

MAIG 2024

DILLUNES

MARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

01



02

MACARRONS LA PERLA DEL SEGRE A LA BOLONYESA AMB FORMATGE RATLLAT

PEIX BLAU FRESC AL FORN AMB OLI D'ALFABREGA FRESCA I TOMÀQUET AMANIT

FLAM LA FAGEDA

03

CREMA DE CARABASSÓ ECO DE CAL VALLS AMB CROSTONS CASOLANS

RODÓ DE LLOM DE PORC AMB CREMA DE LLET I XAMPINYONS FRESCOS

FRUITA DE TEMPORADA

06

LLENTIES ECO DE LA SEGARRA ESTOFADES AMB VERDURES I ARRÒS INTEGRAL ECO DEL DELTE DE L'EBRE

TRUITA DE CARABASSÓ ECO DE CAL VALLS I GALLONS DE TOMÀQUET AL FORN

FRUITA DE TEMPORADA

07

CREMA DE PATATA I PORROS ECO DE CAL VALLS AMB CROSTONS CASOLANS

POLLASTRE ROSTIT AL FORN AMB FARIGOLA, ROMANÍ I AMANIDA VARIADA

IOGURT DE CASA SIBILLÓ

08

ESPIRALS LA PERLA DEL SEGRE AMB VERDURES SALTEJADES DE TEMPORADA

PEIX BLANC FRESC AL FORN AMB MONGETES BLANQUES I ESPINACS

FRUITA DE TEMPORADA

09

MINESTRA DE VERDURES AMB PATATA DE PROXIMITAT

MANDONGUILLES MIXTES AMB SOFREGIT DE TOMÀQUET CASOLÀ

FRUITA DE TEMPORADA

10



13

MACARRONS DE LA PERLA DEL SEGRE AMB BOLETS FRESCOS SALTEJATS I FORMATGE RATLLAT

PIT DE GALL D'INDI A LA PLANXA AMB ENCIAM I PANÍS

POMA ECO DE POMIONA

14

CIGRONS ECO DE LA SEGARRA AMB DAUS DE TOMÀQUET CONFITAT, OLI D'ORENGA I OU DUR ECO DE CAL BERGÈS

PEIX BLANC FRESC AL FORN AMB SALSA DE PEBROTS DEL PIQUILLO

FRUITA DE TEMPORADA

15

CREMA D'ESPINACS ECO DE CAL VALLS I PATATA DE PROXIMITAT AMB CROSTONS CASOLANS

LLONGANISSA DE PORC AMB PASTANAGA ECO DE CAL VALLS

IOGURT DE CASA SIBILLÓ

16

ARRÒS DEL DELTA DE L'EBRE SALTAT AMB PASTANAGA ECO DE CAL VALLS, CEBA I DAUS D'ALBERGÍNIA ESCALIVADA

TRUITA DE PORRO ECO DE CAL VALLS I PATATA DE PROXIMITAT AMB AMANIDA VERDA

FRUITA DE TEMPORADA

17

AMANIDA RUSSA CASSOLANA

PEIX BLANC FRESC AL FORN AMB CEBA CAMEL-LITZADA

FRUITA DE TEMPORADA

20

TRINXAT DE BRÒQUIL AMB ALLETS I PIMENTÓ

VENTRESCA DE LLUÇ A LA ROMANA AMB GALLONS DE TOMÀQUET

FRUITA DE TEMPORADA

21

ARRÒS DEL DELTA DE L'EBRE AMB VERDURES SALTEJADES I BOLETS FRESCOS

POLLASTRE ROSTIT AMB PASTANAGA ECO DE CAL VALLS I BLAT DE MORO

FRUITA DE TEMPORADA

22

CREMA DE XAMPINYONS FRESCOS AMB BOLETS LAMINATS

LLIBRETS DE LLOM CASOLANS CUITS AL FORN AMB AMANIDA VARIADA

POMA ECO DE POMONA

23

LLENTIES ESTOFADES ECO DE LA SEGARRA AMB VERDURES I ARRÒS INTEGRAL ECO

PEIX BLANC FRESC A LA CREMA AMB CARBASSÓ ECO DE CAL VALLS I PESOLS

FRUITA DE TEMPORADA

24

MACARRONS LA PERLA DEL SEGRE A LA NAPOLITANA AMB FORMATGE RATLLAT

PINXOS DE CARN MAGRA MARINATS AMB UN TOC DE MEL I MOSTASSA I MESCLUM D'ENCIAMS

IOGURT DE CASA SIBILLÓ

27

ESPIRALS DE LA PERLA DEL SEGRE AMB DAUS DE TOMÀQUET CONFITAT, OLI D'ALFABREGA I FORMATGE RATLLAT

PERNILETS DE POLLASTRE AL FORN AMB UN TOC DE QUÈTXUP CASOLÀ I ENCIAM AMANIT

POMA ECO DE POMONA

28

MONGETA AMB PATATA DE PROXIMITAT

PEIX BLANC FRESC AMB SALSA DE PEBROT DEL PIQUILLO

FRUITA DE TEMPORADA

29

CIGRONS ECO DE LA SEGARRA SALTEJATS AMB PATATA I VERDURES DE TEMPORADA, AMB OU DUR ECO DE CAL BERGÈS

HAMBURGUESA D'ESPINACS I GALL D'INDI AMB TOMÀQUET ROSTIT I ORENGA

IOGURT DE CASA SIBILLÓ

30

CREMA DE PASTANAGA ECO DE CAL VALLS AMB CROSTONS CASOLANS

TRUITA DE VERDURES DE TEMPORADA AMB ENCIAM I OLIVES

FRUITA DE TEMPORADA

31

MENÚ D'ESPANYA:

FIDEUÀ DE PEIX

LLONGANISSA AMB PISTO MANXEC

CREMA CATALANA



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.