



SETEMBRE 2026

DESCOBREIX ALS
NOSTRES
PROVEÏDORS KM0

Escola: MESTRAL

Menú: ESTÀNDARD

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
 14 AMANIDA COMPLETA AMB TOMÀQUET, PASTANAGA, CEBA, ESPÀRRECS I DAUS DE FORMATGE ---- LLONGANISSA AL FORN AMB SEQUES SALTEJADES AMB ALL I JULIVERT ---- IOGURT ARTESÀ NATURAL DEL SEGRÀ	08 ARRÒS DEL DELTA DE L'EBRE A LA CUBANA ---- HAMBURGUESA D'ESPINACS I GALL D'INDI AL FORN AMB CEBA CAMELLITZADA I POMA DE LLEIDA ---- CREMA DE XOCOLATA DE LA GARROTXA	09 MONGETA VERDA AMB PATATA ---- PIT DE POLLASTRE AL FORN AMB PICADA D'ALL I JULIVERT I TOMÀQUET AMANIT ---- FRUITA DE TEMPORADA	10 CREMA DE PASTANAGA ECO DEL PLA D'URGELL I CIGRONETS AMB CROSTONS CASOLANS ---- LLUÇ A LA MILANESA CUIT AL FORN AMB AMANIDA DE L'HORTA ---- FRUITA ECO DEL PLA D'URGELL	11 
21 CREMA DE CARABASSA I PORRO ECO DEL PLA D'URGELL AMB CROSTONETS ---- VENTRESCA DE LLUÇ A LA ROMANA CASOLANA AMB ENCIAM AMANIT, OLIVES, CEBA TENDRA I PASTANAGA RATLLADA ---- FRUITA DE TEMPORADA	15 CREMA DE VERDURES DE TEMPORADA AMB CROSTONETS ---- PEIX BLAU FRESC AL FORN AMB PINYA FRESCA CONFITADA, CEBA I ANET ---- FRUITA ECO DEL PLA D'URGELL	16 ARRÒS BLANC DEL DELTA DE L'EBRE AMB VERDURES DE TEMPORADA SALTEJADES ---- TRUITA DE PATATA I CEBA AMB AMANIDA D'ENCIAM, OLIVES, PANÍS I DAUS DE FORMATGE ---- FRUITA DE TEMPORADA	17 LLENTIES DE LA NOGUERA ESTOFADES, AMB VERDURES I ARRÒS INTEGRAL ECO DEL DELTA DE L'EBRE ---- PERNILETS DE POLLASTRE AL FORN AMB TOMÀQUET AMANIT ---- FRUITA DE TEMPORADA	18 ESPIRALS DE BLAT DE LA NOGUERA A LA NAPOLITANA AMB FORMATGE EDAM RATLLAT ---- PEIX BLANC AL FORN AMB PICADA D'ALL I JULIVERT I LLESQUES DE CARABASSÓ FRESC ---- FRUITA DE TEMPORADA
28 MACARRONS DE BLAT DE LA NOGUERA AMB TONYINA I FORMATGE RATLLAT ---- HAMBURGUESA VEGETAL AL FORN AMB ANET, ENCIAM I PANÍS ---- FRUITA ECO DEL PLA D'URGELL	22 FIDEUS AMB VERDURES A LA CASOLA ---- TRUITA DE VERDURES I PATATA AMB TOMÀQUET AMANIT ---- FRUITA DE TEMPORADA	23 CIGRONS ECO DE LA SEGARRA ESTOFATS AMB ESPINACS ---- PEIX BLAU FRESC AL FORN AMB MEL I MOSTASSA I GALLONS DE PATATA ROSTIDA ---- IOGURT ARTESÀ NATURAL DEL SEGRÀ	24 TRINXAT DE COLIFLOR AMB ALLETS I PIMENTÓ VERMELL ---- PERNILETS DE POLLASTRE AL FORN AMB Salsa de PEBROTS DEL PIQUILLO I PÉSOLS ---- FRUITA ECO DEL PLA D'URGELL	25 ARRÒS DEL DELTA DE L'EBRE AMB BOLETS FRESCOS ---- ESTOFAT DE VEDELLA DE PROXIMITAT AMB SALSETA DE VERDURETES I PASTANAGA ECO DEL PLA D'URGELL ---- FRUITA DE TEMPORADA
29 MINISTRA DE VERDURES AMB OLI D'ALLS TENDRES ---- PEIX BLANC AL FORN AMB Salsa de PEBROT ESCALIVAT ---- IOGURT ARTESÀ NATURAL DEL SEGRÀ	30 CREMA DE NAP I PORROS FRESCOS AMB CROSTONS CASOLANS ---- PIT DE POLLASTRE AMB PISTO DE VERDURETES ---- FRUITA DE TEMPORADA	 Arrenca el curs amb plats que donen superpoders! BON INICI DE CURS!!		

***GARANTIA DE QUALITAT I COMPLIMENT NORMATIU DEL NOU DECRET VIGENT.

Cuina casolana amb productes de proximitat, frescs i de temporada

Cada dijous: pa integral

Fruita del mes: assortiment de fruites de temporada (Poma, Pera, Sindria, Plàtan, Préssec)

@sercodaga
www.sercodaga.comsercodaga@sercodaga.com
973-257-043

Nº RSIPAC 26.07454/CAT - Nº COLEGIAL NUTRICIONISTA-DIETISTA CAT002806

**SERCODAGA**
COMPROMÍS · QUALITAT · TERRITORI