

# HOLA

2017

donem la benvinguda  
a aquest nou curs  
que comença

# II SETEMBRE

DILLUNS	DIJOUS	DIVENDRES
		01
04	05	06
11	12	13
18	19	20
25	26	27
		28
		29

**CONNECTA'T  
AMB NOSALTRES  
I CONEIX EL NOSTRE  
DIA A DIA!**

[www.sercodaga.com](http://www.sercodaga.com)

[facebook.com/sercodaga](https://facebook.com/sercodaga)

**12**  
MACARRONS ECO A LA NAPOLITANA AMB FORMATGE  
LLONGANISSA MIXTA DE CAL ARELLANO AMB PASTANAGA RATLLADA I OLIVES  
IOGURT DE CASA SIBILLÓ

**13**  
MONGETA, PATATA I PASTANAGA  
PEIX BLANC FRESC AL FORN AMB CEBA I PATATA  
FRUITA TEMPORADA

**14**  
ARRÒS ECO A LA CUBANA  
HAMBURGUESA DE VEDELLA DE CAN SARGAIRE AMB PATATA AL CALIU  
IOGURT DE CASA SIBILLÓ

**15**  
CREMA DE CARABASSÓ ECO AMB CROSTONS CASOLANS  
PEIX BLANC A LA MILANESA AMB ENCIAM ECO I OLIVES  
FRUITA TEMPORADA ECO

**19**  
VICHYSOISE DE PORRO ECO AMB CROSTONS CASOLANS  
ESTOFAT DE VEDELLA AMB BOLETS FRESCOS  
IOGURT DE CASA SIBILLÓ

**20**  
ARRÒS ECO AMB SOFREGIT DE TOMÀQUET FRESC  
PEIX BLANC AL FORN AMB SAMFAINA  
FRUITA TEMPORADA

**21**  
AMANIDA D'ENCIAM, TOMÀQUET I CROQUETES DE POLLASTRE  
LLENTIES ECO ESTOFADES AMB VERDURES I ARRÒS INTEGRAL ECO  
IOGURT DE CASA SIBILLÓ

**22**  
ENSALADILLA RUSSA  
PEIX BLAU A LA ROMANA AMB ENCIAM I PANÍS  
FRUITA TEMPORADA ECO

**26**  
ESPIRALS ECO A LA NAPOLITANA AMB FORMATGE RATLLAT  
HAMBURGUESA DE VEDELLA DE CAN SARGAIRE AMB CEBA CARAMELITZADA  
IOGURT DE CASA SIBILLÓ

**27**  
AMANIDA DE PATATA I TONYINA AMB LACTONESA OPCIONAL  
PEIX BLANC FRESC AL FORN AMB POMA DE LLEIDA CONFITADA  
FRUITA TEMPORADA

**28**  
AMANIDA D'ENCIAM, OLIVES, CALAMARS A LA ROMANA  
CIGRONS ESTOFATS AMB PATATA  
IOGURT DE CASA SIBILLÓ

**29**  
**FESTA**



ESTIGUES AL DIA:

[www.sercodaga.com](http://www.sercodaga.com)  
[facebook.com/sercodaga](https://facebook.com/sercodaga)



## SERCODAGA

SERVEIS A COL·LECTIVITATS

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

**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.