amb enciam i olives Iogurt
18 Macarrons amb tomàquet Gall dindi a la planxa amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	**19** Cigrons estofat amb verdures Lluç al forn amb enciam i blat de moro Fruita de temporada	**20** Bròquil amb patata Mandonguilles mixtes amb sofregit de verdures Fruita de temporada	**21** Sopa de verdures amb quinoa Pollastre al forn en el seu suc amb patata al caliu Fruita de temporada	**22** Amanida d'arròs Pit de pollastre a la planxa amb tomàquet amanit Iogurt
FESTIU	FESTA LLIURE ELECCIÓ	**27** Arròs amb salsa de tomàquet Lluç a la planxa amb enciam i cogombre Fruita de temporada	**28** Llenties de l'àvia Daus de gall dindi en salsa amb xampinyons Fruita de temporada	**29** Minestra de verdures Quart de pollastre al forn amb enciam i tomàquet Iogurt

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.

CENTRE SAGRAT COR DEL BESÒS

Menús revisats per Cristina Ballester de Cendra . Diplomada en Nutrició Humana i Dietètica
Número de col·legiada CAT001089

R.E.S.I.P.A.C 26.4388/CAT N.R.S. 26.01796/B

VEGETARIA - Maig 2026

Menú diari
Valor nutricional

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
				FESTIU
4 Arròs amb sofregit de tomàquet Crestes de formatge amb guarnició Fruita de temporada	**5** Sopa casolana de verdures Pizza vegana amb guarnició Fruita de temporada	**6** Mongeta verda i patata Tofu a la planxa amb guarnició Fruita de temporada	**7** Llenties pardines guisades Seità a la planxa amb guarnició Fruita de temporada	**8** Amanida de pasta Hamburguesa vegetal amb guarnició Iogurt
11 Mongetes blanques amb verdures Crestes de formatge amb guarnició Fruita de temporada	**12** Espaguetis amb tomàquet Tofu al forn amb guarnició Fruita de temporada	**13** Ensaladilla russa Hamburguesa vegetal amb guarnició Fruita de temporada	**14** Arròs tres delícies Truita de patata i carbassó amb guarnició Fruita de temporada	**15** Crema de carbassa i pastanaga Seità a la planxa amb guarnició Iogurt
18 Macarrons amb tomàquet Crestes de formatge amb guarnició Fruita de temporada	**19** Cigrons estofat amb verdures Tofu a la planxa amb guarnició Fruita de temporada	**20** Bròquil amb patata Mandonguilles de vegetals amb sofregit de verdures Fruita de temporada	**21** Sopa de verdures amb quinoa Seità a la planxa amb guarnició Fruita de temporada	**22** Amanida d'arròs Truita de patata i formatge amb guarnició Iogurt
FESTIU	FESTA LLIURE ELECCIÓ	**27** Arròs amb salsa de tomàquet Crestes de formatge amb guarnició Fruita de temporada	**28** Llenties de l'àvia Tofu al forn amb guarnició Fruita de temporada	**29** Minestra de verdures Seità a la planxa amb guarnició Iogurt

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.

CENTRE SAGRAT COR DEL BESÒS

Menús revisats per Cristina Ballester de Cendra . Diplomada en Nutrició Humana i Dietètica
Número de col·legiada CAT001089

R.E.S.I.P.A.C 26.4388/CAT N.R.S. 26.01796/B

VEGA - Maig 2026

Menú diari
Valor nutricional

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
				FESTIU
4 Arròs amb sofregit de tomàquet Verdures de temporada Fruita de temporada	**5** Sopa casolana de verdures Pizza vegana Fruita de temporada	**6** Mongeta verda i patata Tofu a la planxa amb guarnició Fruita de temporada	**7** Llenties pardines guisades Seità a la planxa amb guarnició Fruita de temporada	**8** Amanida de pasta Hamburguesa vegetal amb guarnició Làctic soja
11 Mongetes blanques amb verdures Verdures de temporada Fruita de temporada	**12** Espaguetis amb tomàquet Tofu al forn amb guarnició Fruita de temporada	**13** Ensaladilla russa Hamburguesa vegetal amb guarnició Fruita de temporada	**14** Arròs tres delícies Verdures de temporada Fruita de temporada	**15** Crema de carbassa i pastanaga Seità a la planxa amb guarnició Làctic soja
18 Macarrons amb tomàquet Verdures de temporada Fruita de temporada	**19** Cigrons estofat amb verdures Tofu a la planxa amb guarnició Fruita de temporada	**20** Bròquil amb patata Mandonguilles de vegetals amb sofregit de verdures Fruita de temporada	**21** Sopa de verdures amb quinoa Seità a la planxa amb guarnició Fruita de temporada	**22** Amanida d'arròs Verdures de temporada Làctic soja
FESTIU	FESTA LLIURE ELECCIÓ	**27** Arròs amb salsa de tomàquet Verdures de temporada Fruita de temporada	**28** Llenties de l'àvia Tofu al forn amb guarnició Fruita de temporada	**29** Minestra de verdures Seità a la planxa amb guarnició Làctic soja

