



Gastronomia amb Cor

Menú triturat

Abril

PEDAGOGIUM COS



+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
30	31	1	2	3
Triturat de verdures i lluç (pastanaga, pèsols i patata)	Triturat de verdures i pollastre (carbassa, pastanaga i patata)	Triturat de verdures i llenties (carbassó, pebrot, ceba)	SETMANA SANTA	
Triturat de fruita	Triturat de fruita	logurt natural		
6	7	8	9	10
FESTIU	Triturat de verdures i gall dindi (carbassó, pebrot, patata)	Triturat de verdures i pollastre (carbassó, pèsols, patata)	Triturat de verdures i bacallà (pastanaga, carbassa, patata)	Triturat de verdures i llenties (ceba, carbassó i patata)
	Triturat de fruita	logurt natural	Triturat de fruita	Triturat de verdura
13	14	15	16	17
Triturat de verdures i bacallà (pebrot, tomàquet, pastanaga)	Triturat de verdures i pollastre (carbassa, pastanaga i patata)	Triturat de verdures i cigrons (porro, ceba i carbassó)	Triturat de verdures i lluç (tomàquet, pastanaga, patata)	Triturat de verdures i gall dindi (pastanaga, ceba, patata)
Triturat de fruita	Triturat de fruita	logurt natural	Fruita de temporada	Fruita de temporada
20	21	22	23	24
Triturat de verdures i llenties (ceba, carbassó i pastanaga)	Triturat de verdures i gall dindi (pastanaga, pebrot, patata)	Triturat de verdures i lluç (ceba, carbassó, bròquil)	Triturat de verdures i pollastre (ceba, tomàquet, patata)	Triturat de verdures i salmó (ceba, porro i patata)
Triturat de fruita	Triturat de fruita	logurt natural	SANT JORDI logurt natural	Triturat de fruita
27	28	29	30	1
Triturat de verdures i llenties (carbassa, tomàquet i pastanaga)	Triturat de verdures i lluç (xampinyons, ceba i patata)	Triturat de verdures i bacallà (coliflor, ceba i patata)	Triturat de verdures i pollastre (pèsols, ceba i pastanaga)	FESTIU
Triturat de fruita	Triturat de fruita	logurt natural	Triturat de fruita	

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 deis 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 enfront als fregits i aliments precuinats i ultraprocesats. Així també, resulta beneficiosa la reducció de la quantitat de sal, sucres i productes ensucrats, i carn processada i vermella.

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.



Aliment de temporada del mes d'abril: Els espàrrecs



Els **espàrrecs** són un aliment saludable i versàtil, conegut pel seu alt valor nutricional i els seus beneficis per a la salut. Contribueix a la millora del sistema digestiu, la protecció cardiovascular i el reforç del sistema immunològic. També contribueixen a mantenir la pell sana gràcies a la seva **capacitat antioxidant** i al seu contingut en **vitamines**.

Tenim espàrrecs verds i blancs. Els verds són els més coneguts i tenen un sabor més intens, mentre que els blancs, que es cultiven sota terra per evitar la fotosíntesi, són més suaus.