


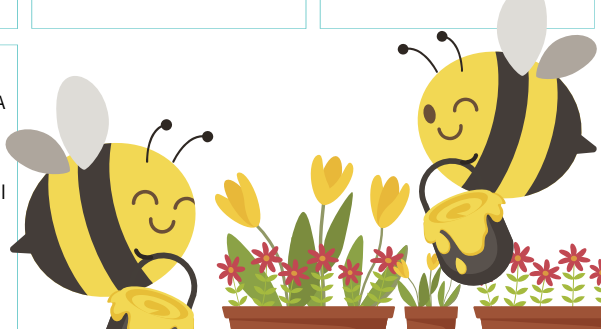




DILLUNS	DIAMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>01</p> 	<p>02</p> <p>MENESTRA DE VERDURES DE TEMPORADA</p> <p>ESTOFAT DE VEDELLA AMB VERDURES I XAMPINYONS FRESCOS</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>03</p> <p>AMANIDA DE MESCLUM D'ENCIAMS, TOMÀQUET, PASTANAGA, OLIVES I DAUS DE TRUITA DE PATATA</p> <p>CASSOLETA DE <b>CIGRONS ECO DE LA SEGARRA</b> ESTOFATS AMB <b>PASTANAGA ECO DE CAL VALLS</b></p> <p>IOGURT DE <b>CASA SIBILLÓ</b></p>	<p>04</p> <p>CREMA DE CARABASSÓ AMB CROSTONS CASOLANS</p> <p>VENTRESCA DE LLUÇ AL FORN AMB OLI D'ALFABREGA FRESCA I TOMÀQUET AMANIT</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>05</p> <p>AMANIDA D'ENCIAM, PASTANAGA, COGOMBRE, FORMATGE I OLIVES</p> <p>PAELLA DE BOLETS, CARABASSÓ I PEBROT VERMELL, PASTANAGA I SALSITXA</p> <p>FLAM DE LA FAGEDA</p>
<p>08</p> <p>AMANIDA D'ENCIAM, TOMÀQUET, PANÍS, PASTANAGA RATLLADA I RABES DE POLLASTRE A LA MILANESA</p> <p><b>LLENTIES ECO DE LA SEGARRA</b> ESTOFADES AMB VERDURES I <b>ARRÓS INTEGRAL ECO</b></p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>09</p> <p>CREMA DE PATATA I <b>PORROS ECO DE CAL VALLS</b> AMB CROSTONS CASOLANS</p> <p>POLLASTRE AL FORN AMB FARIGOLA, ROMANÍ I AMANIDA VARIADA</p> <p>IOGURT DE <b>CASA SIBILLÓ</b></p>	<p>10</p> <p>ARRÓS DEL <b>DELTA DE L'EBRE</b> A LA CUBANA</p> <p><b>PEIX BLANC FRESC</b> AL FORN AMB MONGETES BLANQUES I ESPINACS</p> <p>GELAT</p>	<p>11</p> 	<p>12</p> 
<p>15</p> <p>ARRÓS DEL <b>DELTA DE L'EBRE</b> SALTAT AMB XAMPINYONS FRESCOS</p> <p>RABES DE POLLASTRE AMB UN TOC DE MOSTASSA I MEL AMB ENCIAM I PANÍS</p> <p>CREMA LA FAGEDA</p>	<p>16</p> <p>PÈSOLS AMB PATATA I OLI</p> <p>ESTOFAT DE GALL D'INDI AMB <b>PASTANAGA ECO DE CAL VALLS</b></p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>17</p> <p>MACARRONS <b>BLAT ECO LA PERLA DEL SEGRE</b> A LA NAPOLITANA I FORMATGE RATLLAT</p> <p><b>PEIX BLANC FRESC</b> AL FORN AMB SALSA DE PEBROTS DEL PIQUILLO</p> <p>IOGURT DE <b>CASA SIBILLÓ</b></p>	<p>18</p> <p>CREMA D'ESPINACS <b>ECO DE CAL VALLS</b> I PATATA</p> <p>LLONGANISSA DE PORC AMB ENCIAM AMANIT I OLIVES</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>19</p> <p>AMANIDA D'ENCIAM, TOMÀQUET, CEBA, PASTANAGA OLIVES I TONYINA</p> <p><b>CIGRONS ECO DE LA SEGARRA</b> AMB VERDURES I <b>OU DUR ECO DE CODI "0"</b></p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>
<p>22</p> <p>AMANIDA D'ENCIAM, TOMÀQUET, PANÍS, PASTANAGA, TIRES DE PEBROT ESCALIVAT I FORMATGE FRESC</p> <p><b>LLENTIES ESTOFADES ECO DE LA SEGARRA</b> AMB VERDURES I <b>ARRÓS INTEGRAL ECO</b></p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>23</p> <p>CREMA DE XAMPINYONS FRESCOS I PATATA AMB CROSTONS CASOLANS</p> <p>RODÓ DE LLOM DE PORC AMB SALSA DE PERA DE LLEIDA</p> <p>IOGURT DE <b>CASA SIBILLÓ</b></p>	<p>24</p> <p>MONGETA, PATATA I PASTANAGA</p> <p>LLUÇ</p> <p>A LA ROMANA AMB GALLONS DE TOMÀQUET FRESC</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>25</p> <p>ARRÓS DEL <b>DELTA DE L'EBRE</b> AMB VERDURETES FRESQUES</p> <p>PIT DE POLLASTRE A LA PLANXA AMB AMANIDA DE <b>PASTANAGA ECO DE CAL VALLS</b> I PANÍS</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>26</p> <p>AMANIDA D'ENCIAM, TOMÀQUET, CEBA I COGOMBRE</p> <p>ESPAGUETIS <b>ECO LA PERLA DEL SEGRE</b> A LA BOLONYESA AMB FORMATGE RATLLAT</p> <p>IOGURT NATURAL DE CASA SIBILLÓ</p>
<p>29</p> <p>MACARRONS <b>BLAT ECO DE LA PERLA DEL SEGRE</b> A LA NAPOLITANA I FORMATGE RATLLAT</p> <p>PERNILETS DE POLLASTRE AL FORN AMB UN <b>TOC DE QUÈTXUP CASOLÀ</b> I ENCIAM AMANIT</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>30</p> <p>AMANIDA D'ENCIAM, TOMÀQUET, CEBA, TIRES DE PEBROT ESCALIVAT I CROQUETES DE POLLASTRE</p> <p><b>CIGRONS ECO DE LA SEGARRA</b> SALTEJATS AMB PATATA I VERDURES DE TEMPORADA, AMB <b>"OUS ECO CODI 0"</b></p> <p>IOGURT DE <b>CASA SIBILLÓ</b></p>	<p>31</p> <p>ARRÓS DEL <b>DELTA DE L'EBRE</b> A LA NAPOLITANA</p> <p><b>PEIX BLANC FRESC</b> AL FORN AMB SALSA DE CEBA I PEBROT VERMELL</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>		



  
[www.sercodaga.com](http://www.sercodaga.com)  
**DESCARREGA'T LA NOSTRA APP**  
**ESTIGUES INFORMAT**

  
**SERCODAGA**  
 CUINA ECOLÒGICA I DE PROXIMITAT

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

**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.