



Gastronomia amb Cor

Menú s/ ou  
 ABRIL  
 PERE IV



+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
<b>SETMANA SANTA</b>				
6	7	8	9	10
<b>FESTIU</b>	Arròs amb salsa de tomàquet	Crema de carbassó	Fideuà vegetal	Pèsols guisats (all, ceba, tomàquet)
	Truita SENSE OU amb amanida (enciam i blat de moro)	Cigrons estofats a la catalana (all i julivert)	Peix fresc amb amanida (enciam i pastanaga)	Pizza Cuina Justa (tomàquet i formatge) amb amanida (enciam i olives)
	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada	logurt natural
13	14	15	16	17
Vichyssoise	Espirals integral amb salsa pesto <b>Jornada internacional d'Itàlia</b>	Llenties amb verdures (tomàquet, carbassó, pastanaga)	Arròs tres delícies (blat de moro, pèsols, pastanaga)	Espinacs amb patata gratinada
Truita SENSE OU amb amanida (enciam i tomàquet)	Gall dindi cacciatore (ceba, tomàquet i olives)	Bacallà amb pisto	Pollastre rostit amb amanida (enciam i blat de moro)	Estofat de mongetes blanques (carbassó, pebrot verd i vermell, ceba)
Fruita de temporada	Fruita de temporada	logurt natural	Fruita de temporada	Fruita de temporada
20	21	22	23	24
Crema de pastanaga	Arròs amb pèsols (sofregit, pèsols, pastanaga)	Cigrons saltejats amb verdures	Macarrons integral amb salsa de formatge	Amanida russa (patata, olives, cogombre)
Salmó a la llimona amb amanida (enciam i blat de moro)	Pollastre a les fines herbes amb amanida (enciam i tomàquet)	Truita SENSE OU amb amanida (enciam i tomàquet)	Daus de gall dindi estofats (ceba, tomàquet, pastanaga, xampinyons, patata) <b>SANT JORDI</b>	Llenties estofades amb verdures (ceba, carbassó, pastanaga)
Fruita de temporada	logurt natural	Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada
27	28	29	30	1
Paella vegetal	Mongeta tendra amb patata	Espaguetis integrals amb salsa napolitana	Amanida de llenties (olives, tomàquet, pastanaga)	<b>FESTIU</b>
Bacallà al forn amb salsa verda amb amanida (enciam i blat de moro)	Estofat de cigrons amb verdures (carbassó, ceba, pastanaga)	Truita SENSE OU amb amanida (enciam i tomàquet)	Pollastre arrebossat amb amanida (enciam i pastanaga)	
Fruita de temporada	Fruita de temporada	Fruita de temporada	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 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 inviablé, 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.