





De 30 de outubro a 3 de novembro de 2023

		Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta
ALMOÇO	Sopa	Creme de alho francês <sup>9,12</sup>	Sopa de cabelos de bruxa (Caldo verde <sup>9,12</sup> )	  Feriado  	Juliana de couve portuguesa <sup>9,12</sup>	Couve flor e cenoura <sup>9,12</sup>
	Prato Principal	Esparguete à bolonhesa de vaca <sup>1,3,6,12</sup>	Pescada cozida com batata <sup>4,12</sup>		Solha frita com arroz primavera (cenoura, milho e ervilhas) <sup>1,2,3,4,12,13</sup>	Jardineira de porco <sup>1,3,6,10,11,12</sup> com batata
	Hortícolas	Alface, cenoura e beterraba	Brócolos, couve-flor e cenoura <sup>12</sup>		Alface, tomate, cenoura	Macedónia (ervilhas, feijão verde e cenoura) <sup>12</sup>
	Sobremesa	Laranja	Maçã		Pêra	Clementina

**NOTAS:** A ementa pode sofrer alterações com aviso prévio e pode conter os seguintes alérgenos ou vestígios de alérgenos: 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

8

Nutricionista: Ana Cláudia Ferreira

Ana Cláudia Ferreira (CP 2070N)

A ementa pode sofrer alterações imprevistas.