

# JUNY 2023



<p><b>05</b></p> <p>MACARRONS ECO LA PERLA DEL SEGRE A LA NAPOLITANA AMB FORMATGE RATLLAT</p> <p>FRUITA DE VERDURES DE TEMPORADA</p> <p>FRUITA TEMPORADA</p>	<p><b>06</b></p> <p>CREMA TÈBIA DE PASTANAGA ECO DE CAL VALLS DE LLEIDA AMB CROSTONS CASOLANS</p> <p>PINXO DE CARN MAGRA MARINAT AMB MOSTASSA I MEL AMB TOMAQUET AMANIT</p> <p>IOGURT CASA SIBILLÓ</p>	<p><b>07</b></p> <p>AMANIDA RUSSA CASSOLANA</p> <p>CASSOLETA PEIX BLANC FRESC AMB MUSCLOS I PEBROT ESCALIVAT</p> <p>FRUITA TEMPORADA</p>	<p><b>08</b></p> <p>AMANIDA DE TOMAQUET, BLAT DE MORO, COGOMBRE I RABES DE POLLASTRE</p> <p>CIGRONS AMANITS AMB DAUS DE TOMAQUET CONFITAT, VINAGRETA D'OU DUR ECO DE "CODI 0"</p> <p>IOGURT CASA SIBILLÓ</p>	<p><b>09</b></p> <p>ARRÒS DEL DELTA DE L'EBRE A LA CUBANA</p> <p>SUPREMA DE LLUÇ AL FORN AMB PASTANAGA FRESCA RATLLADA ECO E CAL VALLS</p> <p>FRUITA TEMPORADA</p>
<p><b>12</b></p> <p>CREMA TÈBIA DE PATATA AMB BOLETS LAMINATS</p> <p>POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA VERDA</p> <p>FRUITA TEMPORADA</p>	<p><b>13</b></p> <p>AMANIDA D'ENCIAM, TOMAQUET, OLIVES, CEBA TENDRA I OU DUR</p> <p>LLENTIES ECO DE LA SEGARRA AMB VERDURES</p> <p>IOGURT CASA SIBILLÓ</p>	<p><b>14</b></p> <p>MONGETA I PATATA AMB OLI D'OLIVA D.O GARRIGUES</p> <p>PEIX BLAU FRESC AMB CEBA CONFITADA I ANET FRESC</p> <p>FRUITA TEMPORADA</p>	<p><b>15</b></p> <p>AMANIDA D'ENCIAM, AMB OU DUR ECO DE CODI "0", TOMAQUET, OLIVES, PANÍS I DAUS DE FORMATGE</p> <p>PAELLA D'ARRÒS DEL DELTA DE L'EBRE, VERDURETES I SALSITXA DE POLLASTRE</p> <p>IOGURT CASA SIBILLÓ</p>	<p><b>16</b></p> <p>ESPIRALS ECO LA PERLA DEL SEGRE AMB OLI D'ORENGA I FORMATGE RATLLAT</p> <p>PEIX BLANC FRESC A LA MILANESA AMB TIRES DE PEBROT VERD I VERMELL</p> <p>FRUITA TEMPORADA</p>
<p><b>19</b></p> <p>MINESTRA DE VERDURES</p> <p>HAMBURGUESA MIXTA AMB ENCIAM, COGOMBRE ECO DE CAL VALLS I PANÍS</p> <p>FRUITA TEMPORADA</p>	<p><b>20</b></p> <p>ARRÒS A LA NAPOLITANA</p> <p>POLLASTRE ROSTIT AL FORN AMB XIPS DE PATATA</p> <p>IOGURT CASA SIBILLÓ</p>	<p><b>21</b></p> <p>CREMA DE VERDURES AMB CROSTONS CASOLANS</p> <p>PEIX BLANC FRESC A LA ROMANA AMB CEBA CONFITADA I ANET FRESC</p> <p>FRUITA TEMPORADA</p>	<p><b>22</b></p> <p>AMANIDA D'ENCIAM, TOMAQUET, COGOMBRE, PASTANAGA ECO DE CAL VALLS I BLAT DE MORO</p> <p>LLAÇOS DE PASTA DE VERDURES A LA BOLONYESA</p> <p>GELAT</p>	<p><b>23</b></p> <p><b>BON ESTIU !!</b></p>
<p><b>26</b></p>	<p><b>27</b></p>	<p><b>28</b></p>	<p><b>29</b></p>	<p><b>30</b></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.