

# GENER 2025

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES



**08**  
**MACARRONS DE LA PERLA DEL SEGRE** A LA NAPOLITANA AMB FORMATGE RATLLAT  
 ---  
 PERNILET DE POLLASTRE AL FORN AMB ESPECIES FRESQUES I AMANIDA VARIADA  
 ---  
 FRUITA DE TEMPORADA

**09**  
 MONGETA VERDA AMB PATATA  
 ---  
 LLONGANISSA DE PORC AL FORN AMB SALSA DE TOMÀQUET CASOLÀ  
 ---  
 FRUITA DE TEMPORADA

**10**  
**ARRÒS DEL DELTA DE L'EBRE** A LA CUBANA  
 ---  
 VENTRESCA DE LLUÇ A LA MILANESA AMB ENCIAM AMANIT I OLIVES  
 ---  
**LÀCTIC**

**13**  
 CREMA DE CARABASSA AMB CROSTONS CASOLANS  
 ---  
 PIT DE POLLASTRE A LA PLANXA AMB CEBA CAMEL·LITZADA  
 ---  
 FRUITA DE TEMPORADA

**14**  
 LLENTIES ESTOFADES AMB **ARRÒS DEL DELTA DE L'EBRE**  
 ---  
 HAMBURGUESA MIXTA AMB AMANIDA DE L'HORTA DE LLEIDA  
 ---  
 FRUITA DE TEMPORADA

**15**  
 SOPA DE BROU AMB **FIDEUS DE LA PERLA DEL SEGRE**  
 ---  
 ESTOFAT DE VEDELLA AMB BOLETS FRESCOS  
 ---  
 FRUITA DE TEMPORADA

**16**  
 VERDURA SALTEJADA AMB ALLS TENDRES  
 ---  
 LLOM ADOBAT A LA PLANXA AMB PATATES FREGIDES  
 ---  
 FRUITA DE TEMPORADA

**17**  
**ESPIRALS LA PERLA DEL SEGRE** AMB OLI D'ORENGA I FORMATGE RATLLAT  
 ---  
**PEIX BLAU FRESC** AL FORN AMB ANET, ENCIAM I PANÍS  
 ---  
**LÀCTIC**

**20**  
 ESCUDELLA BARREJADA AMB **FIDEUS DE LA PERLA DEL SEGRE**  
 ---  
 PIT DE POLLASTRE AMB CEBA CAMEL·LITZADA  
 ---  
 FRUITA DE TEMPORADA

**21**  
 MINISTRA DE VERDURES AMB OLI D'ALL TENDRES  
 ---  
 LLIBRETS DE LLOM CASOLANS CUITS AL FORN AMB AMANIDA VARIADA  
 ---  
 FRUITA DE TEMPORADA

**22**  
 CIGRONS ESTOFATS AMB SOFREGIT CASOLÀ DE TOMÀQUET  
 ---  
 PERNILET DE POLLASTRE AL FORN AMB AMANIDA VERDA  
 ---  
 FRUITA DE TEMPORADA

**23**  
**ARRÒS DEL DELTA DE L'EBRE** A LA CUBANA  
 ---  
 LLONGANISSA AL FORN AMB GALLONS DE PATATES AL FORN  
 ---  
 FRUITA DE TEMPORADA

**24**  
**LLAÇOS DE LA PERLA DEL SEGRE** AMB ALFABREGA FRESCA I FORMATGE  
 ---  
 VENTRESCA DE LLUÇ A LA MILANESA AMB GALLONS DE TOMÀQUET CONFITAT AL FORN  
 ---  
**LÀCTIC**

**27**  
 LLENTIES ESTOFADES AMB **ARRÒS DEL DELTA DE L'EBRE**  
 ---  
 MANDONGUILLES MIXTA AMB SOFREGIT DE TOMÀQUET CASOLÀ  
 ---  
 FRUITA DE TEMPORADA

**28**  
 CREMA DE CARABASSA AMB CROSTONS CASOLANS  
 ---  
 ESTOFAT DE GALL D'INDI AMB VERDURES FRESQUES I BOLETS  
 ---  
 FRUITA DE TEMPORADA

**29**  
 MONGETA VERDA AMB PATATA  
 ---  
 PERNILET DE POLLASTRE AL FORN AMB MEL I MOSTASSA I GALLONS DE PATATA ROSTIDA  
 ---  
 FRUITA DE TEMPORADA

**30**  
**ARRÒS DEL DELTA DE L'EBRE** A LA CUBANA  
 ---  
 SALSITXES DE TOCINO AL FORN AMB MEZCLUM D'ENCIAMS, TOMÀQUET I CEBA TENDRA  
 ---  
 FRUITA DE TEMPORADA

**31**  
 ESPAGUETIS DE LA PERLA DEL SEGRE AMB SOFREGIT DE TOMÀQUET I FORMATGE RATLLAT  
 ---  
**PEIX BLANC FRESC** AL FORN A L'ORIO AMB AMANIDA VERDA  
 ---  
**LÀCTIC**

**MENÚS ELABORATS PEL DEPARTAMENT DE NUTRICIÓ I CUINA.**

**QUINEM AMB PRODUCTES DE PROXIMITAT:**  
 Oli d'Oliva Verge Extra D.O. Les Garrigues, 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.



## SERCODAGA

CUINA ECOLÒGICA I DE PROXIMITAT

NUM. RSPAC 26.07454/CAT

@sercodaga

Al dia de tot el que es cuina i s'activa amb Sercodaga!