

FEBRER 2024



SABEDS **DIJOUS** **DIVENORES**

		<p>01</p> <p>MONGETA VERDA AMB PATATA DE PROXIMITAT</p> <p>PIT DE POLLASTRE A LA PLANXA AMB TIRES DE PEBROT ESCALIVAT I CEBA CONFITADA</p> <p>IOGURT DE CASA SIBILLÓ</p>	<p>02</p> <p>ARRÓS BLANC DEL DELTA DE L'EBRE A LA NAPOLITANA</p> <p>PEIX BLANC FRESC AL FORN AMB ALLETS, PIMENTÓ I AMANIDA D'ENCIAMS</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>
--	--	--	--

05

MINESTRA DE VERDURES AMB OLI D'ALLS TENDRES

CUIXA DE POLLASTRE AL FORN AMB SALSA DE TARONJA DE TEMPORADA

FRUITA DE TEMPORADA

06

ARRÓS BLANC DEL DELTA DE L'EBRE AMB SALSA DE SAMFAINA FRESCA

VENTRESCA DE LLUÇ A LA MILANESA AMB ENCIAM I OLIVES

IOGURT DE CASA SIBILLÓ

07

BROU DE VERDURES CASOLÀ AMB LLETRES DE LA PERLA DEL SEGRE

LLONGANISSA DE PORC AL FORN AMB SALSA DE TOMÀQUET CASOLÀ

POMA ECO DE POMONA

08

AMANIDA DE TOMÀQUET, CEBA, BLAT DE MORO I TRUITA DE PATATA DE PROXIMITAT

LLENTIES ECO DE LA SEGARRA ESTOFADES AMB VERDURES DE TEMPORADA

FRUITA DE TEMPORADA

09

CREMA DE PASTANAGA ECO DE CAL VALLS AMB CROSTONS CASOLANS

PEIX BLANC FRESC AL FORN AMB LLESQUES DE PATATA DE PROXIMITAT I OLI D'ANET FRESC

FRUITA DE TEMPORADA



12

CREMA DE PORRO ECO DE CAL VALLS AMB CROSTONS CASOLANS

MANDONGUILLES MIXTES A LA JARDINERA

PERA ECO DE POMONA

13

AMANIDA D'ENCIAM, TOMÀQUET, PASTANAGA, BLAT DEMORO I TONYINA

CIGRONS ECO DE LA SEGARRA AMB PASTANAGA ECO DE CAL VALLS I OU DUR ECO DE CAL BERGÉS

FRUITA DE TEMPORADA

14

ARRÓS BLANC DEL DELTA DE L'EBRE A LA CUBANA

CUIXES DE POLLASTRE AL FORN AMB ESPÈCIES I TOMÀQUET AL FORN

IOGURT DE CASA SIBILLÓ

15

MACARRONS DE LA PERLA DEL SEGRE AMB PESTO D'ORENGA I FORMATGE RATLLAT

PEIX BLAU FRESC AL FORN AMB ESPINACS I BOLETS

FRUITA DE TEMPORADA

16

AMANIDA D'ENCIAM, PASTANAGA, PEBROT, OLIVES I DAUS DE FORMATGE

LLENTIES ECO DE LA SEGARRA ESTOFADES AMB ARRÓS INTEGRAL ECO DEL DELTA DE L'EBRE

POMA ECO DE POMONA

19

CREMA DE CARABASSA I PORRO ECO DE CAL VALLS AMB CROSTONS CASOLANS

HAMBURGUESA DE POLLASTRE AMB GALLONS DE PATATA DE PROXIMITAT AL FORN AMB ESPÈCIES

FRUITA DE TEMPORADA

20

FIDEUÀ AMB SOFREGIT CASOLÀ, VERDURES DE TEMPORADA I ALL I OLI CASOLÀ

PEIX BLANC FRESC AL FORN AMB TOMÀQUET AMANIT

IOGURT DE CASA SIBILLÓ

21

MINESTRA DE VERDURES AMB PÈSOLS I OLI DE PEBROT ESCALIVAT

LLIBRETS DE LLOM CASOLANS AMB CEBA CAMEL-LITZADA I FARIGOLA FRESCA

FRUITA DE TEMPORADA

22

MENÚ XINES

ROTLLETS DE PRIMAVERA

DAUS DE POLLASTRE SALTEJATS AMB VERDURES FRESQUES, PINYA I SALSA AGREDOLÇA CASOLANA

FLAM D'OU

23

MONGETA VERDA AMB PATATA DE PROXIMITAT

ESTOFAT DE VEDELLA AMB VERDURES FRESQUES I CARABASSA ECO DE CAL VALLS

FRUITA DE TEMPORADA

26

BROU CASOLÀ DE POLLASTRE AMB PISTONS DE LA PERLA DEL SEGRE

PEIX BLANC FRESC AL FORN AMB SAMFAINA I AMANIDA VERDA

IOGURT DE CASA SIBILLÓ

27

CREMA DE PATATA DE PROXIMITAT I BLEDES ECO DE CAL VALLS AMB CROSTONS CASOLANS

PERNILETS DE POLLASTRE AL FORN AMB UN TOC DE MEL I MOSTASSA I XAMPINYONS

FRUITA DE TEMPORADA

28

ARRÓS BLANC DEL DELTA DE L'EBRE AMB VERDURES DE TEMPORADA SALTEJADES

PEIX BLAU FRESC AL FORN AMB PICADA D'ALL I JULIVERT I TOMÀQUET AMANIT AMB PANIS

POMA ECO DE POMONA



www.sercodaga.com

 DESCARREGA'T LA NOSTRA APP

ESTIGUES INFORMAT

SERCODAGA

 CUINA ECOLÒGICA I DE PROXIMITAT

 NUM. RSIPAC 26.07454/CAT

NUTRICIONISTES: MIREIA ESPACHS CALVET I ALEIX BROSEL VIAÑA

QUINEM AMB PRODUCTES DE PROXIMITAT: Oli d'Oлива 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.