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.

CENTRE SAGRAT COR DEL BESÒS

Menús revisats per Cristina Ballester de Cendra . Diplomada en Nutrició Humana i Dietètica
Número de col·legiada CAT001089

R.E.S.I.P.A.C 26.4388/CAT N.R.S. 26.01796/B

SENSE FRUITS SECS - Maig 2026

Menú diari
Valor nutricional

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
				FESTIU
4 Arròs amb sofregit de tomàquet Croquetes casolanes de pernil amb enciam i cogombre Fruita de temporada	**5** Sopa marinera de lluç Pizza de pernil dolç i formatge amb tomàquet amanit Fruita de temporada	**6** Mongeta verda i patata Pernilets de pollastre al forn al chilindrón Fruita de temporada	**7** Llenties pardines guisades Llom de Lluç amb amanida Fruita de temporada	**8** Amanida de pasta Hamburguesa mixta amb enciam i pastanaga Iogurt
11 Mongetes blanques a la Riojana Daus de Rosada arrebossats al forn amb enciam i blat de moro Fruita de temporada	**12** Espaguetis a la carbonara Medalló de salmó i carbassa amb tomàquet provençal Fruita de temporada	**13** Ensaladilla russa Llom de porc al forn amb salsa de mel i mostassa Fruita de temporada	**14** Arròs tres delícies Truita de patata i carbassó amb enciam i cogombre Fruita de temporada	**15** Crema de carbassa i pastanaga Pit de pollastre al forn amb enciam i olives Iogurt
18 Macarrons a la bolonyesa Cordón bleu de gall dindi amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	**19** Cigrons estofat amb verdures Lluç al forn amb enciam i blat de moro Fruita de temporada	**20** Bròquil amb patata Mandonguilles mixtes amb sofregit de verdures Fruita de temporada	**21** Sopa de verdures amb quinoa Pollastre al forn en el seu suc amb patata al caliu Fruita de temporada	**22** Amanida d'arròs Truita de patata i formatge amb tomàquet amanit Iogurt
FESTIU	FESTA LLIURE ELECCIÓ	**27** Arròs amb salsa de tomàquet Calamars a la romana amb enciam i cogombre Fruita de temporada	**28** Llenties de l'àvia Daus de gall dindi en salsa amb xampinyons Fruita de temporada	**29** Minestra de verdures Quart de pollastre al forn amb enciam i tomàquet Iogurt

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.

CENTRE SAGRAT COR DEL BESÒS

Menús revisats per Cristina Ballester de Cendra . Diplomada en Nutrició Humana i Dietètica
Número de col·legiada CAT001089

