



16 a 20 de setembro



Alergénios

SEGUNDA-FEIRA	Sopa	Creme de legumes	
	Prato	Pá de Porco assada com fusilli	1, 6, 12
	Legumes	alface, cebola e cenoura ralada	12
	Sobremesa	Fruta da época	
TERÇA-FEIRA	Sopa	Sopa de Espinafres e courgete	
	Prato	Salada de atum com feijão frade e ovo	2, 3, 4, 6, 14
	Legumes	Tomate e alface	12
	Sobremesa	banana	
QUARTA-FEIRA	Sopa	Sopa de couve coração e cabeça de nabo	
	Prato	Hamburguer no forno com puré	7, 12
	Legumes	Alface e couve roxa	12
	Sobremesa	Fruta da época	
QUINTA-FEIRA	Sopa	Caldo-verde	
	Prato	Red Fish assado com arroz de arroz legumes [couve, cenoura e ervilhas]	2, 4, 6, 12, 14
	Legumes	incorporado no prato	
	Sobremesa	Sobremesa	1, 7,
SEXTA-FEIRA	Sopa	Sopa de feijão verde	
	Prato	Rancho	1, 3, 6, 9, 12,
	Legumes	couve e cenoura	12
	Sobremesa	Fruta da época	

Todas as refeições serão acompanhadas por pão de mistura1. A água será a única bebida disponibilizada.

NOTA: A refeição contém ou pode conter os seguintes alérgenos: 1Cereais que contém glúten, 2Crustáceos, 3Ovos, 4Peixe, 5Amendoins, 6Soja, 7Leite, 8Frutos de casca rija, 9Aipo, 10Mostarda, 11Sementes de sésamo, 12Dióxido de enxofre e sulfitos, 13Tremoços, 14Moluscos. Para quem não é alérgico ou intolerante, estas substâncias são inofensivas. Para informação adicional, deve solicitar esclarecimentos junto de um colaborador.

A nutricionista:

Daniela Carvalho

Daniela Carvalho [3809N]