

# MARÇ 2024

DILLUNS

MARTS

DIJEUS

DIJOUS

DIVENDRES



04

MINESTRA DE VERDURES FRESQUES DE TEMPORADA  
 -----  
 RODÓ DE LLOM DE PORC AMB CREMA DE LLET I XAMPINYONS FRESCOS  
 -----  
 POMA ECO DE POMONA

05

SOPA CASOLANA DE VERDURES AMB PISTONS DE LA PERLA DEL SEGRE  
 -----  
 PERNILETS DE POLLASTRE A L'AST AMB TOMÀQUET ROSTIT AMB ORENGA  
 -----  
 FRUITA DE TEMPORADA

06

ARRÒS DEL DELTA DE L'EBRE AMB SALTEJAT DE VERDURES DE TEMPORADA  
 -----  
 PEIX BLANC FRESC AL FORN AMB XAMPINYONS I AMANIDA VARIADA  
 -----  
 FRUITA DE TEMPORADA

07

CASOLETA DE CIGRONS ECO DE LA SEGARRA AMB PASTANAGA ECO DE CAL VALLS  
 -----  
 TRUITA DE SAMFAINA AMB TOMÀQUET AMANIT  
 -----  
 IOGURT DE CASA SIBILLÓ

08

CREMA DE CARABASSA ECO DE CAL VALLS AMB CROSTONS CASOLANS  
 -----  
 PEIX BLANC FRESC A LA MARINERA AMB LLESQUES DE PATATA DE PROXIMITAT  
 -----  
 FRUITA DE TEMPORADA

11

LLENTIES ECO DE LA SEGARRA ESTOFADES AMB VERDURES I OU DUR ECO DE CAL BERGES  
 -----  
 PIT DE POLLASTRE AL FORN AMB HERBES AROMÀTIQUES I AMANIDA D'ENCIAM I PANÍS  
 -----  
 FRUITA DE TEMPORADA

12

MONGETA AMB PATATA DE PROXIMITAT  
 -----  
 VENTRESCA DE LLUÇ AL FORN AMB PICADA D'ALL I JULIVERT I TOMÀQUET AMANIT  
 -----  
 IOGURT DE CASA SIBILLÓ

13

CREMA DE BRÒQUIL I NAP AMB CROSTONS CASOLANS  
 -----  
 HAMBURGUESA MIXTA AL FORN AMB CEBA CAMEL·LITZADA  
 -----  
 PERA ECO DE POMONA

14

MACARRONS DE LA PERLA DEL SEGRE A LA CARBONARA DE XAMPINYONS I FORMATGE RATLLAT  
 -----  
 PEIX BLAU FRESC AL FORN AMB PORRO ECO DE CAL VALLS I SALSA D'ESPÀRRECS DE MARGE  
 -----  
 FRUITA DE TEMPORADA

15

ARRÒS DEL DELTA DE L'EBRE A LA NAPOLITANA  
 -----  
 POLLASTRE ROSTIT AL FORN AMB BOLETS FRESCOS I EL SEU SUQUET  
 -----  
 FRUITA DE TEMPORADA

18

LLAÇOS DE LA PERLA DEL SEGRE AMB DAUS DE TOMÀQUET CONFITAT I PESTO D'ORENGA AMB FORMATGE RATLLAT  
 -----  
 LLUÇ AL FORN AMB ALLETS I ESPINACS  
 -----  
 POMA ECO DE POMONA

19

CREMA DE BLEDES ECO DE CAL VALLS AMB CROSTONS CASOLANS  
 -----  
 ESTOFAT DE GALL D'INDI AMB GALLONS DE PATATA DE PROXIMITAT ROSTIDA  
 -----  
 FRUITA DE TEMPORADA

20

PAELLA D'ARRÒS DEL DELTA DE L'EBRE AMB VERDURES DE TEMPORADA  
 -----  
 TRUITA DE CALÇOTS ECO DE CAL VALLS AMB ENCIAM I PANÍS  
 -----  
 IOGURT DE CASA SIBILLÓ

21

CIGRONS ECO DE LA SEGARRA AMB PATATA DE PROXIMITAT I CARABASSA ECO DE CAL VALLS  
 -----  
 PEIX BLAU FRESC A LA MILANESA CUIT AL FORN AMB AMANIDA DE PASTANAGA ECO DE CAL VALLS  
 -----  
 FRUITA DE TEMPORADA

22

**MENÚ ALEMÀ**  
 SCHUPFNUDEL GRATINATS AMB FORMATGE  
 -----  
 BRATWURST AMB CEBA CAMEL·LITZADA I QUÈTXUP CASOLÀ  
 -----  
 NATILLA DE XOCOLATA DE LA FAGEDA

25



26



27



28



29





  
[www.sercodaga.com](http://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 ALEX BROSEL VIAÑA

**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.