

Menú celíac de *batch cooking*

	Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres	Dissabte	Diumenge
Dinars	Amanida de tomàquet, ceba i olives Pollastre a la llimona amb patata*	Amanida d'espínacs i figues Carbassa farcida amb cigrons i mill*	Amanida de patata, tomàquet i mongeta tendra Salmó a la planxa amb fines herbes	Tallarines d'arròs saltades amb carbassó, albergínia i ou remenat	Amanida d'espínacs i figues Carbassa farcida amb cigrons i mill*	Crema de porro Calamars a la planxa amb guarnició de quinoa	Amanida verda Tallarines d'arròs a la bolonyesa
Sopars	Gaspatxo amb llavors de carbassa Hummus amb bastonets de pastanaga i pebrot	Saltat de verdures Bacallà amb arròs basmati	Remenat de carbassó i albergínia Torrada de pa integral sense gluten	Saltat de verdures Bacallà amb arròs basmati	Amanida de patata, tomàquet i mongeta tendra amb ou dur	Gaspatxo Faixetes sense gluten amb pollastre esmicolat i verdures saltades	Crema de porro Quinoa amb tomàquet, pebrot, ceba i formatge feta

*Receptes web

Esmorzars

- Iogurt natural amb musli sense gluten i fruita fresca
- Torrada integral sense gluten amb tomàquet i alvocat
- Farinetes de civada sense gluten amb llavors de xia, plàtan i crema de cacauet

Berenars

- Quesir amb panses
- Barreja de fruita seca
- Fruita de temporada

Passes principals

1. Planifica la compra
2. Dissenya el menú setmanal amb antelació
3. Cuina el menú (repeteix preparacions per estalviar temps)
4. Desa els aliments en carmanyoles de vidre i/o tancament hermètic
5. Escalfa i descongela correctament

Consells

- Cuina 3 o 4 plats diferents d'hortalisses (bullit, crema, forn, saltat...)
- Cuina 2 o 3 racions d'aliments variats rics en hidrats de carboni (arròs, pasta, patates, quinoa...)
- Bon rebost: tingues sempre conserves de llegums, carn o peix (conserva o congelat), ous, formatges de qualitat, etc., per obtenir principalment l'aportació proteica

veritas

Menú per Amancay Ortega, dietista-nutricionista