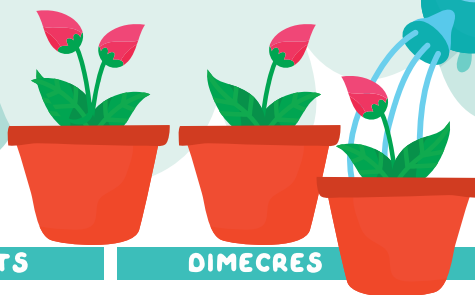


MAIG 2021



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>03</p> <p>ESPAGUETIS SENSE 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>CREMA DE CIGRONS</p> <p>VEDELLA A LA MILANESA S. GLUTEN AMB TOMÀQUET I OLIVES</p> <p>FRUITA TEMPORADA</p>	<p>05</p> <p>CREMA DE 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. GLUTEN</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>CREMA DE MINESTRA DE VERDURES</p> <p>MANDONGUILLES DE VEDELLA AMB SOFREGIT DE TOMÀQUET CASOLÀ</p> <p>FRUITA TEMPORADA</p>	<p>14</p> <p>MACARRONS SENSE 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>CREMA DE 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>CREMA DE PÈSOLS AMB PATATA</p> <p>LLONGANISSA DE POLLASTRE 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 DE VEDELLA 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 SALTATS 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>CREMA DE LLENTIES ESTOFADES</p> <p>TRUITA DE PATATA I CEBA CASOLANA AMB ENCIAMS VARIATS</p> <p>FRUITA TEMPORADA</p>	<p>28</p> <p>CREMA DE MONGETA, PATATA I PASTANAGA</p> <p>PEIX BLANC FRESC A LA ROMANA S. GLUTEN AMB GALLONS DE TOMÀQUET FRESC</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.

NUM. RSIPAC 26.07454/CAT