

## Menú mensual Octubre 2025 - Dieta Cetogènica

| DILLUNS   | DIMARTS   | DIMECRES  | DIJOUS   | DIVENDRES  |
|---|---|---|--|--|
|   |   | <p>1</p> <p>40gr de Salmó al forn o a la planxa<br/>50gr de xampinyons saltejats<br/>60gr de iogurt grec sense sucre + 15gr nous<br/>20gr de formatge de muntar + 30ml oli oliva + 25gr mantega + 5 ml oli MCT</p>                | <p>50gr de Vedella al forn o a la planxa<br/>Amanida de 50gr de tomàquet<br/>60gr de iogurt grec sense sucre + 15gr nous<br/>20gr de formatge de muntar + 30ml oli oliva + 25gr mantega + 5 ml oli MCT</p>                               | <p>2</p> <p>80gr de Truita francesa<br/>Amanida de 50gr de cogombre i 12gr de ceba<br/>60gr de iogurt grec sense sucre + 15gr nous<br/>20gr de formatge de muntar + 30ml oli oliva + 25gr mantega + 5 ml oli MCT</p>                 |
| 6<br>50gr de Pollastre al forn o a la planxa<br>Amanida de 40gr d'enciam i 6 gr de blat de moro (olives opcional)<br>60gr de iogurt grec sense sucre + 15gr nous<br>20gr de formatge de muntar + 30ml oli oliva + 25gr mantega + 5 ml oli MCT | 7<br>50gr de Cuixa de pollastre al forn<br>18gr de Carbassó saltejat amb 12gr de pastanaga i 10gr de carbassa<br>60gr de iogurt grec sense sucre + 15gr nous<br>20gr de formatge de muntar + 30ml oli oliva + 25gr mantega + 5 ml oli MCT | <p>8</p> <p>40gr de Salmó al forn o a la planxa<br/>50gr de xampinyons saltejats<br/>60gr de iogurt grec sense sucre + 15gr nous<br/>20gr de formatge de muntar + 30ml oli oliva + 25gr mantega + 5 ml oli MCT</p>                | <p>9</p> <p>50gr de Vedella al forn o a la planxa<br/>Amanida de 50gr de tomàquet<br/>60gr de iogurt grec sense sucre + 15gr nous<br/>20gr de formatge de muntar + 30ml oli oliva + 25gr mantega + 5 ml oli MCT</p>                      | <p>10</p> <p><b>FESTIU</b></p>   |
| 13<br>60gr de Lluç al forn o a la planxa<br>Tomàquet al forn o a la planxa (50gr)<br>60gr de iogurt grec sense sucre + 15gr nous<br>20gr de formatge de muntar + 30ml oli oliva + 25gr mantega + 5 ml oli MCT                                 | 14<br>80 gr de Truita francesa<br>Amanida de 40gr d'enciam i 13gr de pastanaga (olives opcional)<br>60gr de iogurt grec sense sucre + 15gr nous<br>20gr de formatge de muntar + 30ml oli oliva + 25gr mantega + 5 ml oli MCT              | <p>15</p> <p>50gr de Cuixa de pollastre al forn<br/>Amanida de 50gr d'enciam i 25gr de tomàquet<br/>60gr de iogurt grec sense sucre + 15gr nous<br/>20gr de formatge de muntar + 30ml oli oliva + 25gr mantega + 5 ml oli MCT</p> | <p>16</p> <p>60gr de Lluç al forn o a la planxa<br/>75gr d'Espinacs saltejats<br/>60gr de iogurt grec sense sucre + 15gr nous<br/>20gr de formatge de muntar + 30ml oli oliva + 25gr mantega + 5 ml oli MCT</p>                          | <p>17</p> <p>50gr de Vedella al forn o a la planxa<br/>50gr d'Albergínia al forn o a la planxa<br/>60gr de iogurt grec sense sucre + 15gr nous<br/>20gr de formatge de muntar + 30ml oli oliva + 25gr mantega + 5 ml oli MCT</p>     |
| 20<br>60gr de Lluç al forn o a la planxa<br>Amanida de 40gr d'enciam i 10gr de remolatxa<br>60gr de iogurt grec sense sucre + 15gr nous<br>20gr de formatge de muntar + 30ml oli oliva + 25gr mantega + 5 ml oli MCT                          | 21<br>50gr de Cuixa de pollastre al forn<br>Amanida de 50gr de tomàquet<br>60gr de iogurt grec sense sucre + 15gr nous<br>20gr de formatge de muntar + 30ml oli oliva + 25gr mantega + 5 ml oli MCT                                       | <p>22</p> <p>80gr de Truita francesa<br/>Amanida de 50gr de cogembre i 12gr de ceba<br/>60gr de iogurt grec sense sucre + 15gr nous<br/>20gr de formatge de muntar + 30ml oli oliva + 25gr mantega + 5 ml oli MCT</p>             | <p>23</p> <p>50gr de Vedella al forn o a la planxa<br/>Amanida de 40gr d'enciam i 12gr de blat de moro<br/>60gr de iogurt grec sense sucre + 15gr nous<br/>20gr de formatge de muntar + 30ml oli oliva + 25gr mantega + 5 ml oli MCT</p> | <p>24</p> <p>60gr de Filet de magra al forn o a la planxa<br/>75 de Carbassó al forn o a la planxa<br/>60gr de iogurt grec sense sucre + 15gr nous<br/>20gr de formatge de muntar + 30ml oli oliva + 25gr mantega + 5 ml oli MCT</p> |
| 27<br>80gr de Truita francesa<br>Amanida de 40gr d'enciam i 12 gr de pastanaga<br>60gr de iogurt grec sense sucre + 15gr nous<br>20gr de formatge de muntar + 30ml oli oliva + 25gr mantega + 5 ml oli MCT                                    | 28<br>50 g de Vedella al forn o a la planxa<br>15gr de patata cuita<br>60gr de iogurt grec sense sucre + 15gr nous<br>20gr de formatge de muntar + 30ml oli oliva + 25gr mantega + 5 ml oli MCT   | <p>29</p> <p>50 g de Cuixa de pollastre al forn<br/>Amanida de 50gr de cogembre i 12gr de ceba<br/>60gr de iogurt grec sense sucre + 15gr nous<br/>20gr de formatge de muntar + 30ml oli oliva + 25gr mantega + 5 ml oli MCT</p>  | <p>30</p> <p>50 g de Seitons al forn o a la planxa<br/>Amanida de 50gr de tomàquet<br/>60gr de iogurt grec sense sucre + 15gr nous<br/>20gr de formatge de muntar + 30ml oli oliva + 25gr mantega + 5 ml oli MCT</p>                     | <p>31</p> <p>50 g de Gall dindi al forn o a la planxa<br/>25 gr de pastanaga bullida<br/>60gr de iogurt grec sense sucre + 15gr nous<br/>20gr de formatge de muntar + 30ml oli oliva + 25gr mantega + 5 ml oli MCT</p>               |