



15-19 abril

		ALMOÇO
Segunda-feira	Sopa	Espinafres
	Geral	<b>Esparguete à bolonhesa (mista)<sup>1,3,12</sup></b>
	Legumes	Alface e tomate
	Sobremesa	Fruta da época
Terça-feira	Sopa	Couve lombarda
	Geral	<b>Pescada cozida<sup>4</sup> com salada de batata (feijão verde, ervilhas e cenoura)</b>
	Legumes	Feijão verde e cenoura
	Sobremesa	Fruta da época
Quarta-feira	Sopa	Feijão verde
	Geral	<b>Perú no forno com fusilli<sup>1,3,12</sup></b>
	Legumes	Alface, cenoura e tomate
	Sobremesa	Fruta da época
Quinta-feira	Sopa	Couve portuguesa e feijão branco
	Geral	<b>Red fish<sup>4,12</sup> no forno com batata cozida</b>
	Legumes	Brócolos e couve-flor
	Sobremesa	Pudim
Sexta-feira	Sopa	Alho francês
	Geral	<b>Entrecosto<sup>12</sup> estufado com arroz branco</b>
	Legumes	Alface e cenoura
	Sobremesa	Fruta da época

**Nota:** A ementa está sujeita a alterações sendo os utentes/clientes previamente avisados, sempre que possível.

A sua refeição contém ou pode conter as seguintes substâncias ou produtos e seus derivados: **1 - Cereais que contêm glúten, 2 - Crustáceos, 3 - Ovos, 4 - Peixes, 5 - Amendoins, 6 - Soja, 7 - Leite, 8 - Frutos de casca rija, 9 - Aipo, 10 - Mostarda, 11 - Sementes de sésamo, 12 - Dióxido de enxofre e sulfitos, 13 - Tremoço, 14 - Moluscos.** Para quem não é alérgico ou intolerante, estas substâncias ou produtos são completamente inofensivas

*Para informação adicional, deve solicitar esclarecimentos junto de um colaborador.*

Nutricionista : Ana Cláudia Ferreira | 2070N

Dia	Ementa alternativa