

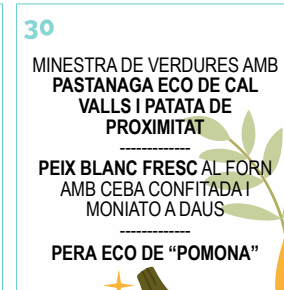
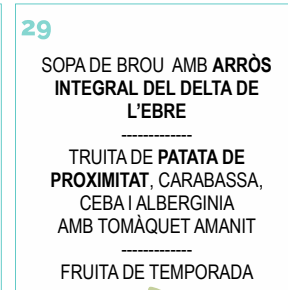


NOVEMBRE 2023

DIJOURS **DIMARTS** **DIMECRES** **DIJOURS** **DIVENDRES**



<p>01</p>	<p>02</p> <p>BROU CASOLÀ DE CARN AMB PISTONS ECO LA PERLA DEL SEGRE</p> <p>ALETES DE POLLASTRE MARINADES AMB MEL I VERDURETES DE TEMPORADA</p> <p>IOGURT DE CASA SIBILLÓ</p>	<p>03</p> <p>ARRÓS DEL DELTA DE L'EBRE A LA CUBANA</p> <p>PEIX BLANC FRESC AL FORN AMB ENCIAM I PASTANAGA ECO DE CAL VALLS</p> <p>PERA ECO DE "POMONA"</p>	<p>04</p> <p>TRINXAT DE COLIFLOR AMB PATATA DE PROXIMITAT I ALLETS</p> <p>HAMBURGUESA D'ESPINACS I GALL D'INDI AMB TIRES DE PEBROT I ALBERGINIA</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>05</p> <p>CREMA DE MONGETES BLANQUES, PORROS ECO DE CAL VALLS I PATATA DE PROXIMITAT AMB CROSTONS CASOLANS</p> <p>ESTOFAT DE VEDELLA AMB VERDURES FRESQUES I BOLETS</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>06</p> <p>PAELLA D'ARRÓS DEL DELTA DE L'EBRE AMB CALAMAR I VERDURETES DE TEMPORADA</p> <p>LLUÇ A LA MILANESA AMB TOMÀQUET ROSTIT AL FORN</p> <p>IOGURT DE CASA SIBILLÓ</p>	<p>07</p> <p>LLENTIES ECO DE LA SEGARRA ESTOFADES AMB VERDURES I ARRÓS DEL DELTA DE L'EBRE</p> <p>POLLASTRE AL FORN AMB ESPÈCIES FRESQUES I AMANIDA D'ENCIAM I GALLONS DE TOMÀQUET I OLIVES</p> <p>POMA GOLDEN ECO "POMONA"</p>	<p>08</p> <p>MACARRONS DE LA PERLA DEL SEGRE AMB SAMFAINA CASOLANA</p> <p>PEIX BLAU FRESC AL FORN AMB ANET I ENCIAM I PANIS</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>09</p> <p>ESCUDELLA BARREJADA AMB LLETRES ECO LA PERLA DEL SEGRE</p> <p>TRUITA DE CARABASSA ECO DE CAL VALLS AMB CEBA CONFITADA AMB ENCIAMS VARIATS</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>10</p> <p>ARRÓS DEL DELTA DE L'EBRE AMB SOFREGIT DE TOMÀQUET CASOLÀ</p> <p>VENTRESCA DE LLUÇ AMB VERDURETES I MUSCLOS</p> <p>NATILLA DE LA FAGEDA</p>	<p>11</p> <p>MONGETA AMB PATATA DE PROXIMITAT I PASTANAGA ECO DE CAL VALLS</p> <p>MANDONGUILLES MIXTES AMB XAMPINYONS FRESCOS</p> <p>PERA ECO DE "POMONA"</p>	<p>12</p> <p>CIGRONS ECO DE LA SEGARRA ESTOFATS AMB VERDURES I OU ECO DE CAL BERGÉ</p> <p>PEIX BLANC FRESC AMB GALLONS DE PATATA I FARIGOLA FRESCA</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>13</p> <p>CREMA DE CARABASSA ECO DE CAL VALLS AMB CROSTONS CASOLANS</p> <p>PIT DE POLLASTRE A LA PLANXA AMB PICADA D'HERBES FRESQUES, ENCIAM I PASTANAGA ECO DE CAL VALLS RATLLADA</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>14</p> <p>ESPIRALS ECO LA PERLA DEL SEGRE AL PESTO D'ALFÀBREGA FRESCA, PEBROT ESCALIVAT I FORMATGE RATLLAT</p> <p>LLONGANISSA DE PORC AMB SAMFAINA CASOLANA</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>15</p> <p>ARRÓS DEL DELTA DE L'EBRE A LA CUBANA</p> <p>PASTÍS DE PEIX BLAU FRESC AMB PATATA, BOLETS I JULIVERT AMB ENCIAM ECO DE CAL VALLS</p> <p>POMA FUJI ECO "POMONA"</p>	<p>16</p> <p>MENÚ ESPECIAL</p> <p>LES NOSTRES PATATES BRAVES SALUDABLES</p> <p>HAMBURGUESA MIXTA AMB QUÈTCHUP CASOLÀ I AMANIDA VERDA</p> <p>FLAM DE VAINILLA LA FAGEDA</p>	<p>17</p> <p>SOPA DE BROU AMB ARRÓS INTEGRAL DEL DELTA DE L'EBRE</p> <p>TRUITA DE PATATA DE PROXIMITAT, CARABASSA, CEBA I ALBERGINIA AMB TOMÀQUET AMANIT</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>18</p> <p>MINISTRA DE VERDURES AMB PASTANAGA ECO DE CAL VALLS I PATATA DE PROXIMITAT</p> <p>PEIX BLANC FRESC AL FORN AMB CEBA CONFITADA I MONIATO A DAUS</p> <p>PERA ECO DE "POMONA"</p>	<p>19</p> <p>MACARRONS DE LA PERLA DEL SEGRE SALTATS AMB VERDURES I FORMATGE RATLLAT</p> <p>ESTOFAT DE GALL D'INDI AMB BOLETS DE TEMPORADA</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>20</p> <p>ARRÓS DEL DELTA DE L'EBRE A LA CUBANA</p> <p>PASTÍS DE PEIX BLAU FRESC AMB PATATA, BOLETS I JULIVERT AMB ENCIAM ECO DE CAL VALLS</p> <p>POMA FUJI ECO "POMONA"</p>
-----------	--	---	---	--	---	---	---	---	--	---	---	--	---	---	---	---	--	---	---






www.sercodaga.com

DESCARREGA'T LA NOSTRA APP

ESTIGUES INFORMAT





SERCODAGA

 QUINA ECOLÒGICA I DE PROXIMITAT

NUTRICIONISTES:
 MIREIA ESPACHS CALVET I ALEIX BROSEL VIAÑA

QUINEM AMB 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.