


# Menü

FEBRER 2024

TOVA HIPOSÒDICA DIABÈTICA

FRESH EVERY DAY

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
			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 ARRÓS BLANC DEL DELTA DE L'EBRE A LA NAPOLITANA ----- PEIX BLANC FRESC AL FORN AMB ALLETS, PIMIENTÓ I AMANIDA D'ENCIAMS ----- FRUITA DE TEMPORADA
05 MINESTRA 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	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 MINESTRA DE VERDURES AMB PÈSOLS I OLI DE PEBROT ESCALIVAT ----- LLIBRETS DE LLOM CASOLANS AMB CEBA CAMEL-LITZADA I FARIGOLA FRESCA ----- FRUITA DE TEMPORADA	23 <b>Menú Xines</b> ----- 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 ARRÓS 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.