

MAIG 2022

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DOUS	DIVENDRES
02 ESPAGUETIS ECO LA PERLA DEL SEGRE A LA NAPOLITANA PIT DE POLLASTRE AL FORN AMB OLI D'ALFABREGA FRESCA AMB PATATA ROSTIDA FRUITA TEMPORADA	03 AMANIDA D'ENCIAMS VARIATS I DAUS DE TRUITA DE PATATA CASSOLETA DE CIGRONS ESTOFATS AMB PASTANAGA ECO DE LA CRISTALERIA IOGURT DE CASA SIBILLÓ	04 MINESTRA DE VERDURES AMB OLI DE TOMÀQUET FRESC LLUÇ AL FORN AMB LLESQUES DE PATATA, CARABASSÓ I TOMÀQUET FRESC FRUITA TEMPORADA	05 CREMA DE CARABASSÓ AMB CROSTONS CASOLANS HAMBURGUESA D'ESPINACS I GALL D'INDI AMB TOMÀQUET AMANIT I OLIVES FLAM LA FAGEDA	06 RISSOTO DE BOLETS AMB PARMESÀ PEIX BLANC FRESC AL FORN AMB CEBA CARMEL·LITZADA I LLIMÓ CONFITAT FRUITA TEMPORADA
09 AMANIDA D'ENCIAM, OLIVES I CROQUETES DE POLLASTRE LLENTIES ESTOFADES AMB VERDURES I ARRÓS INTEGRAL ECO FRUITA TEMPORADA	10 CREMA DE PATATA I PORROS ECO DE LA CRISTALERIA AMB CROSTONS CASOLANS CONTRA CUIXA DE POLLASTRE AL FORN AMB FARIGOLA, ROMANÍ I AMANIDA VARIADA IOGURT DE CASA SIBILLÓ	11 	12 TRINXAT DE BLEDES ECO DE LA CRISTALERIA AMB CANSALADA VIADA MANDONGUILLES MIXTES AMB SOFREGIT DE TOMÀQUET CASOLÀ IOGURT DE CASA SIBILLÓ	13 LLAÇOS DE COLORS SALTATS AMB VERDURES FRESQUES I FORMATGE RATLLAT PEIX BLAU FRESC AL FORN AMB SAMFAINA FRESCA FRUITA TEMPORADA
16 DIA MUNDIAL CELIAQUIA CREMA DE PATATA I CARABASSÓ ECO DE LA CRISTALERIA ESTOFAT DE GALL D'INDI AMB PASTANAGA ECO DE LA CRISTALERIA FRUITA TEMPORADA	17 PÈSOLS AMB PATATA I OLI AMB PERNIL I TOMÀQUET FRESC RABES DE POLLASTRE AMB UN TOC DE MOSTASSA I MEL AMB ENCIAM I PANÍS CREMA LA FAGEDA	18 MACARRONS BLAT ECO LA PERLA DEL SEGRE A LA NAPOLITANA I FORMATGE RATLLAT PEIX BLANC FRESC AL FORN AMB SALSA DE PEBROTS DEL PIQUILLO FRUITA TEMPORADA	19 AMANIDA D'ENCIAM, TOMATA, PANÍS I DAUS DE FORMATGE CIGRONS ESTOFATS AMB PATATA I PASTANAGA ECO DE LA CRISTALERIA IOGURT DE CASA SIBILLÓ	20 ARRÓS DEL DELTA DE L'EBRE SALTAT AMB CAMPINYONS FRESCOS PEIX BLAU FRESC AL FORN AMB POMA I CARABASSA DE LLEIDA CONFITADA FRUITA TEMPORADA
23 ARRÓS DEL DELTA DE L'EBRE AMB VERDURETES FRESQUES PIT DE POLLASTRE AMB PASTANAGA RATLLADA I PANÍS FRUITA TEMPORADA	24 CREMA DE PATATA I XAMPINYONS FRESCOS AMB CROSTONS CASOLANS RODÓ DE LLOM DE PORC AMB SALSA DE PERA DE LLEIDA IOGURT DE MADUIXA CASA SIBILLÓ	25 ESPAGUETIS ECO LA PERLA DEL SEGRE SALTATS AMB ALFABREGA FRESCA I FORMATGE RATLLAT HAMBURGUESA DE PEIX BLAU AMB SOFREGIT DE TOMÀQUET CASOLÀ FRUITA TEMPORADA	26 AMANIDA D'ENCIAMS I TRUITA DE PATATA, CEBA I CARABASSÓ LLENTIES ESTOFADES AMB VERDURES I ARRÓS INTEGRAL ECO IOGURT DE CASA SIBILLÓ	27 MONGETA, PATATA I PASTANAGA LLUÇ A LA ROMANA AMB GALLONS DE TOMÀQUET FRESC FRUITA TEMPORADA
30 ARRÓS DEL DELTA DE L'EBRE A LA NAPOLITANA ALETES DE POLLASTRE AL FORN AMB UN TOC DE QUÈTXUP CASOLÀ I AMANIDA D'ENCIAMS FRUITA TEMPORADA	31 AMANIDA D'ENCIAM, OLIVES I TONYINA CIGRONS SALTEJATS AMB PATATA I VERDURES DE TEMPORADA I OU ECO DE LLEIDA DE CODI'0 IOGURT DE CASA SIBILLÓ			

TÈCNIC EN DIETÈTICA I NUTRICIÓ:
MIREIA ESPACHS CALVET

GUINEM 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.

www.sercodaga.com

DESCARREGA'T
LA NOSTRA APP

ESTIGUES INFORMAT

SERCODAGA

CUINA ECOLÒGICA I DE PROXIMITAT

NUM. RSIPAC 26.07454/CAT