

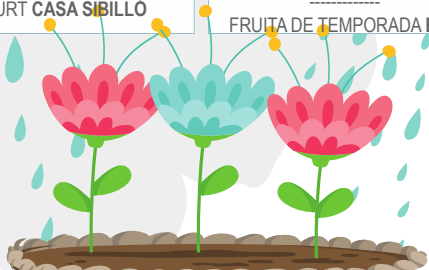


MAIG ARRIBAT UN JARDÍ A CADA PRAT

MAIG

2017



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>01</p> 	<p>02</p> <p>CIGRONS ESTOFATS AMB PATATA I VERDURES</p> <p>HAMBURGUESA MIXTA DE CAL ARELLANO AMB CEBA CARMEL·LITZADA</p> <p>FRUITA TEMPORADA ECO</p>	<p>03</p> <p>ESPIRALS ECO AMB SOFREGIT DE TOMÀQUET FRESC I FORMATGE RATLLAT</p> <p>PEIX BLAU FRESC AL FORN AMB PINYA FRESCA I ANET</p> <p>FRUITA TEMPORADA</p>	<p>04</p> <p>AMANIDA D'ENCIAM, TOMÀQUET I OLIVES</p> <p>PAELLA D'ARRÒS ECO DEL DELTA AMB VERDURES, DAUS DE POLLASTRE I LLONGANISSA</p> <p>IOGURT DE CASA SIBILLÓ</p>	<p>05</p> <p>TRINXAT DE BLEDES ECO, PATATES I ALLETS</p> <p>PEIX BLANC FRESC A LA MILANESA AMB XIPS DE CARABASSÓ</p> <p>FRUITA TEMPORADA ECO</p>
<p>08</p> 	<p>09</p> <p>MINISTRA DE VERDURES</p> <p>ESTOFAT DE VEDELLA DE PROXIMITAT AMB VERDURES FRESQUES</p> <p>FRUITA TEMPORADA ECO</p>	<p>10</p> <p>CREMA DE PATATA I PÈSOLS AMB CROSTONS CASOLANS</p> <p>PEIX BLANC FRESC AL FORN AMB PATATA PANADERA</p> <p>FRUITA TEMPORADA</p>	<p>11</p> <p>ARRÒS ECO DEL DELTA A LA CUBANA</p> <p>TRUITA AMB SAMFAINA FRESCA I ENCIAM AMB OLIVES</p> <p>NATILLA LA FAGEDA</p>	<p>12</p> <p>LLENTIES ECO AMB VERDURES I ARRÒS INTEGRAL ECO</p> <p>PEIX BLAU FRESC AL FORN AMB CEBA CARMEL·LITZADA</p> <p>FRUITA TEMPORADA ECO</p>
<p>15</p> <p>CREMA DE PATATA, CARABASSA ECO I CEBA AMB CROSTONS CASOLANS</p> <p>LLONGANISSA MIXTA DE CAL ARELLANO AMB SAMFAINA FRESCA</p> <p>FRUITA TEMPORADA</p>	<p>16</p> <p>FIDEUADA ECO AMB LACTONESA OPCIONAL</p> <p>HAMBURGUESA GALL D'INDI I ESPINACS AMB ENCIAM I OLIVES</p> <p>FRUITA TEMPORADA ECO</p>	<p>17</p> <p>CIGRONS ESTOFATS AMB PATATA I VERDURES</p> <p>PASTÍS DE PEIX BLANC FRESC, PATATA I CARABASSÓ</p> <p>FRUITA TEMPORADA</p>	<p>18</p> <p>ARRÒS ECO DEL DELTA A LES TRES DELÍCIES AMB SALSAGRE DOLÇA</p> <p>SALSITXES DE POLLASTRE AMB TOMÀQUET AL FORN AMB ORENGA</p> <p>IOGURT CASA SIBILLÓ</p>	<p>19</p> <p>MONGETA AMB PATATA AL VAPOR</p> <p>PEIX BLAU FRESC AL FORN AMB POMA I CEBA</p> <p>FRUITA TEMPORADA</p>
<p>22</p> <p>LLENTIES ECO AMB VERDURES I ARRÒS INTEGRAL ECO</p> <p>ESCALOPA DE LLOM DE PORC DE CAL ARELLANO AMB ENCIAM I PANÍS</p> <p>FRUITA TEMPORADA</p>	<p>23</p> <p>PÈSOLS AMB PATATA SALTATS I PERNIL</p> <p>MANDONGUILLES MIXTES CAL MASSOT AMB SOFREGIT DE TOMÀQUET FRESC</p> <p>FRUITA TEMPORADA ECO</p>	<p>24</p> <p>MACARRONS ECO A LA BOLONYESA CASOLANA AMB FORMATGE RATLLAT</p> <p>PEIX BLAU FRESC AL FORN AMB CEBA I ANET</p> <p>FRUITA TEMPORADA</p>	<p>25</p> <p>BROU DE POLLASTRE I VERDURES AMB ESTRELLES ECO</p> <p>PERNILETS DE POLLASTRE AL FORN AMB VERDURES FRESQUES</p> <p>IOGURT CASA SIBILLÓ</p>	<p>26</p> <p>CREMA DE PATATA I CEBA AMB CROSTONS CASOLANS</p> <p>PEIX BLANC FRESC A LA MILANESA AMB PASTANAGA RATLLADA I OLIVES</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA ECO</p>
<p>29</p> <p>ARRÒS ECO DEL DELTA A LA CUBANA</p> <p>RODÓ DE VEDELLA DE PROXIMITAT AMB XAMPINYONS FRESCOS</p> <p>FRUITA TEMPORADA</p>	<p>30</p> <p>CREMA DE PATATA I BLEDES ECO AMB CROSTONS CASOLANS</p> <p>SALSITXA DE PORC DE CAL ARELLANO AMB SAMFAINA FRESCA</p> <p>FRUITA TEMPORADA ECO</p>	<p>31</p> <p>ESPAGUETIS ECO AMB TOMÀQUET FRESC I FORMATGE RATLLAT</p> <p>PEIX BLAU FRESC 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.