

Menü

FEBRER 2024

TOVA

FRESH EVERY DAY

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

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

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,
PIMENTÓ 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

MINESTRA 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.