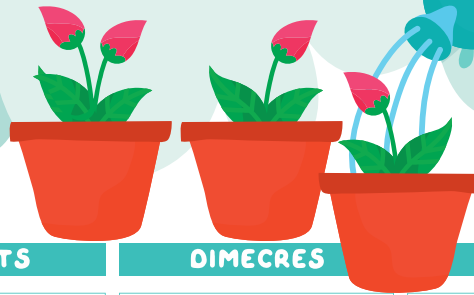


# MAIG 2021



| DILLUNS  | DIMARTS   | DIMECRES   | DIJOUS  | DIVENDRES  |
|--|---|--|---|--|
| <p><b>03</b></p> <p>ESPAGUETIS <b>LA PERLA DEL SEGRE</b> SALTATS AMB ALLETS</p> <p>CONTRA CUIXA DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA VARIADA</p> <p>FRUITA TEMPORADA</p> | <p><b>04</b></p> <p>CASSOLETA DE CIGRONS</p> <p>LLOM DE PORC A LA MILANESA AMB TOMÀQUET I OLIVES</p> <p>FRUITA TEMPORADA</p>                                | <p><b>05</b></p> <p>MONGETA AMB PATATA</p> <p>PIT DE POLLASTRE AMB TIRES DE PEBROT ESCALIVAT</p> <p>FRUITA TEMPORADA</p>                         | <p><b>06</b></p> <p>CREMA DE CARABASSÓ AMB CROSTONS CASOLANS</p> <p>ESTOFAT DE VEDELLA AMB BOLETS FRESCOS</p> <p>FRUITA TEMPORADA</p> | <p><b>07</b></p> <p>ARRÒS DEL DELTA DE L'EBRE A LA CUBANA</p> <p><b>PEIX BLANC FRESC</b> AL FORN AMB CEBA CAMEL·LITZADA</p> <p>LÀCTIC DE SOJA</p>                        |
| <p><b>10</b></p> <p>FESTA</p>  | <p><b>11</b></p> <p>FESTA</p>   | <p><b>12</b></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><b>13</b></p> <p>MINESTRA DE VERDURES</p> <p>MANDONGUILLES MIXTES AMB SOFREGIT DE TOMÀQUET CASOLÀ</p> <p>FRUITA TEMPORADA</p>      | <p><b>14</b></p> <p>LLAÇOS DE COLORS SALTATS AMB VERDURES FRESCUES</p> <p><b>PEIX BLAU FRESC</b> AL FORN AMB SAMFAINA FRESCA</p> <p>LÀCTIC DE SOJA</p>                   |
| <p><b>17</b></p> <p>CREMA DE PATATA I CARABASSÓ AMB CROSTONS CASOLANS</p> <p>ESTOFAT DE GALL D'INDI</p> <p>FRUITA TEMPORADA</p>                                      | <p><b>18</b></p> <p>CIGRONS ESTOFATS</p> <p>RABES DE POLLASTRE A LA MILANESA AMB ENCIAM I OLIVES</p> <p>FRUITA TEMPORADA</p>                                | <p><b>19</b></p> <p>MACARRONS <b>LA PERLA DEL SEGRE</b> A LA NAPOLITANA</p> <p>PEIX AL FORN AMB AMANIDA DE TEMPORADA</p> <p>FRUITA TEMPORADA</p> | <p><b>20</b></p> <p>PÈSOLS AMB PATATA</p> <p>LLONGANISSA DE PORC AMB PASTANAGA RATLLADA I PANIS</p> <p>FRUITA TEMPORADA</p>           | <p><b>21</b></p> <p>ARRÒS DEL DELTA DE L'EBRE SALTAT AMB XAMPINYONS FRESCOS</p> <p><b>PEIX BLAU FRESC</b> AL FORN AMB POMA DE LLEIDA CONFITADA</p> <p>LÀCTIC DE SOJA</p> |
| <p><b>24</b></p> <p>CREMA DE PATATA AMB CROSTONS CASOLANS</p> <p>HAMBURGUESA MIXTA AMB SALTEJAT DE BOLETS FRESCOS</p> <p>FRUITA TEMPORADA</p>                        | <p><b>25</b></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><b>26</b></p> <p>TALLARINS SALTATS AMB ALLETS</p> <p>PIT DE POLLASTRE A LA PLANXA AMB PICADA D'ALL I JULIVERT</p> <p>FRUITA TEMPORADA</p>     | <p><b>27</b></p> <p>LLENTIES ESTOFADES</p> <p>TRUITA DE PATATA I CEBA CASOLANA AMB ENCIAMS VARIATS</p> <p>FRUITA TEMPORADA</p>        | <p><b>28</b></p> <p>MONGETA, PATATA I PASTANAGA</p> <p><b>PEIX BLANC FRESC</b> A LA ROMANA AMB GALLONS DE TOMÀQUET FRESC</p> <p>LÀCTIC DE SOJA</p>                       |
| <p><b>31</b></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

**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.

[www.sercodaga.com](http://www.sercodaga.com)  
**DESCARREGA'T LA NOSTRA APP**  
**ESTIGUES INFORMAT**



**SERCODAGA**  
CUINA ECOLÒGICA I DE PROXIMITAT

NUM. RSIPAC 26.07454/CAT