



Gastronomia amb Cor

Menú llar d'infant triturat SETEMBRE



+34 936 303 234
info@cuinajusta.com
www.cuinajusta.com

#totssomcuinajusta
Ctra. Sta. Creu de Calafell 106
08830 Sant Boi de Llobregat
Baix Llobregat



Alimentació mediterrànea i saludable.
Nutricionista Chloé Pindado CAT002817.



Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
8	9	10	11	12
Triturat de verdures i cigrons (carbassa, coliflor, patata)	Triturat de verdures i pollastre (carbassò, brocoli, patata)	Triturat de verdures i salmó (carbassò, pastanaga, patata)	FESTIU	Triturat de verdures i bacallà (pastanaga, ceba, patata)
Triturat de fruites	Triturat de fruites	logurt natural		Triturat de fruites
15	16	17	18	19
Triturat de verdures i lluç (porro, bròcoli, patata)	Triturat de verdures i pollastre (coliflor, carbassó, patata)	Triturat de verdures i salmó (ceba, carbassa, patata)	Triturat de verdures i gall dindi (porro, xampinyons, patata)	Triturat de verdures i llenties (ceba, pastanaga, patata)
Triturat de fruites	Triturat de fruites	logurt natural	Triturat de fruites	Triturat de fruites
22	23	24	25	26
Triturat de verdures i pollastre (pastanaga, xampinyons, patata)	Triturat de verdures i bacallà blanques (ceba, bròcoli, patata)	Triturat de verdures i mongetes blanques (carbassó, ceba, patata)	Triturat de verdures i gall dindi (pastanaga, carbassa, patata)	Triturat de verdures i salmó (pastanaga, coliflor, patata)
Triturat de fruites	Triturat de fruites	logurt natural	Fruita de temporada	Fruita de temporada
29	30	1	2	3
Triturat de verdures i lluç (ceba, pesols, patata)	Triturat de verdures i pollastre (carbassa, pastanaga, patata)			
Triturat de fruites	logurt natural			

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.

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



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

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



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

Aliment de temporada del mes de setembre: La carbassa



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 acompañar pastes, arrossos i segons plats. Pel seu gust dolç, us animem a tastar-la també en receptes de postres.

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.

