

MARÇ 2024

DILLUNS

MARTS

DIJEUS

DIJOUS

DIVENDRES



04

MINESTRA DE VERDURES
FRESQUES DE TEMPORADA

HAMBURGUESA VEGETAL AMB
CREMA DE LLET I XAMPINYONS
FRESCOS

POMA ECO DE POMONA

05

SOPA CASOLANA DE VERDURES
AMB PISTONS DE LA PERLA DEL
SEGRE

PERNILETS DE POLLASTRE A
L'AST AMB TOMÀQUET ROSTIT
AMB ORENGA

FRUITA DE TEMPORADA

06

ARRÒS DEL DELTA DE L'EBRE
AMB SALTEJAT DE VERDURES
DE TEMPORADA

PEIX BLANC FRESC
AL FORN AMB XAMPINYONS
I AMANIDA VARIADA

FRUITA DE TEMPORADA

07

CASOLETA DE CIGRONS ECO
DE LA SEGARRA AMB
PASTANAGA ECO DE CAL VALLS

TRUITA DE SAMFAINA AMB
TOMÀQUET AMANIT

IOGURT DE CASA SIBILLÓ

08

CREMA DE CARABASSA ECO DE
CAL VALLS AMB CROSTONS
CASOLANS

PEIX BLANC FRESC A LA
MARINERA AMB LLESQUES DE
PATATA DE PROXIMITAT

FRUITA DE TEMPORADA

11

LLENTIES ECO DE LA SEGARRA
ESTOFADES AMB VERDURES I
OU DUR ECO DE CAL BERGES

PIT DE POLLASTRE AL FORN
AMB HERBES AROMÀTIQUES I
AMANIDA D'ENCIAM I PANÍS

FRUITA DE TEMPORADA

12

MONGETA AMB PATATA DE
PROXIMITAT

VENTRESCA DE LLUÇ AL FORN
AMB PICADA D'ALL I JULIVERT I
TOMÀQUET AMANIT

IOGURT DE CASA SIBILLÓ

13

CREMA DE BRÒQUIL I NAP AMB
CROSTONS CASOLANS

HAMBURGUESA VEGETAL AL
FORN AMB CEBA
CAREMEL·LITZADA

PERA ECO DE POMONA

14

MACARRONS DE LA PERLA DEL
SEGRE A LA CARBONARA DE
XAMPINYONS I FORMATGE
RATLLAT

PEIX BLAU FRESC
AL FORN AMB PORRO ECO DE
CAL VALLS I SALSA
D'ESPÀRRECS DE MARGE

FRUITA DE TEMPORADA

15

ARRÒS DEL DELTA DE L'EBRE
A LA NAPOLITANA

POLLASTRE ROSTIT AL FORN
AMB BOLETS FRESCOS I EL SEU
SUQUET

FRUITA DE TEMPORADA

18

LLAÇOS DE LA PERLA DEL
SEGRE AMB DAUS DE
TOMÀQUET CONFITAT I PESTO
D'ORENGA AMB FORMATGE
RATLLAT

LLUÇ AL FORN AMB ALLETS I
ESPINACS

POMA ECO DE POMONA

19

CREMA DE BLEDES ECO DE CAL
VALLS AMB CROSTONS
CASOLANS

ESTOFAT DE GALL D'INDI AMB
GALLONS DE PATATA DE
PROXIMITAT ROSTIDA

FRUITA DE TEMPORADA

20

PAELLA D'ARRÒS DEL DELTA DE
L'EBRE AMB VERDURES DE
TEMPORADA

TRUITA DE CALÇOTS ECO DE
CAL VALLS AMB ENCIAM I PANÍS

IOGURT DE CASA SIBILLÓ

21

CIGRONS ECO DE LA SEGARRA
AMB PATATA DE PROXIMITAT I
CARABASSA ECO DE CAL VALLS

PEIX BLAU FRESC
A LA MILANESA CUIT AL FORN
AMB AMANIDA DE PASTANAGA
ECO DE CAL VALLS

FRUITA DE TEMPORADA

22 MENÚ ALEMÀ

SCHUPFNUDEL GRATINATS
AMB FORMATGE

SALSITXA DE POLLASTRE AMB
CEBA CAREMEL·LITZADA I
QUÈTXUP CASOLÀ

NATILLA DE XOCOLATA
DE LA FAGEDA

25

FESTA

26

FESTA

27

FESTA

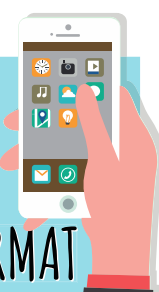
28

FESTA

29

FESTA

www.sercodaga.com
DESCARREGA'T
LA NOSTRA APP
ESTIGUES INFORMAT



SERCODAGA
CUINA ECOLÒGICA I DE PROXIMITAT
NUM. RSIPAC 26.07454/CAT

NUTRICIONISTES:
MIREIA ESPACHS CALVET I ALEX BROSEL VIAÑA

PRODUCTES DE PROXIMITAT:
Oli d'Oliva Verge Extra D.O. Les Garrigues,
sal ecològica, verdures de temporada dels
pagesos de la província de Lleida, carn de
proximitat, peix fresc de temporada de la
zona del Cantàbric i del Mediterrani, iogurts
artesans del Segrià.