

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	Dia de lliure disposició
Truita de patates i formatge amb amanida (enciam i olives)	Lluç al forn amb salsa mediterrània amb amanida (enciam i cogombre)	Pollastre rostit amb patata i pebrots amb amanida (enciam i tomàquet)	Cigrons amb sofregit i salsa de tomàquet	
Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada	logurt natural	
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 vegetal	Pollastre al forn amb herbes provençals amb amanida (enciam i tomàquet)	Daus de porc amb salsa de tomàquet amb amanida (enciam i blat de moro)	Truita francesa amb amanida (enciam i olives)	Bacallà al forn amb amanida (enciam i tomàquet)
logurt natural	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada
DIA MUNDIAL DELS LLEGUMS				
17	18	19	20	21
Arròs amb salsa de tomàquet	Pasta SENSE GLUTEN amb salsa de formatge	Pèsols amb pastanaga i patata	Mongetes guisades amb verdures de temporada	Crema de verdures de temporada
Lluç amb salsa verda amb amanida (enciam i pastanaga)	Gall dindi a la jardinera amb amanida (enciam i cogombre)	Pizza Cuina Justa SENSE GLUTEN (tomàquet, formatge i verdures)	Truita de carbassó amb amanida (enciam i tomàquet)	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
Paella de marisc	Cigrons estofats (pastanaga, carbassó, tomàquet i ceba)	Bròquil amb pastanaga	Pasta SENSE GLUTEN amb salsa pesto	Crema vichy
Gall dindi a la planxa amb amanida (enciam i pastanaga)	Bacallà amb all i julivert amb amanida (enciam i olives)	Botifarra al forn amb patates	Truita de patates amb amanida (enciam i tomàquet)	Pollastre rostit amb amanida (enciam i cogombre)
Fruita de temporada	logurt natural	Fruita de temporada CALÇOTADA	Fruita de temporada DIJOURS GRAS	Fruita de temporada 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.



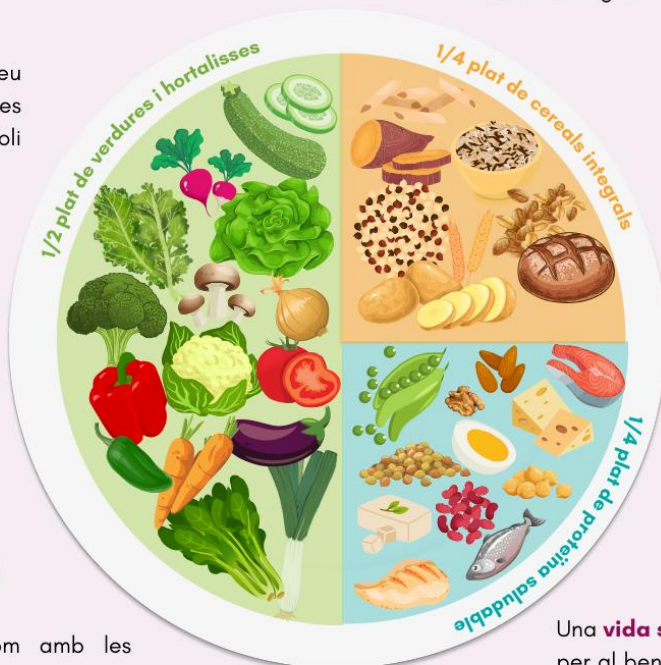
L'**oli d'oliva verge**, així com el **verge extra**, es recomanen a l'hora de cuinar i amanir.

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 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 ultraprocesats. 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!

