

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 CARAMEL·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**

 HAMBURGUESA D'ESPINACS I GALL D'INDI AMB Ceba CARAMEL·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 ROMANA 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!