
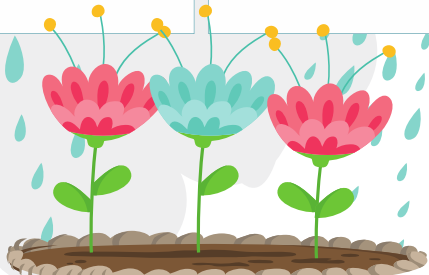


# MAIG ARRIBAT UN JARDÍ A CADA PRAT

# MAIG

2017



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p><b>01</b></p> 	<p><b>02</b></p> <p>CREMA DE LLENTIES AMB VERDURES I ARRÒS</p> <p>HAMBURGUESA DE VEDELLA AMB CEBA CARAMEL·LITZADA</p> <p>FRUITA TEMPORADA</p>	<p><b>03</b></p> <p>ESPIRALS AMB SOFREGIT DE TOMÀQUET FRESC I FORMATGE RATLLAT</p> <p><b>PEIX BLANC FRESC</b> AL FORN AMB PATATETES</p> <p>FRUITA TEMPORADA</p>	<p><b>04</b></p> <p>CREMA DE MONGETA AMB PATATA</p> <p>SALSITXA DE POLLASTRE AMB ENCIAM</p> <p>FRUITA TEMPORADA</p>	<p><b>05</b></p> <p>ARRÒS DEL DELTA AMB TOMÀQUET</p> <p><b>PEIX BLANC FRESC</b> A LA ROMANA AMB CARABASSÓ AL FORN</p> <p>LÀCTIC</p>
<p><b>08</b></p> <p>ESPAGUETIS AMB SOFREGIT DE TOMÀQUET FRESC</p> <p>PIT DE POLLASTRE A LA PLANXA AMB PICADA D'ALL I JULIVERT I ENCIAM</p> <p>FRUITA TEMPORADA</p>	<p><b>09</b></p> <p>CREMA DE PATATA I PÈSOLS AMB <b>CROSTONS CASOLANS</b></p> <p>ESTOFAT DE VEDELLA DE <b>PROXIMITAT</b> AMB VERDURES FRESQUES</p> <p>FRUITA TEMPORADA</p>	<p><b>10</b></p> <p>ARRÒS DEL DELTA A LA CUBANA</p> <p><b>PEIX BLANC FRESC</b> AL FORN AMB PATATA PANADERA</p> <p>FRUITA TEMPORADA</p>	<p><b>11</b></p> 	<p><b>12</b></p> 
<p><b>15</b></p> <p>CREMA DE PATATA, CARABASSA I CEBA AMB <b>CROSTONS CASOLANS</b></p> <p>LLONGANISSA DE POLLASTRE AMB SAMFANA FRESCA</p> <p>FRUITA TEMPORADA</p>	<p><b>16</b></p> <p>MACARRONS A LA NAPOLITANA</p> <p>HAMBURGUESA GALL D'INDI I ESPINACS AMB ENCIAM I OLIVES</p> <p>FRUITA TEMPORADA</p>	<p><b>17</b></p> <p>CIGRONS ESTOFATS AMB PATATA I VERDURES</p> <p>MIL FULLS DE <b>PEIX BLANC FRESC</b>, PATATA I CARABASSÓ</p> <p>FRUITA TEMPORADA</p>	<p><b>18</b></p> <p>MONGETA AMB PATATA AL VAPOR</p> <p>SALSITXES DE POLLASTRE AMB TOMÀQUET AL FORN AMB ORENGA</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p><b>19</b></p> <p>ARRÒS AMB TOMÀQUET</p> <p><b>PEIX BLANC FRESC</b> AL FORN AMB POMA I CEBA</p> <p>LÀCTIC</p>
<p><b>22</b></p> <p>CREMA DE LLENTIES AMB VERDURES I ARRÒS</p> <p>ESCALOPÀ DE VEDELLA AMB ENCIAM I PANÍS</p> <p>FRUITA TEMPORADA</p>	<p><b>23</b></p> <p>CREMA DE MONGETA, PATATA I PASTANAGA</p> <p>MANDONGUILLES DE VEDELLA AMB SOFREGIT DE TOMATA FRESCA</p> <p>FRUITA TEMPORADA</p>	<p><b>24</b></p> <p>MACARRONS A LA BOLONYESA AMB FORMATGE RATLLAT</p> <p><b>PEIX BLANC FRESC</b> AL FORN AMB CEBA I ANET</p> <p>FRUITA TEMPORADA</p>	<p><b>25</b></p> <p>BROU DE POLLASTRE I VERDURES AMB ESTRELLES</p> <p>PERNILETS DE POLLASTRE AL FORN AMB VERDURES FRESQUES</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p><b>26</b></p> <p>CREMA DE PATATA I PORROS</p> <p><b>PEIX BLANC FRESC</b> AMB PATATA PANADERA I CEBA</p> <p>LÀCTIC</p>
<p><b>29</b></p> <p>ARRÒS A LA CUBANA</p> <p>FRICANDÓ DE VEDELLA DE <b>PROXIMITAT</b> AMB XAMPINYONS FRESCOS</p> <p>FRUITA TEMPORADA</p>	<p><b>30</b></p> <p>CREMA DE PATATA I BLEDES AMB <b>CROSTONS CASOLANS</b></p> <p>SALSITXA DE POLLASTRE AMB SAMFANA FRESCA</p> <p>FRUITA TEMPORADA</p>	<p><b>31</b></p> <p>ESPAGUETIS AMB TOMÀQUET FRESC I FORMATGE RATLLAT</p> <p><b>PEIX BLANC FRESC</b> AL FORN AMB CEBA I CIBULET</p> <p>FRUITA TEMPORADA</p>		



ESTIGUES AL DIA:



www.sercodaga.com  
facebook.com/sercodaga



## SERCODAGA

SERVEIS A COL·LECTIVITATS

**TÈCNIC EN DIETÈTICA I NUTRICIÓ:**  
MIREIA ESPACHS CALVET

**GUINEM 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.