

## **EMENTA**

	5 - Semana de 10 – 11 – 2025 a 14 – 11 - 2025			
P-V	Almoço	Alergénios		
2° Feira	Sopa de Feijão-verde  Geral: Bife de peru grelhado com massa esparguete cozida e salada de tomate e cenoura raspada  Dieta: Bife de peru grelhado com massa esparguete e cenoura cozidos  Fruta da época			
3ª Feira	Sopa de couve lombarda  Geral: Salmão grelhado com arroz fresco de tomate e brócolos cozidos  Dieta: Pescada estufada ao natural com arroz branco e brócolos cozidos  Fruta da época	<b>◆</b> Ø <b>ⓑ</b>		
4ª Feira	Sopa de espinafres  Geral: Lombo de porco assado com batata assada e salada de alface e couve roxa  Dieta: Bife de peru grelhado com batata e cenoura cozida  Fruta da época	Ø 6 6		
5ª Feira	Sopa de couve-flor  Geral: Douradinhos de pescada no forno com arroz fresco de feijão catarino e salada de tomate  Dieta: Pescada grelhada com arroz branco e feijão-verde  Fruta da época			
6ª Feira	Sopa de couve penca  Geral: Bifinhos de frango grelhado com massa espiral, ervilhas e cenoura raspada  Dieta: Bife de frango grelhado com massa espiral e cenoura cozidas  Fruta da época			

Regulamento (EU)

(1)	Glüten		Crustáceos		Ovo	•	Peixe		Amendoins
(3)	Soja		Leite	0	Frutos de casca rija		Aipo	( <u>a</u> )	Mostarda
(2)	Sementes de sésamo	6	Dióxido de enxofre e sulfitos	0	Tremoço	<b>(</b>	Moluscos		

Pratos com métodos de confeção leves, sem/com pouca gordura, peixe ou carnes magras.

N°1169/2011:

Pratos com métodos de confeção leves, com quantidade média de gordura ou carnes vermelhas.

Pratos com maior quantidade de gordura, fritos ou enchidos/processados.

As ementas em vigor foram elaboradas com base nas recomendações da Circular nº3/DSEEAS7DGE72013 e DGE/DGS/ON/2018.

Prevê-se alteração à ementa por motivos religiosos, festividades, donativos, alteração da sazonalidade dos produtos hortícolas, excesso ou rutura de stock.