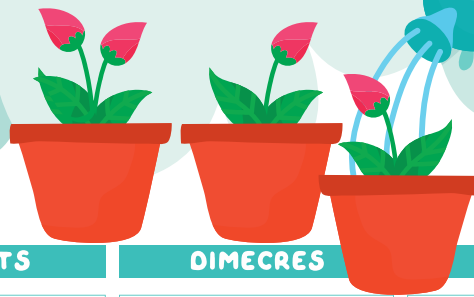


MAIG 2021



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>03</p> <p>ESPAGUETIS S. GLUTEN A LA CARBONARA AMB FORMATGE RATLLAT</p> <p>CONTRA CUIXA DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA VARIADA</p> <p>FRUITA TEMPORADA</p>	<p>04</p> <p>CASSOLETA DE CIGRONS</p> <p>LLOM DE PORC A LA MILANESA S. LGUTEN AMB TOMÀQUET I OLIVES</p> <p>FRUITA TEMPORADA</p>	<p>05</p> <p>MONGETA AMB PATATA</p> <p>CROQUETES DE POLLASTRE S. GLUTEN AMB TIRES DE PEBROT ESCALIVAT</p> <p>FRUITA TEMPORADA</p>	<p>06</p> <p>CREMA DE CARABASSÓ AMB CROSTONS CASOLANS S. LGUTEN</p> <p>ESTOFAT DE VEDELLA AMB BOLETS FRESCOS</p> <p>FRUITA TEMPORADA</p>	<p>07</p> <p>ARRÒS DEL DELTA DE L'EBRE A LA CUBANA</p> <p>PEIX BLANC FRESC AL FORN AMB CEBA CAMEL·LITZADA</p> <p>LÀCTIC</p>
<p>10</p> <p>FESTA</p>	<p>11</p> <p>FESTA</p>	<p>12</p> <p>ARRÒS DEL DELTA DE L'EBRE A LA MILANESA</p> <p>PIT DE POLLASTRE AMB DAUS DE TOMÀQUET AL FORN</p> <p>FRUITA TEMPORADA</p>	<p>13</p> <p>MINISTRA DE VERDURES</p> <p>MANDONGUILLES MIXTES AMB SOFREGIT DE TOMÀQUET CASOLÀ</p> <p>FRUITA TEMPORADA</p>	<p>14</p> <p>MACARRONS S. GLUTEN AMB VERDURES FRESQUES I FORMATGE RATLLAT</p> <p>PEIX BLAU FRESC AL FORN AMB SAMFAINA FRESCA</p> <p>LÀCTIC</p>
<p>17</p> <p>CREMA DE PATATA I CARABASSÓ AMB CROSTONS CASOLANS S. GLUTEN</p> <p>ESTOFAT DE GALL D'INDI</p> <p>FRUITA TEMPORADA</p>	<p>18</p> <p>CIGRONS ESTOFATS</p> <p>RABES DE POLLASTRE A LA MILANESA S. GLUTEN AMB ENCIAM I OLIVES</p> <p>FRUITA TEMPORADA</p>	<p>19</p> <p>MACARRONS S. GLUTEN A LA NAPOLITANA I FORMATGE RATLLAT</p> <p>PEIX AL FORN AMB AMANIDA DE TEMPORADA</p> <p>FRUITA TEMPORADA</p>	<p>20</p> <p>PÈSOLS AMB PATATA</p> <p>LLONGANISSA DE PORC AMB PASTANAGA RATLLADA I PANIS</p> <p>FRUITA TEMPORADA</p>	<p>21</p> <p>ARRÒS DEL DELTA DE L'EBRE SALTAT AMB XAMPINYONS FRESCOS</p> <p>PEIX BLAU FRESC AL FORN AMB POMA DE LLEIDA CONFITADA</p> <p>LÀCTIC</p>
<p>24</p> <p>CREMA DE PATATA AMB CROSTONS CASOLANS S. GLUTEN</p> <p>HAMBURGUESA MIXTA AMB SALTEJAT DE BOLETS FRESCOS</p> <p>FRUITA TEMPORADA</p>	<p>25</p> <p>ARRÒS DEL DELTA DE L'EBRE A LES TRES DELÍCIES AMB SALSAA GRE-DOLÇA OPCIONAL</p> <p>FRICANDÓ DE LLOM DE PORC</p> <p>FRUITA TEMPORADA</p>	<p>26</p> <p>ESPAGUETIS SENSE GLUTEN AMB ALLETS I FORMATGE RATLLAT</p> <p>PIT DE POLLASTRE A LA PLANXA AMB PICADA D'ALL I JULIVERT</p> <p>FRUITA TEMPORADA</p>	<p>27</p> <p>LLENTIES ESTOFADES</p> <p>TRUITA DE PATATA I CEBA CASOLANA AMB ENCIAMS VARIATS</p> <p>FRUITA TEMPORADA</p>	<p>28</p> <p>MONGETA, PATATA I PASTANAGA</p> <p>PEIX BLANC FRESC A LA ROMANA S. GLUTEN AMB GALLONS DE TOMÀQUET FRESC</p> <p>LÀCTIC</p>
<p>31</p> <p>ARRÒS DEL DELTA DE L'EBRE A LA NAPOLITANA</p> <p>PERNILETS DE POLLASTRE AL FORN AMB ENCIAM I REMOLATXA FRESCA</p> <p>FRUITA TEMPORADA</p>				



TÈCNIC EN DIETÈTICA I NUTRICIÓ:
MIREIA ESPACHS CALVET

www.sercodaga.com
 DESCARREGA'T LA NOSTRA APP
 ESTIGUES INFORMAT

SERCODAGA
CUINA ECOLÒGICA I DE PROXIMITAT

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.