

DESEMBRE



DIJARS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

04
CREMA DE PORROS ECO DE CAL VALLS I PATATA DE PROXIMITAT AMB CROSTONS CASOLANS
SALSITXES AMB SOFREGIT CASOLÀ DE TOMÀQUET
FRUITA TEMPORADA

05
ESPIRALS ECO DE LA PERLA DEL SEGRE AMB SALSINA DE TOMÀQUET CASOLÀ, ORENGA I FORMATGE RATLLAT
TRUITA DE CARABASSA ECO DE CAL VALLS AMB PEBROT VERMELL I AMANIDA VERDA
POMA ECO DE POMONA

06
FESTA

07
FESTA

08
FESTA

01
ARRÓS DEL DELTA DE L'EBRE SALTAT AMB VERDURES DE TEMPORADA
POLLASTRE ROSTIT AL FORN AMB PINYA FRESCA I PEBROT ESCALIVAT
FRUITA TEMPORADA

11
LLENTIES ECO DE LA SEGARRA ESTOFADES AMB CARABASSA ECO DE CAL VALLS
LLIBRETS DE LLOM CASOLANS AMB GALLONS DE PATATA DE PROXIMITAT ROSTIDA
FRUITA DE TEMPORADA

12
ARRÓS DEL DELTA DE L'EBRE A LA CUBANA
VENTRESCA DE LLUÇ AL FORN AMB PASTANAGA ECO DE CAL VALLS RATLLADA
FRUITA DE TEMPORADA

13
TRINXAT DE BRÒQUIL AMB PATATA DE PROXIMITAT, PIMENTÓ I ALLETS
CUIXETA DE POLLASTRE AL FORN AMB UN TOC DE MOSTASSA, MEL I GALLONS DE TOMÀQUET ROSTIT
POMA ECO DE POMONA

14
MACARRONS ECO DE LA PERLA DEL SEGRE A LA NAPOLITANA AMB FORMATGE EDAM RATLLAT
PEIX BLANC FRESC AL FORN AMB ALL I JULIVERT I MESCLUM D'ENCIAMS
FRUITA DE TEMPORADA

15
MENÚ HOLANDÈS
STAMPOT (PURÉ DE VERDURES) AMB CROSTONS CASOLANS I DAUETS DE FORMATGE GOUDA
BITTERBALLEN AMB SALSINA DE TOMÀQUET
FLAM D'OU DE LA FAGEDA

18
MINISTRA DE VERDURES AMB OLI D'ALLS TENDRES
ESTOFAT DE VEDELLA AMB VERDURETES FRESCUES I BOLETS
FRUITA DE TEMPORADA

19
CIGRONS ECO DE LA SEGARRA ESTOFATS AMB PASTANAGA I PORRO ECO DE CAL VALLS
TRUITA DE XAMPINYONS FRESCOS AMB ENCIAM I OLIVES
FRUITA DE TEMPORADA

20
BROU CASOLÀ DE NADAL AMB GALETS
HAMBURGUESA DE POLLASTRE AMB PATATES DE PROXIMITAT AL FORN AMB ESPÈCIES
NATILLES DE XOCOLATA DE LA FAGEDA AMB NEULES





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 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.