

FEBRER 2024



DIJOUS

DIVENRES

05
MINESTRA DE VERDURES
AMB OLI D'ALLS TENDRES

CUIXA DE POLLASTRE AL
FORN AMB SALSA DE TARONJA
DE TEMPORADA

FRUITA DE TEMPORADA

06
ARRÒS BLANC DEL DELTA DE L'EBRE AMB SALSA DE SAMFAINA FRESCA

VENTRESCA DE LLUÇ A LA MILANESA AMB ENCIAM I OLIVES

IOGURT DE CASA SIBILLÓ

07
BROU DE VERDURES CASOLÀ AMB LLETRES DE LA PERLA DEL SEGRE

LLONGANISSA DE PORC AL FORN AMB SALSA DE TOMÀQUET CASOLÀ

POMA ECO DE POMONA

08
LLENTIES ECO DE LA SEGARRA ESTOFADES AMB VERDURES DE TEMPORADA

TRUITA DE **PATATA DE PROXIMITAT** AMB MESCLUM D'ENCiams

FRUITA DE TEMPORADA

09
CREMA DE **PASTANAGA ECO DE CAL VALLS** AMB CROSTONS CASOLANS

PEIX BLANC FRESC AL FORN AMB LLESQUES DE **PATATA DE PROXIMITAT** I OLI D'ANET FRESC

FRUITA DE TEMPORADA



12
CREMA DE PORRO ECO DE CAL VALLS AMB CROSTONS CASOLANS

MANDONGUILLES MIXTES A LA JARDINERA

PERA ECO DE POMONA

13
CIGRONS ECO DE LA SEGARRA AMB **PASTANAGA ECO DE CAL VALLS** I **OU DUR ECO DE CAL BERGÉS**

PEIX BLANC FRESC AL FORN A L'ORIO AMB AMANIDA VERDA

FRUITA DE TEMPORADA

14
ARRÒS BLANC DEL DELTA DE L'EBRE A LA CUBANA

CUIXES DE POLLASTRE AL FORN AMB ESPÈCIES I TOMÀQUET AL FORN

IOGURT DE **CASA SIBILLÓ**

15
MACARRONS DE LA PERLA DEL SEGRE AMB PESTO D'ORENGA I FORMATGE RATLLAT

PEIX BLAU FRESC AL FORN AMB ESPINACS I BOLETS

FRUITA DE TEMPORADA

16
LLENTIES ECO DE LA SEGARRA ESTOFADES AMB **ARRÒS INTEGRAL ECO DEL DELTA DE L'EBRE**

VENTRESCA DE LLUÇ AL FORN AMB SALSA DE PEBROT ESCALIVAT

POMA ECO DE POMONA

19
CREMA DE CARABASSA I PORRO ECO DE CAL VALLS AMB CROSTONS CASOLANS

HAMBURGUESA DE POLLASTRE AMB GALLONS DE **PATATA DE PROXIMITAT** AL FORN AMB ESPÈCIES

FRUITA DE TEMPORADA

20
FIDEUÀ AMB SOFREGIT CASOLÀ, VERDURES DE TEMPORADA I ALL I OLI CASOLÀ

PEIX BLANC FRESC AL FORN AMB TOMÀQUET AMANIT

IOGURT DE **CASA SIBILLÓ**

21
MINESTRA DE VERDURES AMB PÈSOLS I OLI DE PEBROT ESCALIVAT

LLIBRETS DE LLOM CASOLANS AMB CEBA CARAMEL-LITZADA I FARIGOLA FRESCA

FRUITA DE TEMPORADA

22
MENÚ XINES

ROTLLETS DE PRIMAVERA

DAUS DE POLLASTRE SALTEJATS AMB VERDURES FRESQUES, PINYA I SALSA AGREDOLÇA CASOLANA

FLAM D'OU

23
MONGETA VERDA AMB PATATA DE PROXIMITAT

ESTOFAT DE VEDELLA AMB VERDURES FRESQUES I **CARABASSA ECO DE CAL VALLS**

FRUITA DE TEMPORADA

26
BROU CASOLÀ DE POLLASTRE AMB PISTONS DE LA PERLA DEL SEGRE

PEIX BLANC FRESC AL FORN AMB SAMFAINA I AMANIDA VERDA

IOGURT DE **CASA SIBILLÓ**

27
CREMA DE PATATA DE PROXIMITAT I BLEDES **ECO DE CAL VALLS** AMB CROSTONS CASOLANS

PERNILETS DE POLLASTRE AL FORN AMB UN TOC DE MEL I MOSTASSA I XAMPINYONS

FRUITA DE TEMPORADA

28
ARRÒS BLANC DEL DELTA DE L'EBRE AMB VERDURES DE TEMPORADA SALTEJADES

PEIX BLAU FRESC AL FORN AMB PICADA D'ALL I JULIVERT I TOMÀQUET AMANIT AMB PANIS

POMA ECO DE POMONA



NUTRICIONISTES:
MIREIA ESPACHS CALVET I ALEIX BROSEL VIAÑA

QUINEM AMB PRODUCTES DE PROXIMITAT:
Oli d'Oлива 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.



SERCODAGA

CUINA ECOLÒGICA I DE PROXIMITAT

NUM. RSIPAC 26.07454/CAT

www.sercodaga.com
DESCARREGA'T LA NOSTRA APP

ESTIGUES INFORMAT

