

OCTUBRE 2023

DILLUNS **DIMARTS** **DIMECRES** **DIJOUS** **DIVENDRES**

<p>02</p> <p>VICHISSE DE PORROS ECO DE CAL VALLS AMB CROSTONS CASOLANS</p> <p>HAMBURGUESA D'ESPINACS I GALL D'INDI AMB AMANIDA</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>03</p> <p>AMANIDA D'ENCIAM, TOMAQUET, PASTANAGA, BLAT DEMORO I OLIVES</p> <p>ESPIRALS DE LA PERLA DEL SEGRE A LA BOLONYESA AMB FORMATGE RATLLAT</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>04</p> <p>ARRÒS DEL DELTA DE L'EBRE SALTAT AMB SAMFAINA FRESCA DE ECO DE CAL VALLS</p> <p>PEIX BLANC AL FORN AMB SALSA VERDA CASOLANA</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>05</p> <p>MONGETA, PATATA DE PROXIMITAT I PASTANAGA ECO DE CAL VALLS</p> <p>PIT DE POLLASTRE A LA MILANESA AMB TOMAQUET ROSTIT AL FORN</p> <p>IOGURT DE CASA SIBILLÓ</p>	<p>06</p> <p>CASSOLETA DE CIGRONS ECO DE LA SEGARRA I VERDURES AMB OÙ DUR ECO "CODI 0"</p> <p>PEIX BLAU FRESC AL FORN AMB SALSA DE PEBROT</p> <p>POMA FUJI ECO DE LLEIDA "POMONA"</p>
<p>09</p> <p>MENESTRA DE VERDURES DE TEMPORADA AMB PATATA DE PROXIMITAT</p> <p>LLIBRETS DE LLOM CUITS AL FORN AMB ENCIAM I PASTANAGA ECO DE CAL VALLS RATLLADA</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>10</p> <p>LLENTIES ECO DE LA SEGARRA ESTOFADES AMB ARRÒS INTEGRAL DEL DELTA DE L'EBRE I PASTANAGA</p> <p>VENTRESCA DE LLUÇ A L'ORIO AMB AMANIDA D'ENCIAM ECO DE CAL VALLS</p> <p>IOGURT DE CASA SIBILLÓ</p>	<p>11</p> <p>MACARRONS LA PERLA DEL SEGRE SALTATS AMB VERDURES FRESQUES I FORMATGE RATLLAT</p> <p>TRUITA DE PASTANAGA ECO DE CAL VALLS AMB CEBA CONFITADA</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>12</p> 	<p>13</p> 
<p>16</p> <p>ESPAGUETIS ECO DE LA PERLA DEL SEGRE AMB TOMAQUET I FORMATGE RATLLAT</p> <p>CUIXETA DE POLLASTRE ROSTIDA AL FORN AMB AMANIDA</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>17</p> <p>ARRÒS DEL DELTA DE L'EBRE SALTAT AMB BOLETS FRESCOS, PEBROT ESCALIVAT I CARABASSA ECO DE CAL VALLS</p> <p>PEIX BLANC ARREBOSSAT CUIT AL FORN AMB ENCIAM I PANÍS</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>18</p> <p>CREMA DE PATATA DE PROXIMITAT I BLEDES ECO DE CAL VALLS AMB CROSTONS CASOLANS</p> <p>MANDONGUILLES MIXTES AMB SOFREGIT DE VERDURES I TOMAQUET</p> <p>POMA ROYAL ECO DE LLEIDA "POMONA"</p>	<p>19</p> <p>CIGRONS ECO DE LA SEGARRA AMANITS AMB OLI D'OLIVA VERGE EXTRA</p> <p>TRUITA DE CARABASSA ECO DE CAL VALLS AMB CEBA CARAMEL·LITZADA</p> <p>IOGURT DE CASA SIBILLÓ</p>	<p>20</p> <p>PÈSOLS AMB PATATA DE PROXIMITAT AL VAPOR I PASTANAGA ECO DE CAL VALLS</p> <p>PEIX BLAU FRESC AL FORN AMB SAMFAINA</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>
<p>23</p> <p>LLENTIES ECO DE LA SEGARRA ESTOFADES AMB ARRÒS DEL DELTA DE L'EBRE I PASTANAGA</p> <p>TRUITA AMB PATATA DE PROXIMITAT I CEBA AMB AMANIDA</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>24</p> <p>BROU VEGETAL CASOLÀ AMB ESTRELLES DE LA PERLA DEL SEGRE</p> <p>POLLASTRE ARREBOSSAT AMB PASTANAGA ECO DE CAL VALLS</p> <p>IOGURT DE CASA SIBILLÓ</p>	<p>25</p> <p>PAELLA AMB ARRÒS DEL DELTA DE L'EBRE I VERDURETES DE TEMPORADA</p> <p>PEIX BLANC AL FORN AMB XAMPINYONS FRESCOS SALTATS</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>26</p> <p>CREMA DE MONIATO ECO DE CAL VALLS AMB CROSTONS CASOLANS</p> <p>ESTOFAT DE VEDELLA AMB SALSETA DE CARABASSA I PORROS ECO DE CAL VALLS</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>27</p> <p>TRINXAT DE BRÒQUIL VERD AMB PATATA DE PROXIMITAT I PASTANAGA ECO DE CAL VALLS</p> <p>VENTRESCA DE LLUÇ A LA MILANESA AMB MONIATO I CEBA CONFITADA</p> <p>POMA GOLDEN ECO DE LLEIDA "POMONA"</p>
<p>30</p> <p>CREMA DE BOLETS AMB XAMPINYONS LAMINATS</p> <p>PERNILETS DE POLLASTRE AL FORN AMB SAMFAINA FRESCA ECO DE CAL VALLS</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>31</p> <p>MACARRONS LA PERLA DEL SEGRE A LA NAPOLITANA AMB FORMATGE RATLLAT</p> <p>TRUITA AMB DE PORROS ECO DE CAL VALLS AMB AMANIDA</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>			

www.sercodaga.com
facebook.com/sercodaga

DESCARREGA'T LA NOSTRA APP

ESTIGUES INFORMAT




SERCODAGA

CUINA ECOLÒGICA I DE PROXIMITAT

NUM. RSIPAC 26.07454/CAT

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.