

CASTANYES, MAGRANES, CARABASSES I MONIATOS



NOVEMBRE

DILLUNS	DIMARTS	DIJOUS	DIVENDRES
<p>05</p> <p>MACARRONS A LA NAPOLITANA AMB FORMATGE RATLLAT</p> <p>HAMBURGUESA D'ESPINACS I GALL D'INDI AMB XIPS</p> <p>FRUITA TEMPORADA</p>	<p>06</p> <p>MONGETA AMB PATATA</p> <p>FRICANDÓ DE VEDELLA CARN SARGAIRE AMB PASTANAGA I BOLETS</p> <p>FRUITA TEMPORADA</p>	<p>07</p> <p>CREMA DE PATATA I PASTANAGA</p> <p>CROQUETES DE PERNIL AMB AMANIDA VARIADA</p> <p>FRUITA TEMPORADA</p>	<p>08</p> <p>CIGRONS AMB VERDURES DE TEMPORADA</p> <p>PIT DE POLLASTRE A LA MILANESA AMB PASTANAGA RATLLADA I OLIVES</p> <p>FRUITA TEMPORADA</p>
<p>12</p> <p>CREMA DE CARABASSA DE LLEIDA</p> <p>LLONGANISSA DE CAL ARELLANO AMB ENCIAM I OLIVES</p> <p>FRUITA TEMPORADA</p>	<p>13</p> <p>MACARRONS SALTATS AMB XAMPINYONS FRESCOS I FORMATGE RATLLAT</p> <p>ESTOFAT DE LLOM DE PORC DE CAL ARELLANO AMB VERDURES DE TEMPORADA</p> <p>FRUITA TEMPORADA</p>	<p>14</p> <p>LLENTIES AMB ARRÒS I VERDURES DE TEMPORADA</p> <p>CRESTES DE TONYINA AMB ENCIAM I OLIVES</p> <p>FRUITA TEMPORADA</p>	<p>15</p> <p>MINESTRA DE VERDURES</p> <p>CONTRACUIXA DE POLLASTRE AL FORN AMB TOMÀQUET AMANIT</p> <p>FRUITA TEMPORADA</p>
<p>19</p> <p>MONGETA, PATATA I PASTANAGA</p> <p>DAUS DE VEDELLA DE CARN SARGAIRE AMB VERDURETES</p> <p>FRUITA TEMPORADA</p>	<p>20</p> <p>BROU DE POLLASTRE CASOLÀ AMB PISTONS</p> <p>PERNILETS DE POLLASTRE AL FORN AMB SAMFAINA FRESCA</p> <p>FRUITA TEMPORADA</p>	<p>21</p> <p>ARRÒS DEL DELTA DE L'EBRE AMB TOMÀQUET CASOLÀ</p> <p>ESCALOPA DE VEDELLA AMB XIPS</p> <p>NATILLA DE XOCOLATA</p> <p>BEGUDES ESPACIALS</p>	<p>22</p> <p>CREMA DE PATATA I PORRO</p> <p>HAMBURGUESA MIXTA DE CAL ARELLANO AMB SOFREGIT DE TOMATA FRESCA</p> <p>FRUITA TEMPORADA</p>
<p>26</p> <p>MINESTRA DE VERDURES</p> <p>MANDONGUILLES MIXTES DE CAL ARELLANO AMB SOFREGIT DE TOMÀQUET CASOLÀ</p> <p>FRUITA TEMPORADA</p>	<p>27</p> <p>LLENTIES AMB ARRÒS I VERDURES DE TEMPORADA</p> <p>PIT DE POLLASTRE A LA PLANXA I GALLONS DE TOMÀQUET FRESC</p> <p>FRUITA TEMPORADA</p>	<p>28</p> <p>MACARRONS LA PERLA DEL SEGRE A LA NAPOLITANA AMB FORMATGE RATLLAT</p> <p>LLIBRETS DE PERNIL DOLÇ I FORMATGE AMB AMANIDA</p> <p>FRUITA TEMPORADA</p>	<p>29</p> <p>CREMA DE CARABASSA DE LLEIDA</p> <p>SALSITXES DE PORC DE CAL ARELLANO AMB XAMPINYONS</p> <p>FRUITA TEMPORADA</p>
			<p>09</p> <p>ARRÒS DEL DELTA DE L'EBRE A LA CUBANA</p> <p>PEIX BLANC FRESC AL FORN AMB CEBA I TOMÀQUET CONFITAT</p> <p>LÀCTIC</p>
			<p>16</p> <p>ARRÒS DEL DELTA DE L'EBRE AMB SOFREGIT DE TOMÀQUET FRESC</p> <p>PEIX BLANC FRESC A LA MILANESA AMB ENCIAM I OLIVES</p> <p>LÀCTIC</p>
			<p>23</p> <p>MACARRONS A LA NAPOLITANA AMB FORMATGE RATLLAT</p> <p>CROQUETES DE BACALLÀ AMB ENCIAM I OLIVES</p> <p>LÀCTIC</p>
			<p>30</p> <p>ARRÒS DEL DELTA DE L'EBRE AMB SOFREGIT DE TOMÀQUET CASOLÀ</p> <p>PEIX BLAU FRESC A LA MILANESA AMB ENCIAM I OLIVES</p> <p>LÀCTIC</p>

www.sercodaga.com
facebook.com/sercodaga

DESCARREGA'T LA NOSTRA APP

ESTIGUES INFORMAT

SERCODAGA

SERVEIS A COL·LECTIVITATS

TÈCNIC EN DIETÈTICA I NUTRICIÓ:
MIREIA ESPACHS CALVET

CUINEM 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.