



ABRIL 2024

DILLUNS	DIMARTS	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>ARRÒS DEL DELTA DE L'EBRE A LES TRES DELÍCIES</p> <p>PIT DE POLLASTRE AL FORN AMB ESPECIES I GALLONS TOMÀQUET ROSTIT</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>05</p> <p>LLENTIES ECO DE LA SEGARRA ESTOFADES AMB OU DUR ECO DE CAL BERGÉS</p> <p>PEIX BLAU FRESC AL FORN AMB ESPINACS I PORRO ECO DE CAL VALLS</p> <p>IOGURT DE CASA SIBILLÓ</p>
<p>08</p> <p>ARRÒS 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>FRUITA DE TEMPORADA</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>CIGRONS ECO DE LA SEGARRA ESTOFATS AMB VERDURES DE TEMPORADA</p> <p>TRUITA DE PATATA DE PROXIMITAT AMB TIREES DE PEBROT ESCALIVAT I CEBA ECO DE CAL VALLS CONFITADA</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</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>IOGURT DE CASA SIBILLÓ</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>BRÒCOLI 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 SALSA DE PEBROTS DEL PIQUILLO I DAUS DE CARABASSÓ FRESC</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>IOGURT DE CASA SIBILLÓ</p>	<p>18</p> <p>LLENTIES ECO DE LA SEGARRA ESTOFADES AMB DAUS DE PASTANAGA ECO DE CAL VALLS</p> <p>TRUITA DE SAMFAINA CASOLANA AMB MEZCLUM D'ENCIAMS</p> <p>POMA ECO DE POMONA</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>FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>23</p> <p>CIGRONS ECO DE LA SEGARRA ESTOFATS AMB PASTANAGA ECO DE CAL VALLS</p> <p>TRUITA DE PATATA I PORRO ECO DE CAL VALLS I GALLONS DE TOMÀQUET I OLIVES</p> <p>IOGURT DE CASA SIBILLÓ</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>FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>26 <u>MENÚ MEXICÀ</u></p> <p>NATXOS SENSE GLUTEN AMB SALSA DE FORMATGE FOS</p> <p>FAJITAS SENSE GLUTEN AMB TIREES DE CARN MAGRA, VERDURES SALTEJADES I SALSA JALISCO PICANT</p> <p>NATILLES DE XOCOLATA DE LA FAGEDA</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>ARRÒS 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

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.