


ABRIL 2024

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DOUS	DIVENDRES
<p>01</p> 	<p>02</p> <p>CREMA 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>MACARRONS A LA NAPOLITANA AMB FORMATGE RATLLAT</p> <p>HAMBURGUESA D'ESPINACS I GALL INDI AMB AMANIDA VARIADA</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>04</p> <p>CREMA DE 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 CUITA AL FORN AMB LLIT DE PATATES I PORRO</p> <p>LÀCTIC</p>
<p>08</p> <p>CREMA DE VERDURES FRESQUES AMB CROSTONS CASOLANS</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>CREMA DE 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 SALSA DE TOMÀQUET FRESC</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>11</p> <p>CREMA DE 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 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>CREMA DE VERDURES 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 AMB ALL I OLI CASOLÀ</p> <p>RODO DE LLOM AMB SALSA 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>CREMA DE LLENTIES DE LA SEGARRA ESTOFADES AMB ARROS INTEGRAL</p> <p>CROQUETES DE PERNIL AMB PATATES FREGIDES</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>19</p> <p>CREMA DE CARABASSÓ AMB CROSTONS CASOLANS</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 DE LA PERLA DEL SEGRE</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 AMB SALSA DE TOMÀQUET I FORMATGE RATLLAT</p> <p>HAMBURGUESA MIXTA AMB CEBA CONFITADA</p> <p>POSTRE ESPECIAL</p>	<p>24</p> <p>CREMA DE MONGETA AMB PATATA DE PROXIMITAT</p> <p>CUIXA DE POLLASTRE AL FORN AMB SALSA DE TARONJA</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>25</p> <p>ESPIRALS DE LA PERLA DEL SEGRE 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 CUITA AL FORN AMB PICADA D'ALL I JULIVERT, I ENCIAM AMANIT</p> <p>LÀCTIC</p>
<p>29</p> <p>CREMA DE VERDURES AMB PATATA DE PROXIMITAT, PIMENTÓ I ALLETS</p> <p>DAUS DE TOCINO MARINADA AMB SALSA BARBACOA CASOLANA</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>30</p> <p>CREMA DE CIGRONS DE LA SEGARRA ESTOFATS AMB OU D'UR</p> <p>SALSITXES AL FORN AMB SALSA 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.