

# Menü

FEBRER 2024

HIPOCALÒRICA

FRESH EVERY DAY

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

05

MINISTRA DE VERDURES  
AMB OLI D'ALLS TENDRES  
-----  
CUIXA DE POLLASTRE AL  
FORN AMB SALS DE TARONJA  
DE TEMPORADA  
-----  
FRUITA DE TEMPORADA

06

ARRÒS BLANC DEL DELTA DE  
L'EBRE AMB SALS DE  
SAMFAINA FRESCA  
-----  
VENTRESCA DE LLUÇ  
A LA MILANESA AMB ENCIAM I  
OLIVES  
-----  
IOGURT DE CASA SIBILLÓ

07

BROU DE VERDURES CASOLÀ  
AMB LLETRES DE LA PERLA  
DEL SEGRE  
-----  
LLONGANISSA DE PORC AL  
FORN AMB SALS DE  
TOMÀQUET CASOLÀ  
-----  
POMA ECO DE POMONA

01

MONGETA VERDA AMB PATATA  
DE PROXIMITAT  
-----  
PIT DE POLLASTRE A LA  
PLANXA AMB TIRES DE  
PEBROT ESCALIVAT I CEBA  
CONFITADA  
-----  
IOGURT DE CASA SIBILLÓ

02

ARRÒS BLANC DEL DELTA DE  
L'EBRE A LA NAPOLITANA  
-----  
PEIX BLANC FRESC  
AL FORN AMB ALLETS,  
PIMIENTÓ I AMANIDA  
D'ENCIAMS  
-----  
FRUITA DE TEMPORADA

08

LLENTIES ECO DE LA  
SEGARRA ESTOFADES AMB  
VERDURES DE TEMPORADA  
-----  
TRUITA DE PATATA DE  
PROXIMITAT AMB MESCLUM  
D'ENCIAMS  
-----  
FRUITA DE TEMPORADA

09

CREMA DE PASTANAGA ECO  
DE CAL VALLS AMB  
CROSTONS CASOLANS  
-----  
PEIX BLANC FRESC  
AL FORN AMB LLESQUES DE  
PATATA DE PROXIMITAT  
I OLI D'ANET FRESC  
-----  
FRUITA DE TEMPORADA



13

CREMA DE PORRO ECO DE  
CAL VALLS AMB CROSTONS  
CASOLANS  
-----  
MANDONGUILLES MIXTES  
A LA JARDINERA  
-----  
PERA ECO DE POMONA

14

CIGRONS ECO DE LA  
SEGARRA AMB PASTANAGA  
ECO DE CAL VALLS I OU DUR  
ECO DE CAL BERGÉS  
-----  
PEIX BLANC FRESC  
AL FORN A L'ORIO AMB  
AMANIDA VERDA  
-----  
FRUITA DE TEMPORADA

15

ARRÒS BLANC DEL DELTA DE  
L'EBRE A LA CUBANA  
-----  
CUIXES DE POLLASTRE AL  
FORN AMB ESPÈCIES I  
TOMÀQUET AL FORN  
-----  
IOGURT DE CASA SIBILLÓ

16

MACARRONS DE LA PERLA  
DEL SEGRE AMB PESTO  
D'ORENGA I FORMATGE  
RATLLAT  
-----  
PEIX BLAU FRESC  
AL FORN AMB ESPINACS I  
BOLETS  
-----  
FRUITA DE TEMPORADA

19

LLENTIES ECO DE LA  
SEGARRA ESTOFADES AMB  
ARRÒS INTEGRAL ECO DEL  
DELTA DE L'EBRE  
-----  
VENTRESCA DE LLUÇ AL FORN  
AMB SALS DE PEBROT  
ESCALIVAT  
-----  
POMA ECO DE POMONA

20

CREMA DE CARABASSA I  
PORRO ECO DE CAL VALLS  
AMB CROSTONS CASOLANS  
-----  
HAMBURGUESA DE  
POLLASTRE AMB GALLONS DE  
PATATA DE PROXIMITAT AL  
FORN AMB ESPÈCIES  
-----  
FRUITA DE TEMPORADA

21

FIDEUÀ AMB SOFREGIT  
CASOLÀ, VERDURES DE  
TEMPORADA I ALL I OLI  
CASOLÀ  
-----  
PEIX BLANC FRESC AL FORN  
AMB TOMÀQUET AMANIT  
-----  
IOGURT DE CASA SIBILLÓ

22

MINISTRA DE VERDURES AMB  
PÈSOLS I OLI DE PEBROT  
ESCALIVAT  
-----  
LLIBRETS DE LLOM CASOLANS  
AMB CEBA CARMEL-LITZADA I  
FARIGOLA FRESCA  
-----  
FRUITA DE TEMPORADA

23

**Menú Xines**  
-----  
ROTLLETS DE PRIMAVERA  
-----  
DAUS DE POLLASTRE  
SALTEJATS AMB VERDURES  
FRESQUES, PINYA I SALS  
AGREDOLÇA CASOLANA  
-----  
FLAM D'OU

26

MONGETA VERDA AMB PATATA  
DE PROXIMITAT  
-----  
ESTOFAT DE VEDELLA AMB  
VERDURES FRESQUES I  
CARABASSA ECO DE CAL  
VALLS  
-----  
FRUITA DE TEMPORADA

27

BROU CASOLÀ DE POLLASTRE  
AMB PISTONS DE LA PERLA  
DEL SEGRE  
-----  
PEIX BLANC FRESC AL FORN  
AMB SAMFAINA I AMANIDA  
VERDA  
-----  
IOGURT DE CASA SIBILLÓ

28

CREMA DE PATATA DE  
PROXIMITAT I BLEDES ECO DE  
CAL VALLS AMB CROSTONS  
CASOLANS  
-----  
PERNILETS DE POLLASTRE AL  
FORN AMB UN TOC DE MEL I  
MOSTASSA I XAMPINYONS  
-----  
FRUITA DE TEMPORADA

29

ARRÒS BLANC DEL DELTA DE  
L'EBRE AMB VERDURES DE  
TEMPORADA SALTEJADES  
-----  
PEIX BLAU FRESC AL FORN  
AMB PICADA D'ALL I JULIVERT I  
TOMÀQUET AMANIT AMB PANÍS  
-----  
POMA ECO DE POMONA

TÈCNIC EN DIETÈTICA I NUTRICIÓ: MIREIA ESPACHS CALVET



www.sercodaga.com

DESCARREGA'T LA NOSTRA APP  
ESTIGUES INFORMAT



**SERCODAGA**  
CUINA ECOLÒGICA I DE PROXIMITAT

NUM. RSIPAC 26.07454/CAT

**QUINEM AMB 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.