R.E.S.I.P.A.C 26.4388/CAT N.R.S. 26.01796/B

ESPECIAL SENSE VEDELLA - Maig 2026

Menú diari
Valor nutricional

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
				FESTIU
4 Arròs amb sofregit de tomàquet Croquetes casolanes de pernil amb enciam i cogombre Fruita de temporada	**5** Sopa marinera de lluç Pizza de pernil dolç i formatge amb tomàquet amanit Fruita de temporada	**6** Mongeta verda i patata Pernilets de pollastre al forn al chilindrón Fruita de temporada	**7** Llenties pardines guisades Llom de Lluç amb amanida Fruita de temporada	**8** Amanida de pasta Hamburguesa vegetal amb enciam i pastanaga Iogurt
11 Mongetes blanques amb verdures Daus de Rosada arrebossats al forn amb enciam i blat de moro Fruita de temporada	**12** Espaguetis a la carbonara Medalló de salmó i carbassa amb tomàquet provençal Fruita de temporada	**13** Ensaladilla russa Llom de porc al forn amb salsa de mel i mostassa Fruita de temporada	**14** Arròs tres delícies Truita de patata i carbassó amb enciam i cogombre Fruita de temporada	**15** Crema de carbassa i pastanaga Pit de pollastre al forn amb enciam i olives Iogurt
18 Macarrons amb tomàquet Cordón bleu de gall dindi amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	**19** Cigrons estofat amb verdures Suprema de lluç al forn amb enciam i blat de moro Fruita de temporada	**20** Bròquil amb patata Mandonguilles de vegetals amb sofregit de verdures Fruita de temporada	**21** Sopa de verdures amb quinoa Pollastre al forn en el seu suc amb patata al caliu Fruita de temporada	**22** Amanida d'arròs Truita de patata i formatge amb tomàquet amanit Iogurt
FESTIU	FESTA LLIURE ELECCIÓ	**27** Arròs amb salsa de tomàquet Calamars a la romana amb enciam i cogombre Fruita de temporada	**28** Llenties de l'àvia Daus de gall dindi en salsa amb xampinyons Fruita de temporada	**29** Minestra de verdures Quart de pollastre al forn amb enciam i tomàquet Iogurt

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.

CENTRE SAGRAT COR DEL BESÒS

Menús revisats per Cristina Ballester de Cendra . Diplomada en Nutrició Humana i Dietètica
Número de col·legiada CAT001089

R.E.S.I.P.A.C 26.4388/CAT N.R.S. 26.01796/B

SENSE LACTOSA NI PROT. LLET VACA INDIVIDUAL - Maig 2026

Menú diari
Valor nutricional

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
				FESTIU
4 Arròs amb sofregit de tomàquet Pit de pollastre a la planxa amb enciam i cogombre Fruita de temporada	5 Sopa marinera de lluç Pizza sense lactosa amb tomàquet amanit Fruita de temporada	6 Mongeta verda i patata Pernilets de pollastre al forn al chilindrón Fruita de temporada	7 Llom de Lluç amb amanida Fruita de temporada	8 Amanida de pasta Hamburguesa mixta amb enciam i pastanaga Làctic sense lactosa
11 Mongetes blanques amb verdures Daus de Rosada arrebossats al forn amb enciam i blat de moro Fruita de temporada	12 Espaguetis amb tomàquet Lluç a la planxa amb tomàquet provençal Fruita de temporada	13 Ensaladilla russa Llom de porc al forn amb guarnició Fruita de temporada	14 Arròs tres delícies Truita de patata i carbassó amb enciam i cogombre Fruita de temporada	15 Crema de carbassa i pastanaga Pit de pollastre al forn amb enciam i olives Làctic sense lactosa
18 Macarrons amb tomàquet Gall dindi a la planxa amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	19 Cigrons estofat amb verdures Lluç al forn amb enciam i blat de moro Fruita de temporada	20 Bròquil amb patata Mandonguilles mixtes amb sofregit de verdures Fruita de temporada	21 Sopa de verdures amb quinoa Pollastre al forn en el seu suc amb patata al caliu Fruita de temporada	22 Amanida d'arròs Truita de patata amb tomàquet amanit Làctic sense lactosa
FESTIU	FESTA LLIURE ELECCIÓ	27 Arròs amb salsa de tomàquet Lluç a la planxa amb enciam i cogombre Fruita de temporada	28 Llenties de l'àvia Daus de gall dindi en salsa amb xampinyons Fruita de temporada	29 Minestra de verdures Quart de pollastre al forn amb enciam i tomàquet Làctic sense lactosa

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.

