

# HOLA

donem la benvinguda  
a aquest nou curs  
que comença

2017

# II SETEMBRE

DILLUNS	DIJOUS	DIVENDRES		
		01		
04	05	06		
11	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 ARRÓS ECO A LA CUBANA HAMBURGUESA DE VEDELLA DE CAN SARGAIRE AMB PATATA AL CALIU FRUITA TEMPORADA	15 CREMA DE CARABASSÓ ECO AMB CROSTONS CASOLANS PEIX BLANC A LA MILANESA AMB ENCIAM ECO I OLIVES FRUITA TEMPORADA ECO
18 ESPAGUETIS ECO AMB SOFREGIT DE TOMÀQUET FRESC I FORMATGE RATLLAT POLLASTRE A LA MILANESA AMB ENCIAM ECO FRUITA TEMPORADA ECO	19 VICHYSOISE DE PORRO ECO AMB CROSTONS CASOLANS ESTOFAT DE VEDELLA AMB BOLETS FRESCOS IOGURT DE CASA SIBILLÓ	20 ARRÓS 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 ARRÓS INTEGRAL ECO FRUITA TEMPORADA	22 ENSALADILLA RUSSA PEIX BLAU A LA ROMANA AMB ENCIAM I PANÍS FRUITA TEMPORADA ECO
25 CREMA DE VERDURES DE TEMPORADA POLLASTRE AL FORN AMB DAUS DE PATATA FRUITA TEMPORADA ECO	26 ESPIRALS ECO A LA NAPOLITANA AMB FORMATGE RATLLAT HAMBURGUESA DE VEDELLA DE CAN SARGAIRE AMB CEBA CAMELITZADA FRUITA TEMPORADA	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 GELAT	29 FESTA

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

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

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



ESTIGUES AL DIA:

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



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