

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 SALSA 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'ENCIAMS, 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

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!