

GENER 2025



DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES



08
MACARRONS DE LA PERLA DEL SEGRE A LA NAPOLITANA

 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 DE SOJA

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

PEIX BLAU FRESC AL FORN AMB ANET, ENCIAM I PANÍS

LÀCTIC DE SOJA

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

 LLOM ARREBOSSAT CUIT 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

 VENTRESCA DE LLUÇ A LA ROMANA AMB GALLONS DE TOMÀQUET CONFITAT AL FORN

LÀCTIC DE SOJA

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

PEIX BLANC FRESC AL FORN A L'ORIO AMB AMANIDA VERDA

LÀCTIC DE SOJA

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!



SERCODAGA

CUINA ECOLÒGICA I DE PROXIMITAT

NUM. RSPAC 26.07454/CAT