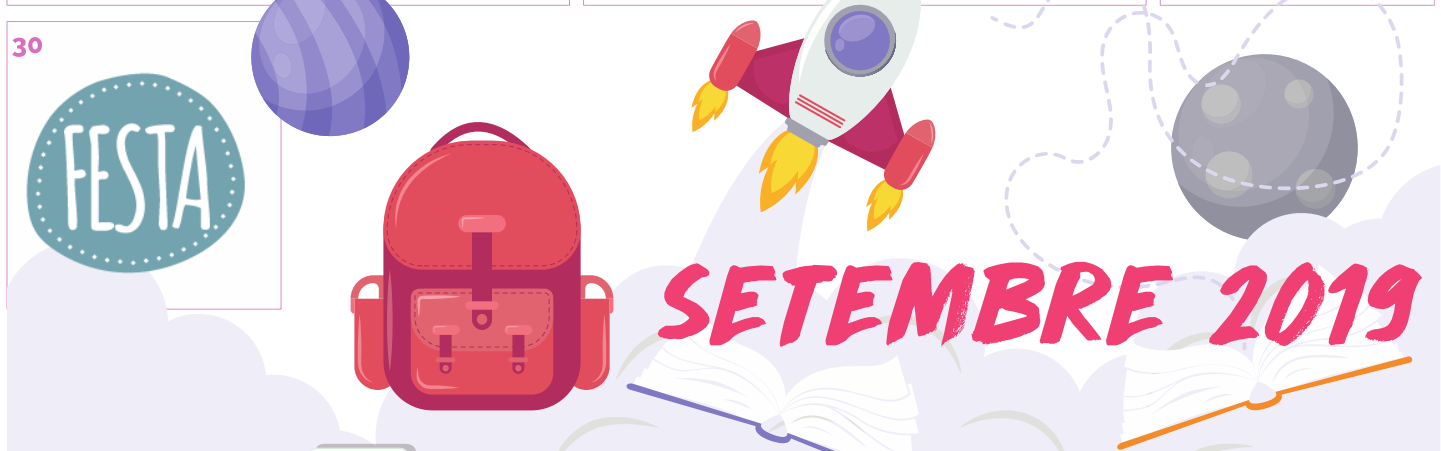




DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
02 FESTA	03 FESTA	04 FESTA	05 FESTA	06 FESTA
09 FESTA	10 FESTA	11 FESTA	12 ARRÒS DEL DELTA DE L'EBRE AMB SOFREGIT DE TOMÀQUET CASOLÀ CONTRA CUIXA DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM I OLIVES FRUITA TEMPORADA	13 ESPAGUETIS DE BLAT SALTATS AMB ALLETS I FORMATGE RATLLAT VENTRESCA DE LLUÇ AL FORN AMB DAUS DE TOMÀQUET LÀCTIC
16 CREMA DE PASTANAGA AMB CROSTONS CASOLANS 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 A LA NAPOLITANA I FORMATGE RATLLAT CROQUETES DE POLLASTRE 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 PEIX BLAU FRESC A LA MILANESA AMB PASTANAGA RATLLADA I OLIVES LÀCTIC
23 MINESTRA DE VERDURES MANDONGUILLES MIXTES AMB VERDURETES FRESQUES FRUITA TEMPORADA	24 ESPIRALS DE BLAT 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 PEIX BLANC FRESC AL FORN AMB CEBA CONFITADA I TOMÀQUET LÀCTIC



SETEMBRE 2019

TÈCNIC EN DIETÈTICA I NUTRICIÓ:
MIREIA ESPACHS CALVET

www.sercodaga.com
facebook.com/sercodaga

DESCARREGA'T
LA NOSTRA APP

ESTIGUES INFORMAT

SERCODAGA

CUINA ECOLÒGICA I DE PROXIMITAT

NUM. RSIPAC 26.07454/CAT

GUINEM 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.