

De 15 a 19 de abril de 2024



SANTA CASA DA
MISERICÓRDIA | PENACOVA



		Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta
A L M O Ç O	Sopa	Creme de alho francês ^{9,12}	Couve lombarda e grão-de-bico ^{9,12}	Ervilhas ^{9,12}	Juliana de couve portuguesa ^{9,12}	Couve flor e cenoura ^{9,12}
	Prato Principal	Esparguete à bolonhesa^{1,6,7,12}	Pescada cozida com batata^{4,12}	Perú estufado com espirais^{1,3,6,12}	Solha frita com arroz primavera (cenoura, milho e ervilhas)^{1,2,3,4,12,13}	Jardineira de porco^{1,3,6,10,11,12} com batata
	Hortícolas	Alface, cenoura e beterraba	Brócolos e couve-flor ¹²	Alface e tomate	Tomate e cenoura	Macedónia (cenoura, ervilha e feiço-verde) ¹²
	Sobremesa	Fruta da época	Fruta da época	Fruta da época	Fruta da época	Fruta da época

NOTAS: A ementa pode sofrer alterações com aviso prévio e pode conter os seguintes alergénios ou vestígios de alergénios: 1) Cereais que contêm glúten 2) Crustáceo 3) Ovos 4) Peixe 5) Amendoins 6) Soja 7) Leite 8) Frutos de casca rija 9) Aipos 10) Mostarda 11) Sementes de sésamo 12) Sulfitos 13) Moluscos 14) Tremeços

A ementa pode sofrer alterações imprevistas.

rev.2

Nutricionista: Ana Cláudia Ferreira

Ana Cláudia Ferreira (CP 2070N)