



ABRIL 2024

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DOUS	DIVENDRES
<p>01</p> 	<p>02</p> <p>MINISTRA 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>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>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 SALSINA DE TOMÀQUET FRESC</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>11</p> <p>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>BRÒCOLI 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 SALSINA 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>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 SALSINA DE TOMÀQUET I FORMATGE RATLLAT</p> <p>HAMBURGUESA MIXTA AMB CEBA CONFITADA</p> <p>POSTRE ESPECIAL</p>	<p>24</p> <p>MONGETA AMB PATATA DE PROXIMITAT</p> <p>CUIXA DE POLLASTRE AL FORN AMB SALSINA 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>TRINXAT DE COLIFLOR AMB PATATA DE PROXIMITAT, PIMENTÓ I ALLETS</p> <p>DAUS DE TOCINO MARINADA AMB SALSINA BARBACOA CASOLANA</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>30</p> <p>CIGRONS DE LA SEGARRA ESTOFATS AMB OU D'UR</p> <p>SALSITXES AL FORN AMB SALSINA 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

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.