



DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>01</p> <p>FESTA</p>	<p>02</p> <p>ESPIRALS ECO AMB SOFREGIT DE TOMÀQUET FRESC I FORMATGE RATLLAT</p> <p>HAMBURGUESA D'ESPINACS I GALL D'INDI AMB ENCIAM I OLIVES</p> <p>FRUITA TEMPORADA</p>	<p>03</p> <p>AMANIDA D'ENCIAM, PASTANAGA, OLIVES I PERNIL SALAT</p> <p>CIGRONS ESTOFATS AMB PATATA I VERDURES</p> <p>IOGURT DE CASA SIBILLÓ</p>	<p>04</p> <p>TRINXAT DE BLEDES FRESQUES, PATATES I ALLETS ECO</p> <p>PEIX BLANC FRESC A LA ROMANA AMB CARABASSÓ AL FORN</p> <p>FRUITA TEMPORADA ECO</p>	
<p>07</p> <p>CREMA DE PATATA I PÈSOLS AMB CROSTONS CASOLANS</p> <p>HAMBURGUESA MIXTA DE CAL ARELLANO AMB CEBA CAMEL-LITZADA</p> <p>FRUITA TEMPORADA</p>	<p>08</p> <p>AMANIDA D'ENCIAM ECO, OLIVES, PANÍS I TRIANGLES DE TRUITA DE PATATA</p> <p>LLENTIES ECO AMB VERDURES I ARRÓS INTEGRAL ECO</p> <p>IOGURT DE CASA SIBILLÓ</p>	<p>09</p> <p>ARRÓS ECODEL DELTA A LA CUBANA</p> <p>PEIX BLANC FRESC AL FORN AMB PATATA PANADERA I CEBA</p> <p>FRUITA TEMPORADA</p>	<p>10</p> <p>ESPAGUETIS ECO SALTATS AMB PERNIL, ALLETS I FORMATGE RATLLAT</p> <p>PIT DE POLLASTRE A LA PLANXA AMB XIPS</p> <p>GELAT DE GEL</p>	<p>11</p> <p>FESTA</p>
<p>14</p> <p>CREMA DE PATATA I PORRO ECO AMB CROSTONS CASOLANS</p> <p>LLONGANISSA MIXTA DE CAL ARELLANO AMB MONGETES BLANQUES</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>15</p> <p>AMANIDA D'ENCIAM ECO, PASTANAGA I OLIVES</p> <p>ARRÓS ECO AMB DAUS DE POLLASTRE I LLONGANISSA</p> <p>IOGURT DE CASA SIBILLÓ</p>	<p>16</p> <p>TRINXAT DE COLIFLOR AMB PATATA, ALLETS I PEBRE VERMELL</p> <p>PASTÍS DE PEIX BLANC FRESC AMB PATATA AL FORN</p> <p>FRUITA TEMPORADA</p>	<p>17</p> <p>AMANIDA D'ENCIAM, TOMÀQUET I CROQUETES DE POLLASTRE</p> <p>CIGRONS ESTOFATS AMB PATATA I VERDURES</p> <p>IOGURT CASA SIBILLÓ</p>	<p>18</p> <p>MACARRONS ECO A LA NAPOLITANA AMB FORMATGE RATLLAT</p> <p>PEIX BLAU FRESC AL FORN AMB POMA I CEBA DE LLEIDA</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA ECO</p>
<p>21</p> <p>AMANIDA D'ENCIAM ECO, PASTANAGA, POMA I FORMATGE</p> <p>LLENTIES ECO AMB VERDURES I ARRÓS INTEGRAL ECO</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>22</p> <p>PÈSOLS AMB PATATA SALTAT AMB PERNIL</p> <p>MANDONGUILLES MIXTES CAL ARELLANO AMB SOFREGIT DE TOMATA FRESCA</p> <p>IOGURT DE CASA SIBILLÓ</p>	<p>23</p> <p>MACARRONS ECO A LA NAPOLITANA AMB FORMATGE RATLLAT</p> <p>PEIX BLAU FRESC AL FORN AMB CEBA I ANET</p> <p>FRUITA TEMPORADA</p>	<p>24</p> <p>BROU DE POLLASTRE I VERDURES AMB ESTRELLES ECO</p> <p>CONTRA CUIXA DE POLLASTRE AL FORN AMB VERDURES FRESQUES</p> <p>IOGURT CASA SIBILLÓ</p>	<p>25</p> <p>CREMA DE PATATA I CEBA AMB CROSTONS CASOLANS</p> <p>PEIX BLANC FRESC A LA ROMANA AMB PASTANAGA RATLLADA I OLIVES</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA ECO</p>
<p>28</p> <p>ARRÓS ECO DEL DELTA A LA CUBANA</p> <p>FRICANDÓ DE VEDELLA DE CAL SARGAIRE AMB XAMPINYONS FRESCOS</p> <p>FRUITA DE TEMPORADA</p>	<p>29</p> <p>CREMA DE PATATA I BLEDES ECO AMB CROSTONS CASOLANS</p> <p>SALSITXA DE PORC DE CAL ARELLANO AMB SAMFAINA FRESCA</p> <p>IOGURT DE CASA SIBILLÓ</p>	<p>30</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>	<p>31</p> <p>ENSALADILLA RUSSA AMB LACTONESA OPCIONAL</p> <p>HAMBURGUESA DE POLLASTRE AMB GALLONS DE TOMÀQUET</p> <p>IOGURT CASA SIBILLÓ</p>	



ESTIGUES AL DIA:

www.sercodaga.com
facebook.com/sercodaga

TÈCNIC EN DIETÈTICA I NUTRICIÓ: MIREIA ESPACHS CALVET

CUINEM 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 i carn ecològica, peix fresc de temporada de la zona del Cantàbric i del Mediterrani, iogurts artesans del Segrià.

SERCODAGA

SERVEIS A COLLECTIVITATS

NUM. RSIPAC 26.07454/CAT