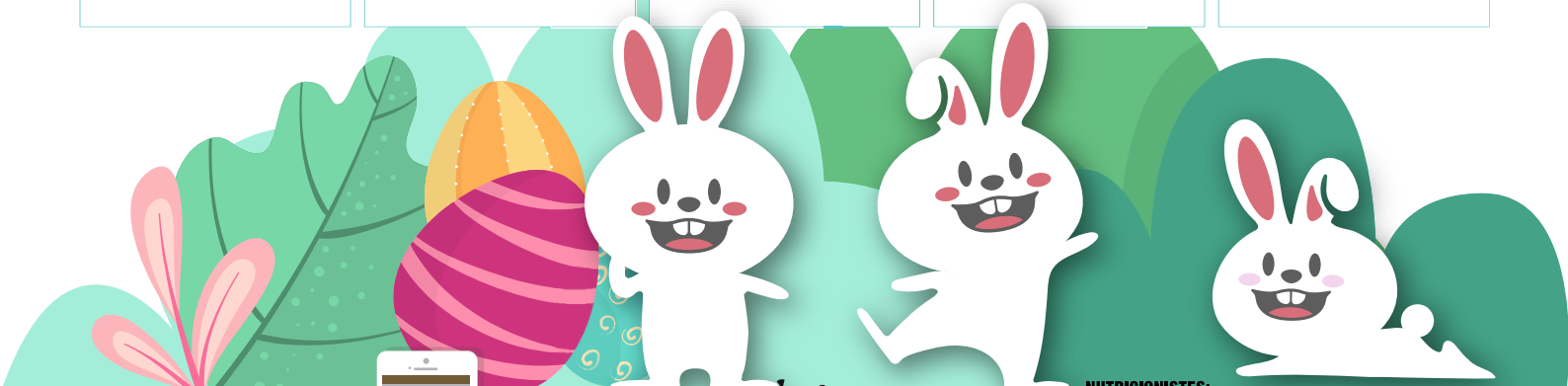




# ABRIL 2023

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
03 <b>FESTA</b>	04 <b>FESTA</b>	05 <b>FESTA</b>	06 <b>FESTA</b>	07 <b>FESTA</b>
10 <b>FESTA</b>	11 LLAÇOS DE LA PERLA DEL SEGRE SALTATS AMB ALLETS, DAUS DE TOMÀQUET FRESC I ALFÀBREGA FRESCA ----- POLLASTRE ROSTIT AMB AMANIDA D'ENCIAM, CEBA TENDRA I COGOMBRE ----- IOGURT DE CASA SIBILLÓ	12 AMANIDA D'ENCIAM, TOMÀQUET, PANÍS, OLIVES I TONYINA ----- CIGRONS ECO DE LA SEGARRA ESTOFATS AMB OUS ECO DE LLEIDA DE CODI "0" ----- FRUITA DE TEMPORADA	13 CREMA DE CARABASSÓ ECO DE CAL VALLS AMB CROSTONS CASOLANS ----- ESTOFAT DE GALL D'INDI AMB VERDURES I GALLONS DE PATATA ----- IOGURT DE CASA SIBILLÓ	14 ARRÒS DEL DELTA DE L'EBRE A LA CUBANA ----- LLUÇ A LA ROMANA CASOLANA AMB AMANIDA VARIADA ----- FRUITA DE TEMPORADA
17 BRÒCOLI AMB PATATA ----- MANDONGUILLES MIXTES A LA JARDINERA AMB SOFREGIT DE PASTANAGA ECO DE CAL VALLS ----- IOGURT DE CASA SIBILLÓ	18 AMANIDA D'ENCIAM, PASTANAGA RATLLADA, OLIVES, PEBROT ESCALIVAT I OU ----- LLENTIES ECO DE LA SEGARRA ESTOFADES AMB DAUS DE CARABASSA ----- FRUITA DE TEMPORADA	19 ARRÒS DEL DELTA DE L'EBRE A LA NAPOLITANA ----- PEIX BLANC FRESC AL FORN AMB SALSAS DE PEBROTS DEL PIQUILLO I DAUS DE CARABASSÓ FRESC ----- FRUITA DE TEMPORADA	20 CREMA DE PASTANAGA ECO DE CAL VALLS AMB CROSTONS CASOLANS ----- PERNILETS DE POLLASTRE AMB TOMÀQUET FRESC ROSTIT. ----- IOGURT DE LLIMONA CASA SIBILLÓ	21 MACARRONS BLAT ECO DE LA PERLA DEL SEGRE AMB XAMPINYONS FRESCOS, ORENGA I FORMATGE RATLLAT ----- PEIX BLANC FRESC AL FORN AMB CEBA CONFITADA I ESPINACS ----- FRUITA DE TEMPORADA
24 CREMA DE BLEDA I CEBA ECO DE CAL VALLS AMB CROSTONS CASOLANS ----- LLONGANISSA AMB SOFREGIT DE TOMÀQUET CASOLÀ ----- FRUITA DE TEMPORADA	25 ESPAGUETIS DE BLAT ECO DE LA PERLA DEL SEGRE AL PESTO AMB ALFÀBREGA, BOLETS I FORMATGE RATLLAT ----- PEIX BLAU FRESC A LA MILANESA AMB AMANIDA D'ENCIAMS ----- FRUITA DE TEMPORADA	26 MONGETA AMB PATATA ----- HAMBURGUESA D'ESPINACS I GALL D'INDI AMB CEBA CONFITADA ----- IOGURT DE CASA SIBILLÓ	27 AMANIDA D'ENCIAM, TOMÀQUET, CEBA, PANÍS I DAUS DE TRUITA DE PATATA ----- CIGRONS ECO DE LA SEGARRA ESTOFATS AMB PASTANAGA ECO DE CAL VALLS ----- FRUITA DE TEMPORADA	28 <b>MENÚ INDI</b> POLLASTRE AL CURRI AMB ARRÒS ----- SALTEJAT DE VERDURES FRESQUES ----- NATILLA DE XOCOLATA LA FAGEDA



**NUTRICIONISTES:**  
MIREIA ESPACHS CALVET I ALEX BROSEL VIAÑA

   
www.sercodaga.com

DESCARREGA'T  
LA NOSTRA APP

ESTIGUES INFORMAT



**SERCODAGA**

CUINA ECOLÒGICA I DE PROXIMITAT

NUM. RSIPAC 26.07454/CAT

**CUINEM 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.