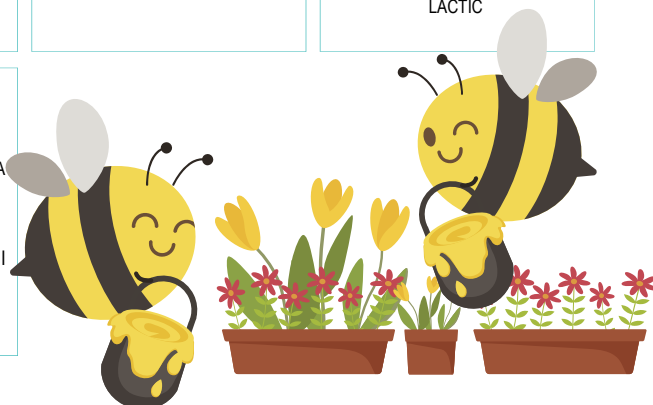




MAIG 2023

OILLUNS	DIARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
01 	02 MENESTRA DE VERDURES ESTOFAT DE VEDELLA AMB VERDURES I XAMPINYONS FRESCOS FRUITA DE TEMPORADA	03 ESPAGUETTIS A LA BOLONYESA AMB FORMATGE RATLLAT TRUITA DE PATATES I CEBA AMB MEZCLUM D'ENCiams FRUITA DE TEMPORADA	04 PAELLA D'ARRÒS PIT DE POLLASTRE AMB AMANIDA VARIADA FRUITA DE TEMPORADA	05 CREMA DE CARABASSÓ AMB CROSTONS CASOLANS VENTRESCA DE LLUÇ AL FORN AMB OLI D'ALFABREGA FRESCA I TOMÀQUET AMANIT FLAM LA FAGEDA
08 LLENTIES ESTOFADES AMB VERDURES I ARRÒS INTEGRAL HAMBURGUESA D'ESPINACS I GALL D'INDI AMB ENCiam FRUITA DE TEMPORADA	09 CREMA DE PATATA I PORROS AMB CROSTONS CASOLANS POLLASTRE AL FORN AMB FARIGOLA, ROMANÍ I AMANIDA VARIADA FRUITA DE TEMPORADA	10 ARRÒS DEL DELTA DE L'EBRE A LA CUBANA ESCALOPA DE LLOM AMB AMANIDA DE PASTANAGA I OLIVES FRUITA DE TEMPORADA	11 	12 
15 ARRÒS DEL DELTA DE L'EBRE SALTAT AMB XAMPINYONS FRESCOS RABES DE POLLASTRE AMB UN TOC DE MOSTASSA I MEL AMB ENCiam I PANÍS FRUITA DE TEMPORADA	16 CIGRONS SALTEJATS AMB PATATA I VIINAGRETA D'OU DUR ESTOFAT DE GALL D'INDI AMB PASTANAGA I BOLETS FRUITA DE TEMPORADA	17 TORTELLINIS A LA NAPOLITANA I FORMATGE RATLLAT LLONZAT A LA PLANXA AMB SALS DE PEBROTS DEL PIQUILLO FRUITA DE TEMPORADA	18 CREMA DE CARABASSA I PATATA AMB CROSTONS LLONGANISSA DE PORC AMB ENCiam AMANIT I OLIVES FRUITA DE TEMPORADA	19 MONGETA VERDA AMB PATATA I OLI D'OLIVA PEIX BLANC FRESC AL FORN AMB CEBA CARAMEL·LITZADA I GALLONS DE TOMÀQUET Làctic
22 LLENTIES ESTOFADES AMB VERDURES I ARRÒS INTEGRAL TRUITA DE PATATA, CARABASSÓ I CEBA AMB AMANIDA VARIADA FRUITA DE TEMPORADA	23 CREMA DE XAMPINYONS FRESCOS I PATATA AMB CROSTONS CASOLANS RODÓ DE LLOM DE PORC AMB SALS DE PERA DE LLEIDA FRUITA DE TEMPORADA	24 TALLARINS DE LA PERLA DEL SEGRE A LA BOLONYESA AMB FORMATGE RATLLAT PIT DE POLLASTRE A LA PLANXA AMB AMANIDA DE PASTANAGA I PANÍS FRUITA DE TEMPORADA	25 MONGETA, PATATA I PASTANAGA MANDONGUILLES MIXTES AMB SOFREGIT DE VERDURES FRESQUES FRUITA DE TEMPORADA	26 ARRÒS DEL DELTA DE L'EBRE AMB VERDURES FRESQUES LLUÇ A LA ROMANA AMB GALLONS DE TOMÀQUET FRESC Làctic
29 ESPIRALS DE BLAT DE LA PERLA DEL SEGRE A LA NAPOLITANA I FORMATGE RATLLAT PERNILETS DE POLLASTRE AL FORN AMB UN TOC DE QUÈTXUP CASOLÀ I ENCiam AMANIT FRUITA DE TEMPORADA	30 CIGRONS ECO DE LA SEGARRA SALTEJATS AMB PATATA I VERDURES DE TEMPORADA PINXOS DE CARN MAGRA AMB AMANIDA VARIADA FRUITA DE TEMPORADA	31 CORONACIÓ DE LA VERGE ARRÒS DEL DELTA DE L'EBRE A LA NAPOLITANA HAMBURGUESES MIXTES AL FORN AMB SALS DE CEBA I PEBROT VERMELL NATILLA DE XOCOLATA		

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

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.