

Menú - Febrer

Menú llar d'infants 1

cuina
justa

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
3	4	5	6	7
Triturat de verdures i lluç (patata, carbassó i porro)	Triturat de verdures i mongetes (patata, pastanaga i carbassó)	Triturat de verdures i pollastre (patata, carbassa i bròquil)	Triturat de verdures i cigrons (patata, pastanaga i carbassó)	Triturat de verdures i gall dindi (patata, mongeta tendra i carbassa)
Triturat de fruites	Triturat de fruites	logurt natural	Triturat de fruites	Triturat de fruites
10	11	12	13	14
Triturat de verdures i llenties (patata, mongeta tendra i pastanaga)	Triturat de verdures i pollastre (patata, pastanaga i mongeta tendra)	Triturat de verdures i daus de porc (patata, col i pastanaga)	Triturat de verdures i gall dindi (patata, carbassó i carbassa)	Triturat de verdures i lluç (patata, espinacs i pastanaga)
Triturat de fruites	Triturat de fruites	logurt natural	Triturat de fruites	Triturat de fruites
17	18	19	20	21
Triturat de verdures i pollastre (patata, carbassó i pastanaga)	Triturat de verdures i gall dindi (patata, carbassa i bròquil)	Triturat de verdures i bacallà (patata, pèsols i pastanaga)	Triturat de verdures i mongetes (patata, carbassó i carbassa)	Triturat de verdures i pollastre (patata, bròquil i pastanaga)
Triturat de fruites	Triturat de fruites	logurt natural	Triturat de fruites	Triturat de fruites
24	25	26	27	28
Triturat de verdures i lluç (patata, bròquil i carbassa)	Triturat de verdures i pollastre (patata, carbassó i pastanaga)	Triturat de verdures i lluç (patata, mongeta tendra i pastanaga)	Triturat de verdures i cigrons (patata, pastanaga i carbassó)	Triturat de verdures i pollastre (patata, carbassa i pastanaga)
Triturat de fruites	Triturat de fruites	logurt natural	Triturat de fruites	Triturat de fruites

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.



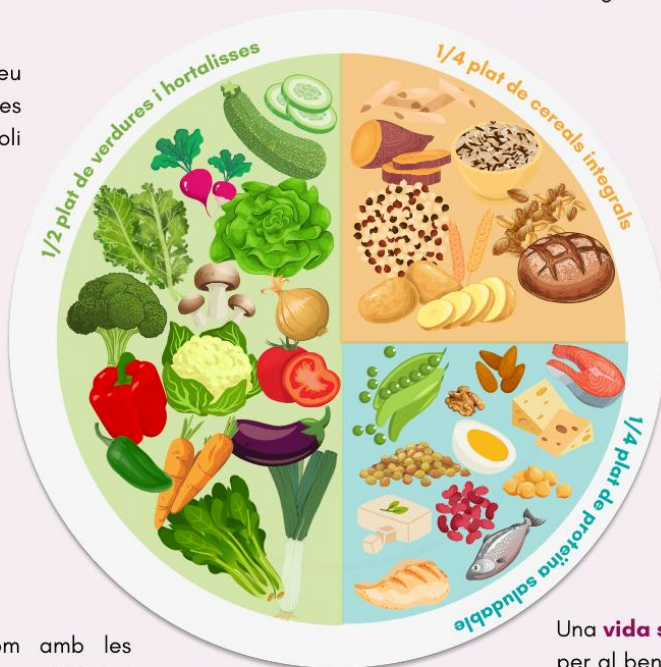
L'**oli d'oliva verge**, així com el **verge extra**, es recomanen a l'hora de cuinar i amanir.

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 us 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 febrer:

ELS CALÇOTS

Els **calçots** són una varietat de cebes tendres. Són rics en vitamines, minerals i fibra.

Tots sabem que els podem menjar a les calçotades dels diumenges, però no és l'única manera d'introduir-los a la nostra dieta.

També els podem cuinar al forn, fer truites o remenats de calçots o utilitzar-los per fer arrossos i cremes de verdures!

