

# SETEMBRE 2022

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJ

VI



**05**  
MACARRONS DE LA PERLA DEL SEGRE A LA NAPOLITANA  
PIT DE POLLASTRE CUIT AL FORN AMB PASTANAGA FRESCA I OLIVES  
FRUITA TEMPORADA

**06**  
MONGETA VERDA AMB PATATA  
LLONGANISSA AL FORN AMB TOMÀQUET FRESC A LA PROVENÇAL  
FRUITA DE TEMPORADA

**07**  
SOPA DE POLLASTRE AMB PASTA LA PERLA DEL SEGRE  
LLONZAT A LA PLANXA AMB PICADA D'ALL I JULIVERT I AMANIDA VERDA  
FRUITA TEMPORADA

**08**  
CIGRONS SALTATS AMB PATATA I DAUS DE VERDURETES DE TEMPORADA  
MANDONGUILLES MIXTES AMB TOMÀQUET SOFREGIT, XAMPINYONS FRESCOS I PÉSOLS  
FRUITA DE TEMPORADA

**09**  
ARRÒS A LA CUBANA  
PEIX BLAU FRESC AL FORN AMB DAUS DE PATATA FREGIDA  
LÀCTIC DE SOJA

**12**  
CREMA DE CARABASSÓ AMB CROSTONS CASOLANS  
LLOM DE PORC AMB ENCIAM I PANÍS  
FRUITA TEMPORADA

**13**  
MONGETA, PATATA I PASTANAGA AL VAPOR  
PERNILETS DE POLLASTRE AL FORN AMB SAMFAINA FRESCA  
FRUITA DE TEMPORADA

**14**  
MACARRONS LA PERLA DEL SEGRE SALTATS AMB ALLETS, I ORENGA  
PIT DE GALL D'INDI AMB CEBA CONFITADA  
FRUITA TEMPORADA

**15**  
VICHISSEOISSE TÈBIA DE CARABASSA AMB CROSTONS CASOLANS  
TRUITA AMB PATATA I CEBA AMB AMANIDA VARIADA  
FRUITA TEMPORADA

**16**  
LLENTIES ESTOFADES AMB VERDURES I ARRÒS DEL DELTA  
PEIX BLAU FRESC A LA MILANESA AMB AMANIDA DE TOMÀQUET  
LÀCTIC DE SOJA

**19**  
MINISTRA DE VERDURES  
MANDONGUILLES MIXTES AMB SOFREGIT DE TOMÀQUET CASOLÀ  
FRUITA TEMPORADA

**20**  
ESPIRALS DE BLAT DE LA PERLA DEL SEGRE A LA NAPOLITANA  
ESCALOPA DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA D'ENCIAM  
FRUITA TEMPORADA

**21**  
CIGRONS AMB PATATA I OU DUR  
RABES DE CARN MAGRA AMB PASTANAGA RATLLADA T I OLIVES  
FRUITA TEMPORADA

**22**  
PAELLA D'ARRÓS I POLLASTRE  
SALSITXES DE PORC AMB BOLETS FRESCOS I AMANIDA VARIADA  
FRUITA TEMPORADA

**23**  
CREMA DE VERDURES AMB CROSTONS CASOLANS  
VENTRESCA DE LLUÇ AMB SOFREGIT DE TOMÀQUET FRESC  
LÀCTIC DE SOJA

**26**  
LLENTIES ESTOFADES AMB ARRÒS DEL DELTA  
PIT DE POLLASTRE A LA PLANXA AMB SAMFAINA FRESCA DE TEMPORADA  
FRUITA TEMPORADA

**27**  
SOPA DE BROU AMB PISTOS DE LA PERLA DEL SEGRE  
HAMBURGUESA MIXTA AMB CEBA CONFITADA  
FRUITA TEMPORADA

**28**  
ARRÒS DEL DELTA DE L'EBRE A LA CUBANA  
ESTOFAT DE GALL D'INDI AMB VERDURES VARIADES  
FRUITA TEMPORADA



**30**  
TALLARINS DE LA PERLA DEL SEGRE A LA NAPOLITANA  
PEIX BLAU FRESC AL FORN AMB PATATA I CEBA CAMEL·LITZADA  
LÀCTIC DE SOJA



[www.sercodaga.com](http://www.sercodaga.com)

[facebook.com/sercodaga](https://facebook.com/sercodaga)

DESCARREGA'T LA NOSTRA APP

ESTIGUES INFORMAT

## SERCODAGA

CUINA ECOLÒGICA I DE PROXIMITAT

NUM. RSIPAC 26.07454/CAT

TÈCNIC EN DIETÈTICA I NUTRICIÓ:  
MIREIA ESPACHS CALVET

**CUINEM 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.