CENTRE SAGRAT COR DEL BESÒS

Menús revisats per Cristina Ballester de Cendra . Diplomada en Nutrició Humana i Dietètica
Número de col·legiada CAT001089

R.E.S.I.P.A.C 26.4388/CAT N.R.S. 26.01796/B

PROFESSOR VERDURA/PLANXA - Maig 2026

Menú diari
Valor nutricional

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
				FESTIU
4 Verdura temporada i patata Pit de pollastre a la planxa amb guarnició Fruita de temporada	**5** Verdura temporada i patata Truita francesa amb guarnició Fruita de temporada	**6** Verdura temporada i patata Pernilets de pollastre al forn amb guarnició Fruita de temporada	**7** Verdura temporada i patata Lluç a la planxa amb guarnició Fruita de temporada	**8** Verdura temporada i patata Hamburguesa de vedella amb guarnició Iogurt
11 Verdura temporada i patata Bacallà al forn amb guarnició Fruita de temporada	**12** Verdura temporada i patata Lluç a la planxa amb guarnició Fruita de temporada	**13** Verdura temporada i patata Bistec de vedella a la planxa amb guarnició Fruita de temporada	**14** Verdura temporada i patata Truita francesa amb guarnició Fruita de temporada	**15** Verdura temporada i patata Pit de pollastre al forn amb guarnició Iogurt
18 Verdura temporada i patata Gall dindi a la planxa amb guarnició Fruita de temporada	**19** Verdura temporada i patata Lluç al forn amb guarnició Fruita de temporada	**20** Verdura temporada i patata Hamburguesa de vedella amb guarnició Fruita de temporada	**21** Verdura temporada i patata Pollastre al forn en el seu suc amb guarnició Fruita de temporada	**22** Verdura temporada i patata Truita francesa amb guarnició Iogurt
FESTIU	FESTA LLIURE ELECCIÓ	**27** Verdura temporada i patata Lluç a la planxa amb guarnició Fruita de temporada	**28** Verdura temporada i patata Gall dindi a la planxa amb guarnició Fruita de temporada	**29** Verdura temporada i patata Quart de pollastre al forn amb guarnició Iogurt

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.

CENTRE SAGRAT COR DEL BESÒS

Menús revisats per: Cristina Ballester de Cendra . Diplomada en Nutrició Humana i Dietètica
Número de col·legiada: CAT001089

R.E.S.I.P.A.C. 26.4388/CAT N.R.S. 26.01796/B

ESPECIAL SENSE MARISC - Maig 2026

Menú diari
Valor nutricional

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
				FESTIU
4 Arròs amb sofregit de tomàquet Pit de pollastre a la planxa amb enciam i cogombre Fruita de temporada	**5** Sopa casolana de verdures Pizza de pernil dolç i formatge amb tomàquet amanit Fruita de temporada	**6** Mongeta verda i patata Pernilets de pollastre al forn al chilindrón Fruita de temporada	**7** Llenties pardines guisades Llom de Lluç amb amanida Fruita de temporada	**8** Amanida de pasta Hamburguesa mixta amb enciam i pastanaga Iogurt
11 Mongetes blanques a la Riojana Crestes de formatge amb enciam i blat de moro Fruita de temporada	**12** Espaguetis a la carbonara Lluç a la planxa amb tomàquet provençal Fruita de temporada	**13** Ensaladilla russa Llom de porc al forn amb salsa de mel i mostassa Fruita de temporada	**14** Arròs tres delícies Truita de patata i carbassó amb enciam i cogombre Fruita de temporada	**15** Crema de carbassa i pastanaga Pit de pollastre al forn amb enciam i olives Iogurt
18 Macarrons amb tomàquet Cordón bleu de gall dindi amb enciam i pastanaga Fruita de temporada	**19** Cigrons estofat amb verdures Lluç al forn amb enciam i blat de moro Fruita de temporada	**20** Bròquil amb patata Mandonguilles mixtes amb sofregit de verdures Fruita de temporada	**21** Sopa de verdures amb quinoa Pollastre al forn en el seu suc amb patata al caliu Fruita de temporada	**22** Amanida d'arròs Truita de patata i formatge amb tomàquet amanit Iogurt
FESTIU	FESTA LLIURE ELECCIÓ	**27** Arròs amb salsa de tomàquet Lluç a la planxa amb enciam i cogombre Fruita de temporada	**28** Llenties de l'àvia Daus de gall dindi en salsa amb xampinyons Fruita de temporada	**29** Minestra de verdures Quart de pollastre al forn amb enciam i tomàquet Iogurt

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.

CENTRE SAGRAT COR DEL BESÒS

Menús revisats per Cristina Ballester de Cendra . Diplomada en Nutrició Humana i Dietètica
Número de col·legiada CAT001089

R.E.S.I.P.A.C 26.4388/CAT N.R.S. 26.01796/B