

# SETEMBRE 2022

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJ

VENRES

**05**  
MACARRONS S. GLUTEN  
A LA NAPOLITANA I FORMATGE  
RATLLAT  
-----  
PIT DE POLLASTRE CUIT AL  
FORN AMB PASTANAGA  
FRESCA I OLIVES  
-----  
FRUITA TEMPORADA

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

**07**  
SOPA DE POLLASTRE AMB  
PASTA S. GLUTEN  
-----  
LLONZAT A LA PLANXA AMB  
PICADA D'ALL I JULIVERT I  
AMANIDA VERDA  
-----  
FRUITA TEMPORADA

**08**  
CREMA DE 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 BLANC FRESC  
AL FORN AMB DAUS DE PATATA  
FREGIDA  
-----  
LÀCTIC

**12**  
CREMA DE CARABASSÓ AMB  
CROSTONS CASOLANS S.  
GLUTEN  
-----  
LLIBRETS DE LLOM DE PORC  
CASOLANS AMB ENCIAM I  
PANÍS  
-----  
FRUITA TEMPORADA

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

**14**  
MACARRONS S. GLUTEN  
SALTATS AMB ALLETS, I  
ORENGA, FORMATGE RATLLAT  
-----  
PIT DE GALL INDI AMB CEBA  
CONFITADA  
-----  
FRUITA TEMPORADA

**15**  
VICHISSEOISE TÈBIA DE  
CARABASSA AMB CROSTONS  
CASOLANS S. GLUTEN  
-----  
TRUITA AMB PATATA I CEBA  
AMB AMANIDA VARIADA  
-----  
FRUITA TEMPORADA

**16**  
CREMA DE LLENTIES  
ESTOFADES AMB VERDURES I  
ARRÒS DEL DELTA  
-----  
PEIX BLANC FRESC  
A LA MILANESA S. GLUTEN AMB  
AMANIDA DE TOMÀQUET  
-----  
LÀCTIC

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

**20**  
MACARRONS S. GLUTEN  
A LA NAPOLITANA I FORMATGE  
RATLLAT  
-----  
ESCALOPA S. GLUTEN DE  
POLLASTRE AL FORN AMB  
AMANIDA D'ENCIAM  
-----  
FRUITA TEMPORADA

**21**  
CREMA DE 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 SALTATS  
-----  
FRUITA TEMPORADA

**23**  
CREMA DE VERDURES AMB  
CROSTONS CASOLANS S.  
GLUTEN  
-----  
VENTRESCA DE LLUÇ AMB  
SOFREGIT DE TOMÀQUET  
FRESC  
-----  
LÀCTIC

**26**  
CREMA DE 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 S.  
GLUTEN  
-----  
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**  
ESPAGUETIS S. GLUTEN A LA  
NAPOLITANA AMB FORMATGE  
RATLLAT  
-----  
PEIX BLAU FRESC  
AL FORN AMB PATATA I CEBA  
CAMEL·LITZADA  
-----  
LÀCTIC

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