

SETEMBRE 2022

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJ

VI

DIJ

NORES



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

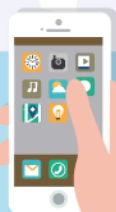
26
LLENTIES ESTOFADES AMB ARRÒS DEL DELTA
PIT DE POLLASTRE A LA PLANXA AMB SAMFAINA FRESCA DE TEMPORADA
FRUITA TEMPORADA

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

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.