ESCOLA: **LA MITJANA** TIPUS: **ESTÀNDAR**

GENER 2025





DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOU	DIVEND
		08 AMANIDA D´ENCIAM AMB TOMAQUET, PANIS, CEBA I TIRES DE PIT DE POLLASTRE ---- **LLENTIES ECO DE LA SEGARRA** ESTOFADES, AMB VERDURES DE TEMPORADA ---- **IOGURT DE LA FAGEDA DE MADUIXA**	09 CREMA DE **PORROS ECO DE CAL VALLS** I PATATA AMB CROSTONS CASOLANS ---- **PEIX BLANC FRESC** AL FORN AMB LLIT DE CARABASSÓ I CEBA ---- **FRUITA DE LLEIDA ECO DE POMONA**	10 MINESTRA DE VERDURES DE TEMPORADA AMB **PATATA ECO DE CAL VALLS** ---- MANDONGUILLES MIXTA AMB SOFREGIT DE TOMÀQUET CASOLÀ ---- FRUITA DE TEMPORADA
13 BROU VEGETAL AMB **LLETRES DE LA PERLA DEL SEGRE** ---- VENTRESCA DE LLUÇ AMB SALSA DE PEBROTS DEL PIQUILLO ---- **IOGURT ENSUCRAT DE CASA SIBILLÓ**	14 AMANIDA COMPLETA AMB ENCIAM, ESPÀRRECS, OU DUR, CEBA TENDRA, OLIVES I TONYINA ---- **CIGRONS ECO DE LA SEGARRA** ESTOFATS AMB VERDURES DE TEMPORADA ---- **FRUITA DE LLEIDA ECO DE POMONA**	15 **ESPIRALS DE LA PERLA DEL SEGRE** A LA NAPOLITANA AMB FORMATGE EDAM RATLLAT ---- **PEIX BLAU FRESC** AL FORN AMB ESPINACS FRESCOS I ALLS TENDRES SALTEJATS ---- FRUITA DE TEMPORADA	16 PÈSOLS I PASTANAGA SALTATS AMB ALLETS I **OU DUR ECO DE CAL BERGÉ** ---- PIT DE POLLASTRE A LA MILANESA AMB TOMÀQUET ROSTIT AL FORN ---- **IOGURT ENSUCRAT DE CASA SIBILLÓ**	17 PAELLA **D'ARRÒS DEL DELTA DE L'EBRE** AMB VERDURETES FRESQUES ---- HAMBURGUESA D'ESPINACS I GALL D'INDI AMB TIRES DE PEBROT I ALBERGINIA ---- FRUITA DE TEMPORADA
20 AMANIDA DE L'HORTA DE LLEIDA ---- **LLENTIES ECO DE LA SEGARRA** ESTOFADES, AMB **CARABASSA ECO DE CAL VALLS** ---- FRUITA DE TEMPORADA	21 **MACARRONS DE LA PERLA DEL SEGRE** AMB SOFREGIT DE TOMÀQUET I FORMATGE RATLLAT ---- **PEIX BLANC FRESC** AL FORN AMB LLIMÓ ,HERBES AROMÀTIQUES I LLIT DE VERDURES ---- FRUITA DE TEMPORADA	22 MONGETA VERDA AMB PATATA ---- LLIBRETS DE LLOM CASOLANS AMB TOMÀQUET AMANIT I BLAT DE MORO ---- **IOGURT ENSUCRAT DE CASA SIBILLÓ**	23 **ARRÒS DEL DELTA DE L'EBRE** AMB VERDURES SALTEJADES I BOLETS FRESCOS ---- **PEIX BLAU FRESC** AL FORN AMB DAUS DE PINYA FRESCA CONFITADA ---- **FRUITA DE LLEIDA ECO DE POMONA**	24 CREMA DE **MONIATO ECO DE CAL VALLS** AMB CROSTONS CASOLANS ---- PERNILETS DE POLLASTRE A LES FINES HERBES AMB PATATES XIP ---- **IOGURT ENSUCRAT DE CASA SIBILLÓ**
27 **FIDEUS DE LA PERLA DEL SEGRE** A LA CASOLA AMB VERDURETES FRESQUES ---- LLONGANISSA AL FORN AMB AMANIDA DE TOMÀQUET ---- FRUITA DE TEMPORADA	28 **ARRÒS DEL DELTA DE L'EBRE** A LA CUBANA ---- **PEIX BLAU FRESC** AL FORN AMB PICADA D'ALL I JULIVERT I CEBA CONFITADA ---- **IOGURT ENSUCRAT DE CASA SIBILLÓ**	29 CREMA DE **CARABASSÓ ECO DE CAL VALLS** AMB CROSTONS CASOLANS ---- ESTOFAT DE VEDELLA AMB BOLETS FRESCOS ---- FRUITA DE TEMPORADA	30 AMANIDA D'ENCIAM AMB CEBA TENDRA, OLIVES, TOMÀQUET I CROQUETES DE POLLASTRE ---- **CIGRONS ECO DE LA SEGARRA** ESTOFATS AMB SOFREGIT CASOLÀ DE TOMÀQUET ---- **FRUITA DE LLEIDA ECO DE POMONA**	31 **MENÚ PAIS VASC** **PORRUSALDA** ---- **POLLASTRE AL BATZOKI** ---- **FLAM DE VAINILLA DE LA FAGEDA**







@sercodaga

Al dia de tot el que es cuina i s'activa amb Sercodaga!

SERCODAGA

CUINA ECOLÒGICA I DE PROXIMITAT

NUM. RSIPAC 26.07454/CAT

MENÚS ELABORATS PEL DEPARTAMENT DE NUTRICIÓ I CUINA.

CUINEM AMB PRODUCTES DE PROXIMITAT: Oli d'Oliva Verge Extra D.O. Les Garrigues, 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.