

Menú - Febrer

Menú s/gluten

cuina
justa

Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
3	4	5	6	7
Crema de carbassó i porro	Mongetes estofades (pastanaga, carbassó, tomàquet i ceba)	Sopa de brou vegetal amb pasta SENSE GLUTEN	Arròs amb hortalisses de temporada	Mongeta tendra amb patata
Truita de patates amb amanida (enciam i olives)	Lluç al forn amb salsa mediterrània	Pollastre rostit amb patata i pebrots amb amanida (enciam i cogombre)	Cigrons amb sofregit i salsa de tomàquet	Gall dindi amb salseta
Fruita de temporada	Fruita de temporada	logurt natural	Fruita de temporada	Fruita de temporada
10	11	12	13	14
Minestra de verdures (pèsols, mongeta tendra i pastanaga)	Sopa de brou de verdures i pollastre amb pasta SENSE GLUTEN	Trinxat de col i patata	Arròs melós (carbassa, carbassó, pebrot vermell i brou vegetal)	Cigrons guisats amb espinacs
Pasta SENSE GLUTEN amb bolonyesa de soja texturitzada	Pollastre al forn amb herbes provençals amb amanida (enciam i pastanaga)	Daus de porc amb salsa de tomàquet	Truita francesa amb amanida (enciam i olives)	Lluç al forn amb all i julivert amb amanida (enciam i blat de moro)
Fruita de temporada DIA MUNDIAL DELS LLEGUMS	Fruita de temporada	logurt natural	Fruita de temporada	Fruita de temporada
17	18	19	20	21
Crema de verdures de temporada	Pasta SENSE GLUTEN amb salsa de formatge	Pèsols amb pastanaga i patata	Mongetes guisades amb verdures de temporada	Arròs amb salsa de tomàquet
Truita de patates amb amanida (enciam i cogombre)	Gall dindi a la jardinera	Truita francesa amb amanida (enciam i tomàquet)	Bacallà amb salsa verda	Pollastre a la llimona amb amanida (enciam i olives)
Fruita de temporada	Fruita de temporada	logurt natural	Fruita de temporada	Fruita de temporada
24	25	26	27	28
Bròquil amb patata	Pasta SENSE GLUTEN amb salsa pesto	Minestra de verdures (pèsols, mongeta tendra i pastanaga)	Cigrons estofats (pastanaga, carbassó, tomàquet i ceba)	Crema vichy
Lluç guisat	Truita de carbassó amb amanida (enciam i pastanaga)	Paella de marisc	Botifarra al forn amb amanida (enciam i olives)	Pollastre rostit amb amanida (enciam i tomàquet)
Fruita de temporada	Fruita de temporada	logurt natural	Fruita de temporada DIJOURS GRAS	Macedònia de fruites CARNAVAL

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.



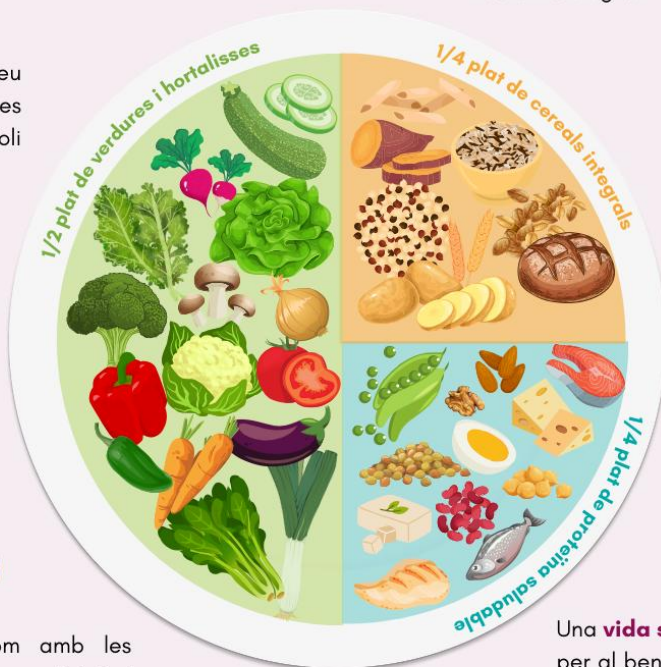
L'**oli d'oliva verge**, així com el **verge extra**, es recomanen a l'hora de cuinar i amanir.

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 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!

