



GENER 2023



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>09</p> <p>CREMA DE CARABASSA ECO DE CAL VALLS AMB CROSTONS CASOLANS</p> <p>PERNILETS DE POLLASTRE ROSTITS AL FORN AMB SAMFAINA FRESCA</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>10</p> <p>AMANIDA D'ENCIAM, TOMATA I DAUS DE TRUITA DE PATATA I CARABASSO</p> <p>LLENTIES ESTOFADES AMB ARRÒS INTEGRAL ECO DEL DELTA DEL EBRE</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>11</p> <p>TRINXAT DE COL-I-FLOR AMB ALLETS I PIMENTÓ</p> <p>MANDONGUILLES MIXTES AMB SOFREGIT DE TOMÀQUET CASOLÀ</p> <p>IOGURT CASA SIBILLÓ</p>	<p>12</p> <p>AMANIDA D'ENCIAM, OU DUR ECO DE LLEIDA CODI "0", PANÍS I PASTANAGA RATLLADA</p> <p>MACARRONS DE LA PERLA DEL SEGRE A LA BOLONYESA AMB FORMATGE RATLLAT</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>13</p> <p>BROU DE POLLASTRE AMB LLETRES ECO DE LA PERLA DEL SEGRE</p> <p>PEIX BLANC FRESC AL FORN AMB LLESQUES DE PATATA I PEBROT ESCALIVAT</p> <p>IOGURT CASA SIBILLÓ</p>
<p>16</p> <p>CREMA DE PORRO ECO DE CAL VALLS AMB CROSTONS CASOLANS</p> <p>PIT DE POLLASTRE A LA PLANXA AMB OLI D'ALFÀBREGA FRESCA I ENCIAMS VARIATS</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>17</p> <p>ESPIRALS ECO DE LA PERLA DEL SEGRE AMB SOFREGIT DE TOMÀQUET I FORMATGE RALLAT</p> <p>FILET DE LLUÇ AL FORN AMB CEBA CONFITADA PATATES I PEBROT VERD</p> <p>IOGURT CASA SIBILLÓ</p>	<p>18</p> <p>MONGETA, PATATA I PASTANAGA ECO DE CAL VALLS</p> <p>RODÓ DE PORC AMB SALSÀ DE XAMPINYONS FRESCOS A L'ALLET</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>19</p> <p>AMANIDA D'ENCIAMS VARIATS, PANÍS, CEBA I TONYINA</p> <p>CIGRONS ESTOFATS AMB PATATA I PASTANAGA ECO DE CAL VALLS</p> <p>IOGURT DE MADUIXA DE LA FAGEDA</p>	<p>20</p> <p>PAELLA D'ARRÒS DEL DELTA AMB SOFREGIT CASOLÀ I CALAMAR</p> <p>PEIX BLAU FRESC AL FORN AMB PINYA FRESCA</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>
<p>23</p> <p>MINISTRA DE VERDURES DE TEMPORADA</p> <p>VENTRESCA DE LLUÇ AL FORN AMB TOMÀQUET AL FORN AMB ORENGA</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>24</p> <p>AMANIDA D'ENCIAM, TOMATA, OLIVES I TIRES DE POLLASTRE MILANESA</p> <p>LLENTIES ESTOFADES AMB DAUETS DE PASTANAGA ECO DE CAL VALLS</p> <p>FLAM LA FAGEDA</p>	<p>25</p> <p>ARRÒS DEL DELTA DE L'EBRE AMB SOFREGIT DE TOMÀQUET CASOLÀ</p> <p>PASTÍS DE PEIX BLAU FRESC AL FORN AMB CEBA CONFITADA AMB ENCIAM I PANIS</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>26</p> <p>ESPAGUETIS DE LA PERLA DEL SEGRE AMB SOFREGIT CASOLÀ DE TOMÀQUET I FORMATGE RATLLAT.</p> <p>LLONGANISSA AMB BOLETS FRESCOS SALTEJATS</p> <p>IOGURT CASA SIBILLÓ</p>	<p>27</p> <p>MENÚ DEL POL NORD SUAASAT DE POLLASTRE (CALDO)</p> <p>BELYASH (PILOTA DE POLLASTRE I PATATA) AMB SALSÀ DE TOMÀQUET</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>
<p>30</p> <p>MACARRONS BLAT ECO DE LA PERLA DEL SEGRE A LA NAPOLITANA I FORMATGE RATLLAT</p> <p>POLLASTRE A L'AST AMB PEBROT, CEBA I PASTANAGA ECO DE CAL VALLS</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>31</p> <p>AMANIDA D'ENCIAM, TOMATA, COGOMBRE I DAUS DE FORMATGE</p> <p>CIGRONS ESTOFATS AMB OU ECO DE LLEIDA DE CODI "0"</p> <p>FRUITA TEMPORADA</p>			



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