

# GENER 2025

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES



**08**  
**MACARRONS SENSE GLUTEN**  
 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 SALSINA DE  
 TOMÀQUET CASOLÀ  
 ----  
 FRUITA DE TEMPORADA

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

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

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

**15**  
 SOPA DE BROU AMB **FIDEUS  
 SENSE GLUTEN**  
 ----  
 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 SENSE GLUTEN AMB**  
 OLI D'ORENGA I FORMATGE  
 RATLLAT  
 ----  
**PEIX BLAU FRESC AL FORN**  
 AMB ANET, ENCIAM I PANÍS  
 ----  
**LÀCTIC**

**20**  
 ESCUDELLA BARREJADA AMB  
**FIDEUS SENSE GLUTEN**  
 ----  
 HAMBURGUESA D'ESPINACS I  
 GALL D'INDI AMB CEBA  
 CARAMEL·LITZADA  
 ----  
 FRUITA DE TEMPORADA

**21**  
 MINESTRA DE VERDURES AMB  
 OLI D'ALL TENDRES  
 ----  
 LLIBRETS DE LLOM CASOLANS  
 SENSE GLUTEN 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 SENSE GLUTEN AMB**  
 ALFABREGA FRESCA I  
 FORMATGE  
 ----  
 VENTRESCA DE LLUÇ A LA  
 ROMANA SENSE GLUTEN AMB  
 GALLONS DE TOMÀQUET  
 CONFITAT AL FORN  
 ----  
**LÀCTIC**

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

**28**  
 CREMA DE CARABASSA AMB  
 CROSTONS CASOLANS SENSE  
 GLUTEN  
 ----  
 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'ENCIIAMS, TOMÀQUET I CEBA  
 TENDRA  
 ----  
 FRUITA DE TEMPORADA

**31**  
 ESPAGUETIS SENSE GLUTEN  
 AMB SOFREGIT DE TOMÀQUET  
 I FORMATGE RATLLAT  
 ----  
**PEIX BLANC FRESC AL FORN A**  
 L'ORIO AMB AMANIDA VERDA  
 ----  
**LÀCTIC**



## SERCODAGA

CUINA ECOLÒGICA I DE PROXIMITAT

NUM. RSPAC 26.07454/CAT

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