



ABRIL 2024

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DOUS	DIVENDRES
<p>01</p> 	<p>02</p> <p>MINISTRA DE VERDURES AMB PATATA DE PROXIMITAT</p> <p>LLIBRETS DE LLOM CASOLANS AMB TOMÀQUET AMANIT I BLAT DE MORO</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>03</p> <p>MACARRONS S. GLUTEN A LA NAPOLITANA AMB FORMATGE RATLLAT</p> <p>HAMBURGUESA DE POLLASTRE AMB AMANIDA VARIADA</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>04</p> <p>LLENTIES DE LA SEGARRA AMB DAUS DE PASTANAGA</p> <p>PIT DE POLLASTRE AL FORN AMB ESPECIES I GALLONS TOMÀQUET ROSTIT</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>05</p> <p>ARRÒS DEL DELTA DE L'EBRE A LA CUBANA</p> <p>VENTRESCA DE LLUÇ A LA MILANESA S. GLUTEN CUITA AL FORN AMB LLIT DE PATATES I PORRO</p> <p>LÀCTIC</p>
<p>08</p> <p>CREMA DE VERDURES FRESQUES AMB CROSTONS CASOLANS S. GLUTEN</p> <p>LLONÇAT A LA PLANXA AMB PICADA D'ALL I JULIVERT I TOMÀQUET AMANIT</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>09</p> <p>CIGRONS SALTEJATS AMB OU D'UR I PATATES A DAUS</p> <p>POLLASTRE ROSTIT AMB AMANIDA D'ENCIAM, CEBA TENDRA I COGOMBRE</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>10</p> <p>PAELLA D'ARROS AMB TIRES DE CALAMAR I ALL I OLI CASOLÀ</p> <p>MANDONGUILLES MIXTES AMB SALSAS DE TOMÀQUET FRESC</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>11</p> <p>MONGETA VERDA AMB PATATES DE PROXIMITAT</p> <p>ESTOFAT DE GALL INDI AMB VERDURES FRESQUES</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>12</p> <p>ESPAGUETIS S. GLUTEN A LA NAPOLITANA AMB FORMATGE RATLLAT</p> <p>VENTRESCA DE LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA DE PASTANAGA, OLIVES I PANS</p> <p>LÀCTIC</p>
<p>15</p> <p>BRÒCOLI AMB PATATA DE PROXIMITAT</p> <p>SALSTIXES MIXTES A LA JARDINERA AMB SOFREGIT DE PASTANAGA</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>16</p> <p>FIDEUÀ S. GLUTEN AMB ALL I OLI CASOLÀ</p> <p>RODO DE LLOM AMB SALSAS DE BOLETS I GALLONS DE PATATA</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>17</p> <p>ARRÒS DEL DELTA DE L'EBRE A LA NAPOLITANA</p> <p>PERNILETS DE POLLASTRE AMB TOMÀQUET FRESC ROSTIT</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>18</p> <p>LLENTIES DE LA SEGARRA ESTOFADES AMB ARROS INTEGRAL</p> <p>LLOM DE PORC AMB PATATES FREGIDES</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>19</p> <p>CREMA DE CARABASSÓ AMB CROSTONS CASOLANS S. GLUTEN</p> <p>PEIX BLANC FRESC AL FORN AMB CEBA CONFITADA I ANET FRESC</p> <p>LÀCTIC</p>
<p>22</p> <p>SOPA DE BROU CASOLÀ AMB PISTONS S. GLUTEN</p> <p>ESTOFAT DE VEDELLA AMB CARABASSO FRESC I PATATES A DAUS</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>23</p> <p>SANT JORDI!</p> <p>TALLARINS S. GLUTEN AMB SALSAS DE TOMÀQUET I FORMATGE RATLLAT</p> <p>HAMBURGUESA MIXTA AMB CEBA CONFITADA</p> <p>POSTRE ESPECIAL</p>	<p>24</p> <p>MONGETA AMB PATATA DE PROXIMITAT</p> <p>CUIXA DE POLLASTRE AL FORN AMB SALSAS DE TARONJA</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>25</p> <p>ESPIRALS S. GLUTEN AL PESTO AMB ALFÀBREGA, BOLETS I FORMATGE RATLLAT</p> <p>RABES DE CARN MAGRA AMB AMANIDA VARIADA</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>26</p> <p>ARRÒS DEL DELTA DE L'EBRE A LA NAPOLITANA</p> <p>VENTRESCA DE LLUÇ A LA MILANESA S. GLUTEN CUIT AL FORN AMB PICADA D'ALL I JULIVERT, I ENCIAM AMANIT</p> <p>LÀCTIC</p>
<p>29</p> <p>TRINXAT DE COLIFLOR AMB PATATA DE PROXIMITAT, PIMENTÓ I ALLETS</p> <p>DAUS DE TOCINO MARINADA AMB SALSAS BARBACOA CASOLANA</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>30</p> <p>CIGRONS DE LA SEGARRA ESTOFADES AMB OU D'UR</p> <p>SALSITXES AL FORN AMB SALSAS DE TOMÀQUET FRESC</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>			






www.sercodaga.com
DESCARREGA'T LA NOSTRA APP
ESTIGUES INFORMAT


SERCODAGA
 CUINA ECOLÒGICA I DE PROXIMITAT
 NUM. RSIPAC 26.07454/CAT

NUTRICIONISTES:
 MIREIA ESPACHS CALVET I ALEIX BROSEL VIAÑA
PRODUCTES DE PROXIMITAT:
 Oli d'Oliva Verge Extra D.O. Les Garrigues, sal ecològica, 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.