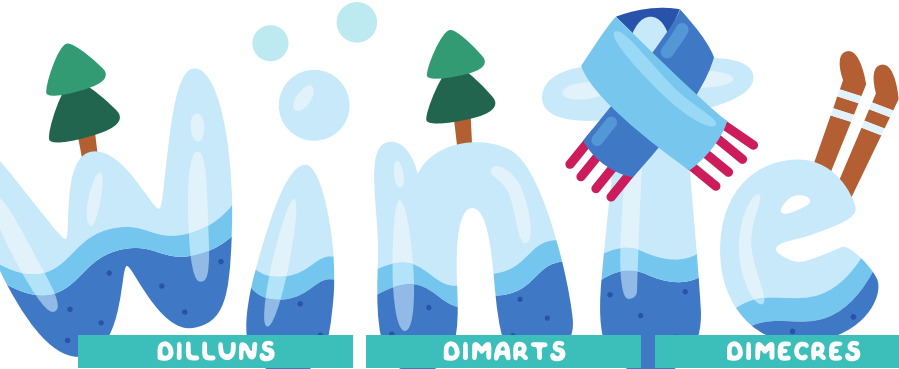


# GENER 2024



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p><b>08</b></p> <p><b>ARRÒS DEL DELTA DE L'EBRE</b> AMB SOFREGIT DE TOMÀQUET</p> <p>PERNILETS DE POLLASTRE ROSTITS AL FORN AMB SAMFAINA FRESCA</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p><b>09</b></p> <p>AMANIDA DE TOMÀQUET, CEBA, BLAT DE MORO, PEBROT VERMELL I TRUITA DE PATATA DE PROXIMITAT</p> <p><b>LLENTIES ECO DE LA SEGARRA</b> AMB ARRÒS INTEGRAL ECO DEL DELTA DE L'EBRE</p> <p>IOGURT CASA SIBILLÓ</p>	<p><b>10</b></p> <p>CREMA DE <b>PORRO ECO DE CAL VALLS</b> AMB <b>CROSTONS CASOLANS</b></p> <p><b>PEIX BLAU FRESC</b> AL FORN AMB SALSADA DE PEBROT VERMELL ESCALIVAT</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p><b>11</b></p> <p>TRINXAT DE COL-I-FLOR AMB ALLETS I PIMENTÓ VERMELL</p> <p>MANDONGUILLES MIXTES AMB SOFREGIT DE TOMÀQUET CASOLÀ</p> <p>IOGURT CASA SIBILLÓ</p>	<p><b>12</b></p> <p>BROU VEGETAL AMB <b>LLETRES ECO DE LA PERLA DEL SEGRE</b></p> <p><b>PEIX BLANC FRESC</b> AL FORN AMB LLESQUES DE CEBA I PATATA DE PROXIMITAT</p> <p><b>POMA ECO DE "POMONA"</b></p>
<p><b>15</b></p> <p>CREMA DE <b>CARABASSA ECO DE CAL VALLS</b> AMB <b>CROSTONS CASOLANS</b></p> <p>PIT DE POLLASTRE A LA PLANXA AMB OLI D'ESPÈCIES FRESQUES I ENCIAMS VARIATS</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p><b>16</b></p> <p><b>ESPIRALS ECO DE LA PERLA DEL SEGRE</b> AMB SOFREGIT DE TOMÀQUET I FORMATGE EDAM RATLLAT</p> <p>FILET DE LLUÇ AL FORN AMB CEBA CONFITADA I PEBROT VERD</p> <p>IOGURT CASA SIBILLÓ</p>	<p><b>17</b></p> <p>MONGETA, <b>PATATA DE PROXIMITAT</b> I <b>PASTANAGA ECO DE CAL VALLS</b></p> <p>RODÓ DE PORC AMB SALSADA DE XAMPINYONS FRESCOS A L'ALLET</p> <p><b>PERA ECO DE "POMONA"</b></p>	<p><b>18</b></p> <p>ESCUDELLA BARREJADA AMB <b>CIGRONETS ECO DE LA SEGARRA</b></p> <p><b>PEIX BLANC FRESC</b> A LA MILANESA AMB ENCIAM AMANIT I OLIVES</p> <p>IOGURT CASA SIBILLÓ</p>	<p><b>19</b></p> <p>PAELLA D'ARRÒS DEL DELTA DE L'EBRE AMB SOFREGIT CASOLÀ I SEPIA</p> <p>HAMBURGUESA D'ESPINACS I GALL D'INDI AMB CEBA I TOMÀQUET A DAUS CONFITAT</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>
<p><b>22</b></p> <p>FIDEUS DE LA <b>PERLA DEL SEGRE</b> A LA CASOLA AMB VERDURETES FRESQUES</p> <p>VENTRESCA DE LLUÇ AMB OLI DE PEBROT ESCALIVAT I MESCLUM D'ENCIAMS</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p><b>23</b></p> <p>AMANIDA D'ENCIAM, TOMÀQUET, CEBA, OLIVES I CROQUETES DE POLLASTRE</p> <p><b>LLENTIES ECO DE LA SEGARRA</b> ESTOFADES AMB DAUETS DE <b>PASTANAGA ECO DE CAL VALLS</b></p> <p>IOGURT CASA SIBILLÓ</p>	<p><b>24</b></p> <p>ARRÒS DEL DELTA DE L'EBRE AMB SOFREGIT DE TOMÀQUET CASOLÀ</p> <p><b>PEIX BLANC FRESC</b> AL FORN AMB CONFITAT DE PINYA FRESCA, CEBA I ANET</p> <p><b>POMA ECO DE "POMONA"</b></p>	<p><b>25</b></p> <p>MINESTRA DE VERDURES AMB OLI D'ALLS TENDRES</p> <p>LLONGANISSA AMB <b>BOLETS FRESCOS</b> SALTEJATS I MONGETES BLANQUES</p> <p>IOGURT CASA SIBILLÓ</p>	<p><b>26</b></p> <p><b>MENÚ ROMÀ (ITALIA)</b></p> <p><b>MACARRONS ECO DE LA PERLA DEL SEGRE A LA CARBONARA</b></p> <p><b>PIZZA MARGARITA</b> AMB <b>BASILICO FRESC</b></p> <p><b>FLAM DE LA FAGEDA</b></p>
<p><b>29</b></p> <p>CREMA DE <b>XAMPINYONS FRESCOS</b> AMB <b>BOLETS LAMINATS</b></p> <p>POLLASTRE A L'AST AMB <b>PASTANAGA ECO DE CAL VALLS</b></p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p><b>30</b></p> <p>AMANIDA D'ENCIAM, PASTANAGA, BLAT DE MORO I RABES DE CARN MAGRA</p> <p><b>CIGRONS ECO DE LA SEGARRA</b> ESTOFATS AMB VERDURES DE TEMPORADA I <b>OU ECO DE CAL BERGÉ</b></p> <p>IOGURT CASA SIBILLÓ</p>	<p><b>31</b></p> <p><b>ESPIRALS ECO DE LA PERLA DEL SEGRE</b> A LA NAPOLITANA I FORMATGE EDAM RATLLAT</p> <p><b>PEIX BLANC FRESC</b> AL FORN AMB CEBA CAMEL-LITZADA I ANET FRESC</p> <p><b>PERA ECO DE "POMONA"</b></p>		

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

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

**SERCODAGA**  
 CUINA ECOLÒGICA I DE PROXIMITAT  
 NUM. RSIPAC 26.07454/CAT