

HOLA

2017

donem la benvinguda
a aquest nou curs
que comença

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 FRUITA TEMPORADA ECO	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 I OGURT DE CASA SIBILLÓ	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 FRUITA TEMPORADA	20 ARRÒS ECO AMB SOFREGIT DE TOMÀQUET FRESC PEIX BLANC AL FORN AMB SAMFAINA FRUITA TEMPORADA	21 LLENTIES ECO ESTOFADES AMB VERDURES I ARRÒS INTEGRAL ECO HAMBURGUESA DE GALL D'INDI I ESPINACS AMB CEBA I OGURT DE CASA SIBILLÓ	22 ENSALADILLA RUSSA PEIX BLAU A LA MILANESA 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 CARAMELITZADA FRUITA TEMPORADA	27 AMANIDA DE PATATA I TONYINA AMB LACTONESA OPCIONAL PEIX BLANC FRESC AL FORN AMB POMA DE LLEIDA CONFITADA FRUITA TEMPORADA	28 CIGRONS ESTOFATS AMB PATATA FRICANDÓ DE LLOM DE PORC DE CAL ARELLANO AMB XAMPINYONS FRESCOS I OGURT DE CASA SIBILLÓ	29 FESTA

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

www.sercodaga.com

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



ESTIGUES AL DIA:

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.