

# Menü

FEBRER 2024

TOVA HIPOSODICA SENSE FRUITES,  
ARRÒS, LLEGUMS, PESÒLS I SOPA

FRESH EVERY DAY

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

05  
MINISTRA DE VERDURES  
AMB OLI D'ALLS TENDRES  
CUIXA DE POLLASTRE AL  
FORN AMB SALSA DE TARONJA  
DE TEMPORADA  
FRUITA DE TEMPORADA

06  
CREMA DE CARABASSA  
ECO DE CAL VALLS  
VENTRESCA DE LLUÇ  
A LA MILANESA AMB ENCIAM I  
OLIVES  
IOGURT DE CASA SIBILLÓ

07  
CREMA DE CARABASSÓ ECO  
DE CAL VALLS I PATATA DE  
PROXIMITAT  
LLONGANISSA DE PORC AL  
FORN AMB SALSA DE  
TOMÀQUET CASOLÀ  
POMA ECO DE POMONA

08  
CREMA DE 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  
CREMA DE 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  
CREMA DE CARABASSA ECO  
DE CAL VALLS  
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  
CREMA DE LLENTIES ECO DE  
LA SEGARRA ESTOFADES AMB  
ARRÒS INTEGRAL ECO DEL  
DELTA DE L'EBRE  
VENTRESCA DE LLUÇ AL FORN  
AMB SALSA 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 CAMEL-LITZADA I  
FARIGOLA FRESCA  
FRUITA DE TEMPORADA

23  
**MENÚ XINES**  
ROTLETS DE PRIMAVERA  
DAUS DE POLLASTRE  
SALTEJATS AMB VERDURES  
FRESQUES I SALSA  
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  
CREMA DE VERDURES DE  
TEMPORADA AMB PATATA DE  
PROXIMITAT  
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.