



# ABRIL 2024

DILLUNS	DIAMARTS	DIMECRES	DOUS	DIVENDRES	
<p>01</p> 	<p>02</p> <p>MINESTRA 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>CREMA DE XAMPINYONS AMB BOLETS FRESCOS LAMINATS</p> <p>PEIX BLANC FRESC AL FORN AMB PICADA D'ALL I JULIVERT I MONGETES BLANQUES</p> <p>PERA ECO DE POMONA</p>	<p>04</p> <p>ARRÓS DEL DELTA DE L'EBRE A LES TRES DELÍCIES</p> <p>PIT DE POLLASTRE AL FORN AMB ESPECIES I GALLONS TOMÀQUET ROSTIT</p> <p>IOGURT DE CASA SIBILLÓ</p>	<p>05</p> <p>AMANIDA D'ENCIAM, PASTANAGA, TOMÀQUET, BLAT DE MORO I TONYINA</p> <p>LLENTIES ECO DE LA SEGARRA ESTOFADES AMB OU DUR ECO DE CAL BERGÉS</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>	
<p>08</p> <p>ARRÓS DEL DELTA DE L'EBRE AMB VERDURES SALTEJADES I BOLETS FRESCOS</p> <p>VENTRESCA DE LLUÇ A LA MILANESA CASOLANA AMB TOMÀQUET AMANIT</p> <p>IOGURT DE CASA SIBILLÓ</p>	<p>09</p> <p>TRINXAT DE MONGETA VERDA AMB ALLETS I PIMENTÓ</p> <p>POLLASTRE ROSTIT AMB AMANIDA D'ENCIAM, CEBA TENDRA I COGOMBRE</p> <p>POMA ECO DE POMONA</p>	<p>10</p> <p>AMANIDA D'ENCIAM, CEBA, TIRES DE PEBROT ESCALIVAT, OLIVES I DAUS DE TRUITA DE PATATA DE PROXIMITAT</p> <p>CIGRONS ECO DE LA SEGARRA ESTOFATS AMB VERDURES DE TEMPORADA</p> <p>IOGURT DE CASA SIBILLÓ</p>	<p>11</p> <p>MACARRONS SENSE GLUTEN AMB DAUS DE TOMÀQUET CONFITAT I ALFÀBREGA FRESCA</p> <p>PEIX BLAU FRESC AL FORN AMB VERDURES DE TEMPORADA AL FORN</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>12</p> <p>CREMA DE CARABASSÓ ECO DE CAL VALLS AMB CROSTONS CASOLANS SENSE GLUTEN</p> <p>ESTOFAT DE GALL D'INDI AMB VERDURES I BOLETS</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>	
<p>15</p> <p>BRÓCOLI AMB PATATA DE PROXIMITAT</p> <p>MANDONGUILLES MIXTES A LA JARDINERA AMB SOFREGIT DE PASTANAGA ECO DE CAL VALLS</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>16</p> <p>CREMA DE VERDURES DE TEMPORADA AMB CROSTONS CASOLANS SENSE GLUTEN</p> <p>PEIX BLAU FRESC AL FORN AMB SALSAS DE PEBROTS DEL PIQUILLO I DAUS DE CARABASSÓ FRESC</p> <p>IOGURT DE CASA SIBILLÓ</p>	<p>17</p> <p>ARRÓS DEL DELTA DE L'EBRE A LA NAPOLITANA</p> <p>PERNILETS DE POLLASTRE AMB TOMÀQUET FRESC ROSTIT</p> <p>POMA ECO DE POMONA</p>	<p>18</p> <p>AMANIDA DE TOMÀQUET, CEBA, COGOMBRE, BLAT DE MORO I DAUS DE FORMATGE</p> <p>LLENTIES ECO DE LA SEGARRA ESTOFADES AMB DAUS DE PASTANAGA ECO DE CAL VALLS</p> <p>IOGURT DE CASA SIBILLÓ</p>	<p>19</p> <p>MACARRONS SENSE GLUTEN AMB XAMPINYONS FRESCOS, ORENGA I FORMATGE RATLLAT</p> <p>PEIX BLANC FRESC AL FORN AMB CEBA CONFITADA I ESPINACS</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>	
<p>22</p> <p>CREMA DE BLEDA I CEBA ECO DE CAL VALLS AMB CROSTONS CASOLANS SENSE GLUTEN</p> <p>RABES DE POLLASTRE MARINADES AMB MOSTASSA I MEL A LA MILANESA I AMANIDA VERDA</p> <p>IOGURT DE CASA SIBILLÓ</p>	<p>23</p> <p>AMANIDA D'ENCIAM, TOMÀQUET, PASTANAGA, COGOMBRE, OLIVES I DAUS DE TRUITA DE PATATA DE PROXIMITAT</p> <p>CIGRONS ECO DE LA SEGARRA ESTOFATS AMB PASTANAGA ECO DE CAL VALLS</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>24</p> <p>MONGETA AMB PATATA DE PROXIMITAT</p> <p>ESTOFAT DE VEDELLA AMB CARABASSÓ ECO DE CAL VALLS</p> <p>PERA ECO DE POMONA</p>	<p>25</p> <p>ESPIRALS SENSE GLUTEN AL PESTO AMB ALFÀBREGA, BOLETS I FORMATGE RATLLAT</p> <p>PEIX BLAU FRESC A LA MILANESA AMB AMANIDA D'ENCIAMS</p> <p>IOGURT DE CASA SIBILLÓ</p>	<p>26</p> <p><b>MENÚ MEXICÀ</b></p> <p>NATXOS SENSE GLUTEN AMB SALSAS DE FORMATGE FOS</p> <p>FAJITAS SENSE GLUTEN AMB TIRES DE CARN MAGRA, VERDURES SALTEJADES I SALSAS JALISCO PICANT</p>	
<p>29</p> <p>TRINXAT DE COLIFLOR AMB PATATA DE PROXIMITAT, PIMENTÓ I ALLETS</p> <p>VENTRESCA DE LLUÇ AL FORN AMB OLI D'ANET FRESC I PASTANAGA ECO DE CAL VALLS</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>30</p> <p>ARRÓS DEL DELTA DE L'EBRE AMB VERDURES SALTEJADES I BOLETS FRESCOS</p> <p>HAMBURGUESA D'ESPINACS I GALL D'INDI AMB CEBA CONFITADA</p> <p>POMA ECO DE POMONA</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.