

Menú - Novembre

Menú hipocalòric especial

cuina
justa

Dilluns 4	Dimarts 5	Dimecres 6	Dijous 7	Divendres 8
Festiu	Crema de verdures de temporada	Sopa d'estrelles amb brou vegetal	Bròquil amb patata i pastanaga	Llenties estofades amb verdures (pastanaga, carbassó, tomàquet i ceba)
	Gall dindi a la planxa amb amanida (enciam i tomàquet)	Pollastre rostit amb amanida (enciam i cogombre)	Truita francesa amb amanida (enciam i tomàquet)	Bacallà al forn amb all i julivert amb amanida (enciam i pastanaga)
	Fruita de temporada (no plàtan ni raïm)	logurt natural desnatat	Fruita de temporada (no plàtan ni raïm)	Fruita de temporada (no plàtan ni raïm)
11	12	13	14	15
Verdures de temporada a la planxa	Crema de verdures de temporada	Arròs integral amb verdures	Pèsols amb pastanaga i patata	Crema de carbassa Cal Tudela
Pollastre a les fines herbes amb amanida (enciam i cogombre)	Truita de carbassó amb amanida (enciam i tomàquet)	Lluç al forn amb amanida (enciam i pastanaga)	Pollastre rostit amb romani amb amanida (enciam i olives)	Gall dindi a la planxa amb verdures (enciam i tomàquet)
Fruita de temporada (no plàtan ni raïm)	Fruita de temporada (no plàtan ni raïm)	Fruita de temporada (no plàtan ni raïm) DIA MUNDIAL DE LA GASTRONOMIA MEDITERRÀNIA	logurt natural desnatat	Fruita de temporada (no plàtan ni raïm)
18	19	20	21	22
Minestra de verdures	Amanida verda variada	Crema de carbassó	Sopa de fideus integrals amb brou de verdures	Llenties amb arròs i verdures (porro, ceba i pastanaga)
Lluç al forn amb amanida (enciam i cogombre)	Pollastre al forn amb amanida (enciam i blat de moro)	Bacallà a la planxa amb amanida (enciam i olives)	Truita francesa amb amanida (enciam i pastanaga)	Gall dindi a la planxa amb orenga amb amanida (enciam i tomàquet)
Fruita de temporada (no plàtan)	Fruita de temporada (no plàtan ni raïm)	logurt natural desnatat	Fruita de temporada (no plàtan ni raïm)	Fruita de temporada (no plàtan ni raïm)
25	26	27	28	29
Verdures de temporada a la planxa	Pèsols amb pastanaga i patata	Crema de verdures de temporada	Minestra de verdures	 <p>Jornada Gastronòmica de Mèxic</p> 
Truita francesa amb amanida (enciam i tomàquet)	Pollastre amb salsa de llimona amb amanida (enciam i cogombre)	Gall dindi a la planxa amb amanida (enciam i olives)	Bacallà al forn amb amanida (enciam i pastanaga)	
Fruita de temporada (no plàtan ni raïm)	Fruita de temporada (no plàtan ni raïm)	logurt natural desnatat	Fruita de temporada (no plàtan ni raïm)	

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.



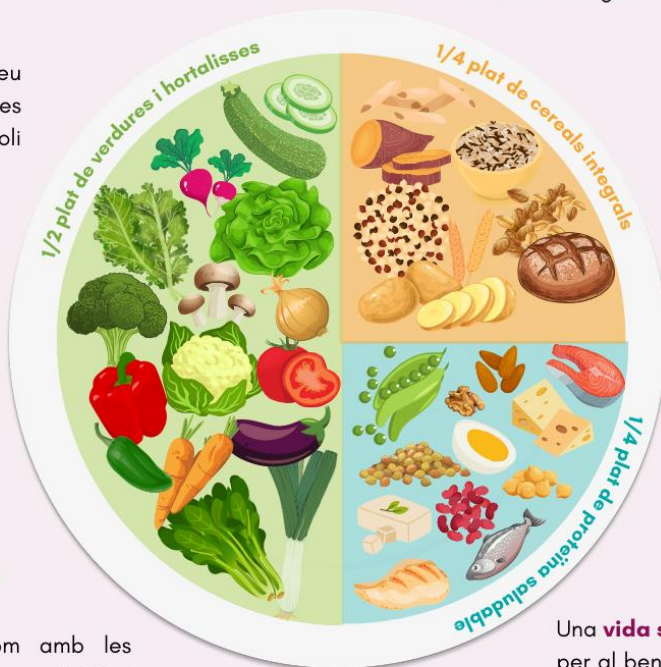
L'**oli d'oliva verge**, així com el **verge extra**, es recomanen a l'hora de cuinar i amanir.

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.

Aliment de temporada del mes de novembre:

ELS BOLETS



Els **bolets** no són del regne vegetal, sinó del regne dels fongs! Nutricionalment, són tan bons com les verdures i hortalisses (plens de vitamines i minerals).

Els podem menjar en primers plats, en segons i d'acompanyament..., ja que combinen superbé amb una gran varietat d'aliments.

Són un aliment molt divertit, perquè en tenim de tots els colors i textures. I... més divertit que cuinar-los, és collir-los! Aquesta tardor animeu-vos a sortir a collir bolets. És una molt bona manera de fer **activitat física** i connectar amb la **natura** que ens envolta.

