



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
02 <b>FESTA</b>	03 <b>FESTA</b>	04 <b>FESTA</b>	05 <b>FESTA</b>	06 <b>FESTA</b>
09 <b>FESTA</b>	10 <b>FESTA</b>	11 <b>FESTA</b>	12 ARRÒS DEL DELTA DE L'EBRE AMB SOFREGIT DE TOMÀQUET CASOLÀ ----- CONTRA CUIXA DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES ----- FRUITA TEMPORADA	13 ESPAGUETIS SENSE GLUTEN SALTATS AMB ALLETS I FORMATGE RATLLAT ----- <b>VENTRESCA DE LLUÇ</b> AL FORN AMB DAUS DE TOMÀQUET ----- LÀCTIC
16 CREMA DE PASTANAGA AMB CROSTONS CASOLANS S. GLUTEN ----- ESTOFAT DE VEDELLA AMB PASTANAGA I PÈSOLS ----- FRUITA TEMPORADA	17 ARRÒS DEL DELTA DE L'EBRE A LA CUBANA ----- PERNILETS DE POLLASTRE AL FORN AMB SAMFAINA FRESCA ----- FRUITA TEMPORADA	18 MACARRONS S. GLUTEN A LA NAPOLITANA I FORMATGE RATLLAT ----- LLOM DE PORC AMB AMANIDA VARIADA ----- FRUITA TEMPORADA	19 MONGETA, PATATA I PASTANAGA AL VAPOR ----- LLONGANISSA DE PORC AMB ENCIAM I OLIVES ----- FRUITA TEMPORADA	20 CIGRONS AMB PATATA ----- <b>PEIX BLAU FRESC</b> A LA MILANESA S. GLUTEN AMB PASTANAGA RATLLADA I OLIVES ----- LÀCTIC
23 MINISTRA DE VERDURES ----- MANDONGUILLES MIXTES AMB VERDURETES FRESQUES ----- FRUITA TEMPORADA	24 ESPIRALS S. GLUTEN A LA NAPOLITANA I FORMATGE RATLLAT ----- FRICANDÓ DE LLOM DE PORC AMB XAMPINYONS FRESCOS ----- FRUITA TEMPORADA	25 ARRÒS DEL DELTA DE L'EBRE SALTAT AMB VERDURES ----- WOK DE POLLASTRE SALTAT AMB VERDURES DE TEMPORADA ----- FRUITA TEMPORADA	26 LLENTIES ESTOFADES AMB ARRÒS ----- TRUITA DE PATATA I CEBA AMB AMANIDA VARIADA ----- FRUITA TEMPORADA	27 CREMA DE PÈSOLS AMB PATATA I CROSTONS CASOLANS S. GLUTEN ----- <b>PEIX BLANC FRESC</b> AL FORN AMB CEBA CONFITADA I TOMÀQUET ----- LÀCTIC



# SETEMBRE 2019

TÈCNIC EN DIETÈTICA I NUTRICIÓ:  
MIREIA ESPACHS CALVET

[www.sercodaga.com](http://www.sercodaga.com)  
facebook.com/sercodaga

DESCARREGA'T  
LA NOSTRA APP

ESTIGUES INFORMAT

## SERCODAGA

CUINA ECOLÒGICA I DE PROXIMITAT

NUM. RSIPAC 26.07454/CAT

**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.