

# Menú - Octubre

Menú s/gluten, PLV, soja,  
enciam i col

cuina  
justa

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
	1	2	3	4
	Bròquil, pastanaga i patata	Amanida d'estiu de llenties SENSE GLUTEN (pebrot, pastanaga, olives)	Macarrons SENSE GLUTEN amb xampinyons	Crema de pastanaga i carbassó
	Estofat de porc amb pisto (ceba, pebrot verd i vermell, all, carbassó)	Bacallà al forn amb tomàquet i blat de moro	Truita de carbassó amb pastanaga i olives	Pollastre al forn amb cogombre i remolatxa
	Fruita de temporada	Compota	Fruita de temporada	Fruita de temporada
7	8	9	10	11
Crema de carbassa	Pasta SENSE GLUTEN amb oli d'oliva i orenga	Mongetes blanques estofades amb verdures	Arròs del Delta amb hortalisses	Minestra de verdures
Truita francesa amb remolatxa i blat de moro	Pollastre a les fines herbes amb tomàquet i olives	Truita francesa amb cogombre i pastanaga	Lluç al forn amb all i julivert amb pastanaga i remolatxa	Gall dindi a la jardinera
Fruita de temporada	Fruita de temporada	Compota	Fruita de temporada	Fruita de temporada
14	15	16	17	18
Arròs amb salsa de tomàquet casolana	Crema de carbassó i ceba	Cigrons saltats amb verdures i bolets	Amanida freda de pasta SENSE GLUTEN (tomàquet, cogombre, pastanaga, olives)	Bròquil amb patata i pastanaga
Truita de patates amb pastanaga i tomàquet	Salsitxes de porc al forn amb blat de moro i cogombre	Pollastre rostit amb salsa de llimona amb tomàquet i olives	Estofat de sèpia amb samfaina	Llenties SENSE GLUTEN amb arròs i hortalisses d'estiu
Fruita de temporada	Fruita de temporada	Compota	Fruita de temporada	Fruita de temporada
21	22	23	24	25
Macarrons SENSE GLUTEN amb salsa pesto (alfàbrega, oli d'oliva, all)	Amanida de patata variada (tomàquet, pebrot verd, olives, ceba)	Minestra de verdures	Empedrat de cigrons amb vinagreta	Crema de carbassa i porro
Truita de carbassó amb remolatxa i blat de moro	Mongetes blanques amb verdures de temporada saltejades	Paella de marisc	Bacallà al forn amb tomàquet i cogombre	Pollastre al forn amb romani amb olives i pastanaga
Fruita de temporada	Fruita de temporada	Compota	Fruita de temporada	Fruita de temporada
28	29	30	31	
Minestra de verdures	Estofat de cigrons amb verdures (carbassó, ceba, pebrot)	Arròs amb salsa de tomàquet casolana	 <p>Menú Castanyada</p>	
Pasta SENSE GLUTEN amb bolonyesa de llenties SENSE GLUTEN	Truita de patates amb olives i tomàquet	Salmó al forn amb verdures (bròquil, pastanaga i carbassó)		
Fruita de temporada	Fruita de temporada	Compota		

# El plat saludable

El Plat Saludable, creat per experts en nutrició de l'Escola T.H. Chan de Salut Pública de Harvard i els editors de Publicacions de Salut de Harvard, és una guia per elaborar àpats saludables i equilibrats, tant si es serveixen en un plat com si són per emportar en una carmanyola. És un recurs que pot ajudar a visibilitzar l'estructura i proporció dels diferents grups d'aliments en un àpat principal.



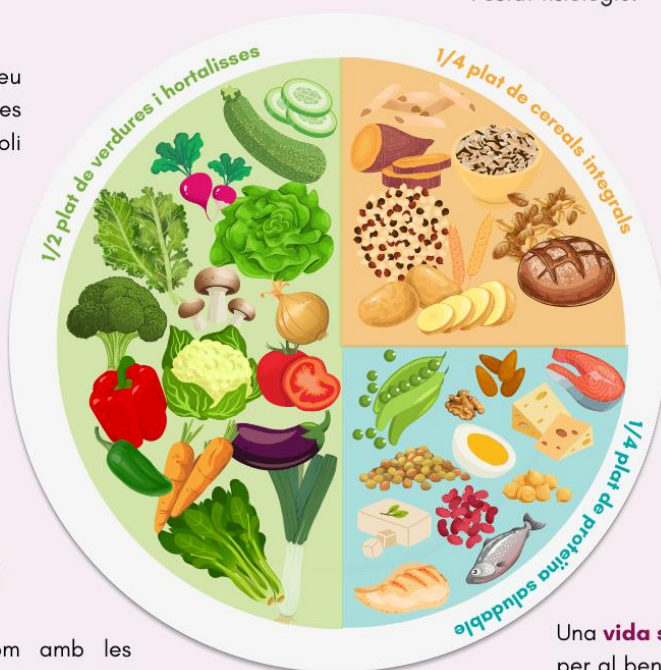
L'oli d'oliva verge, així com el verge extra, es recomanen a l'hora de cuinar i amanir.

L'aigua és sempre la millor opció de beguda en qualsevol etapa de la vida i estat fisiològic.



En aquells casos en què el seu ús per fregir sigui inviable, es pot utilitzar oli d'oliva o l'oli de gira-sol alt oleic.

Cal beure'n sovint i en qualsevol moment del dia, especialment quan fem exercici o fa molta calor.



Tant amb les fruites com amb les verdures, s'ha de buscar varietat i quantitat. Són aliments rics en vitamines, minerals, aigua, fibra i altres substàncies beneficioses.

Una vida social activa és un factor clau per al benestar físic, emocional i mental. Fer almenys 30 minuts d'activitat física moderada com a mínim 5 dies a la setmana redueix el risc de problemes de salut crònics.

Es recomana prioritzar preparacions com al vapor, al forn, a la planxa enfront als fregits i aliments precuinats i ultraprocessats. Així també, resulta beneficiosa la reducció de la quantitat de sal, sucres i productes ensucrats, i carn processada i vermella.

## Hortalissa de temporada del mes d'octubre:

### LA CARABASSA

La carabassa és una hortalissa rica en fibra i vitamina A que queda igual de bona tant en preparacions salades com en dolces. La podem menjar en purés, al forn o preparar salses per acompanyar pastes, arrossos i segons plats. Pel seu gust dolç, us animem a tastar-la també en receptes de postres.



Fins i tot, podem aprofitar les seves llavors com a topping per les nostres amanides!

