

GENER 2024



DILLUNS DIMARTS DIMECRES DIJOUS DIVENDRES

<p>08</p> <p>CREMA DE PORRO ECO DE CAL VALLS AMB CROSTONS CASOLANS</p> <p>PERNILETS DE POLLASTRE ROSTITS AL FORN AMB SAMFAINA FRESCA</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>09</p> <p>LLENTIES ECO DE LA SEGARRA AMB ARRÒS INTEGRAL ECO DEL DELTA DE L'EBRE</p> <p>TRUITA DE VERDURES DE TEMPORADA I PATATA DE PROXIMITAT AMB TOMÀQUET AMANIT</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>10</p> <p>ARRÒS DEL DELTA DE L'EBRE AMB SOFREGIT DE TOMÀQUET I PASTANAGA ECO DE CAL VALLS</p> <p>PEIX BLAU FRESC AL FORN AMB SALSA DE PEBROT VERMELL ESCALIVAT</p> <p>IOGURT CASA SIBILLÓ</p>	<p>11</p> <p>TRINXAT DE COL-I-FLOR AMB ALLETS I PIMENTÓ VERMELL</p> <p>MANDONGUILLES MIXTES AMB SOFREGIT DE TOMÀQUET CASOLÀ</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>12</p> <p>BROU VEGETAL AMB LLETRES ECO DE LA PERLA DEL SEGRE</p> <p>PEIX BLANC FRESC AL FORN AMB LLESQUES DE CEBA I PATATA DE PROXIMITAT</p> <p>POMA ECO DE "POMONA"</p>
<p>15</p> <p>CREMA DE CARABASSA ECO DE CAL VALLS AMB CROSTONS CASOLANS</p> <p>PIT DE POLLASTRE A LA PLANXA AMB OLI D'ESPÈCIES FRESQUES I ENCIAMS VARIATS</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>16</p> <p>ESPIRALS ECO DE LA PERLA DEL SEGRE AMB SOFREGIT DE TOMÀQUET I FORMATGE EDAM RATLLAT</p> <p>FILET DE LLUÇ AL FORN AMB CEBA CONFITADA I PEBROT VERD</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>17</p> <p>MONGETA, PATATA DE PROXIMITAT I PASTANAGA ECO DE CAL VALLS</p> <p>RODÓ DE PORC AMB SALSA DE XAMPINYONS FRESCOS A L'ALLET</p> <p>PERA ECO DE "POMONA"</p>	<p>18</p> <p>ESCUDELLA BARREJADA AMB CIGRONETS ECO DE LA SEGARRA</p> <p>PEIX BLANC FRESC A LA MILANESA AMB ENCIAM AMANIT I OLIVES</p> <p>IOGURT CASA SIBILLÓ</p>	<p>19</p> <p>PAELLA D'ARRÒS DEL DELTA DE L'EBRE AMB SOFREGIT CASOLÀ I SEPIA</p> <p>HAMBURGUESA D'ESPINACS I GALL D'INDI AMB CEBA I TOMÀQUET A DAUS CONFITAT</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>
<p>22</p> <p>FIDEUS DE LA PERLA DEL SEGRE A LA CASOLA AMB VERDURETES FRESQUES</p> <p>VENTRESCA DE LLUÇ AMB OLI DE PEBROT ESCALIVAT I MESCLUM D'ENCIAMS</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>23</p> <p>LLENTIES ECO DE LA SEGARRA ESTOFADES AMB DAUETS DE PASTANAGA ECO DE CAL VALLS</p> <p>POLLASTRE AL FORN AMB ESPÈCIES FRESQUES I AMANIDA VARIADA</p> <p>IOGURT CASA SIBILLÓ</p>	<p>24</p> <p>ARRÒS DEL DELTA DE L'EBRE AMB SOFREGIT DE TOMÀQUET CASOLÀ</p> <p>PEIX BLANC FRESC AL FORN AMB CONFITAT DE PINYA FRESCA, CEBA I ANET</p> <p>POMA ECO DE "POMONA"</p>	<p>25</p> <p>MINISTRA DE VERDURES AMB OLI D'ALLS TENDRES</p> <p>LLONGANISSA AMB BOLETS FRESCOS SALTEJATS I MONGETES BLANQUES</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>26</p> <p><u>MENÚ ROMÀ (ITALIA)</u></p> <p>MACARRONS ECO DE LA PERLA DEL SEGRE A LA CARBONARA</p> <p>PIZZA MARGARITA AMB BASILICO FRESC</p> <p>FLAM DE LA FAGEDA</p>
<p>29</p> <p>CREMA DE XAMPINYONS FRESCOS AMB BOLETS LAMINATS</p> <p>POLLASTRE A L'AST AMB PASTANAGA ECO DE CAL VALLS</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>30</p> <p>CIGRONS ECO DE LA SEGARRA ESTOFATS AMB VERDURES DE TEMPORADA I OU ECO DE CAL BERGÉ</p> <p>RABES DE CARN MAGRA AMB MEL I MOSTASSA I ENCIAM AMANIT</p> <p>PERA ECO DE "POMONA"</p>	<p>31</p> <p>ESPIRALS ECO DE LA PERLA DEL SEGRE A LA NAPOLITANA I FORMATGE EDAM RATLLAT</p> <p>PEIX BLANC FRESC AL FORN AMB CEBA CAMEL-LITZADA I ANET FRESC</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>		

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.