

Menú sense gluten ric en calci

	Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres	Dissabte	Diumenge
Dinars	Seques estofades amb verdures	Noodles de fajol amb pollastre i verdures	*Mongeta blanca i col kale amb miso	Arròs amb espàrrecs verds Sardines a la planxa	Coliflor gratinada Tallarines d'arròs amb gambes	Cigrons amb carbassa, ruca, pastanaga i ametlles trossejades	Arròs basmati amb bròcoli, bolets i costella de porc
Sopars	Crema de verdures Torrada sense gluten amb escalivada i anxoves	*Crema de carbassa i pastanaga Tofu marinat a la planxa	Sopa de fideus sense gluten Truita de carxofa	Amanida d'espínacs, tomàquet, formatge fresc, quinoa i daus de pollastre	*Espaguetis de carbassó amb bolonyesa vegana	Xips de kale i patata al forn Orada a la sal	*Nyoquis de carbassa, pesto i tomàquet amb llavors de sèsam

*Receptes web

Esmorzars

- Got de llet + torrades de fajol amb tahina i tomàquet
- Quesir d'ovella amb musli sense gluten i fruita seca
- Púding de xia amb kiwi

Berenars

- Iogurt de cabra amb maduixes
- Ametlles torrades
- Raïm amb formatge semimadurat

Consells

- Disminueix el consum de sal, ja que un excés afavoreix l'excreció de calci per l'orina.
- Exposat a la llum solar entre 15 i 20 minuts al dia sense protecció.
- Limita el consum de cafeïna o pren cafè descafeïnat.
- Evita el consum d'alcohol i limita el de refrescos.
- Tria fruites i verdures de temporada per assegurar un consum més elevat de minerals i vitamines.
- Prioritza aliments rics en calci, com ara lactis, peix menut amb espina, tofu (quallat amb sals de calci), bròcoli i coliflor, ametlles, vegetals de fulla verda, llavors de sèsam, soja o cigrons, entre d'altres.
- Per acabar, pots recórrer a complementos alimentaris, com ara multivitamínics o càpsules de calci, per assegurar les necessitats diàries d'aquest mineral.

veritas

Menú per Amancay Ortega, dietista-nutricionista