



Semana de 01 a 04 Mês: outubro Ano: 2019

### **ALMOÇO- EMENTA**

SEGUNDA-FE	IRA	
Sopa		
Prato		
Vegetariano		
Sob.		
TERÇA-FEIRA		
Sopa	Sopa de macedónia	FT \$37
Prato	Barritas de pescada no forno c/ arroz de ervilhas e salada mista <sup>1,3,7</sup>	FT P21, A03, SL11
Vegetariano	Arroz de lentilhas e cenoura	FTV 17
Sob.	Fruta da época	
QUARTA-FEIR	A CONTRACTOR OF THE CONTRACTOR	
Sopa	Caldo verde	FT S01
Prato	Vitela estufada com espirais e salada 1,3	FT C17, A12
Vegetariano	Massa guisada com grão, feijão verde e tomate 1,3	FTV 6
Sob.	Fruta da época	
QUINTA-FEIR	4	
Sopa	Canja de galinha <sup>1,3</sup>	FT S02
Prato	Centros de pescada cozidos com batata cozida e brócolos <sup>4</sup>	FT P04, A09, SL02
Vegetariano	Salada de feijão-frade, batata, cenoura aos cubos e brócolos	FTV 45
Sob.	Fruta da época	
SEXTA-FEIRA		
Sopa	Creme de cenoura com couve lombarda e esparguete 1,3	FT S14
Prato	Bifinhos de frango grelhados com arroz de feijão e salada de tomate	FT C02, A04, SL12
Vegetariano	Arroz de açafrão com ervilhas, rebentos de soja e milho <sup>6</sup>	FTV 19
Sob.	Fruta da época	

- FT = Ficha Técnica
- Esta ementa poderá estar sujeita a alterações.
- A refeição contem 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 sulfito; 13-Tremoço e 14-Moluscos. Para quem não é alérgico ou intolerante, estas substâncias ou produtos são completamente inofensivas.
- A cada sopa/prato corresponde uma ficha técnica que pode, a qualquer altura, ser consultada.

O Dietista:	
	(1363D)





Semana de 07 a 11 Mês: outubro Ano: 2019

### **ALMOÇO- EMENTA**

SEGUNDA-FE	IRA	
Sopa	Puré de batata com couve lombarda e cenoura	FT S29
Prato	Atum (natural) com feijão-frade, ovo laminado e legumes <sup>3, 4</sup>	FT P18/1
Vegetariano	Arroz de feijão-frade, brócolos e alho francês	FTV 18
Sob.	Fruta da época	
TERÇA-FEIRA		
Sopa	Creme de brócolos	FT S12
Prato	Rancho (pá e peito de frango em cubos) com legumes 1,3	FT C14
Vegetariano	Rancho vegetariano <sup>1, 3</sup>	FTV 22
Sob.	Fruta da época	
QUARTA-FEIF	RA	
Sopa	Sopa de grão com couve lombarda	FT \$35
Prato	Pescada cozida com batata e legumes cozidos <sup>4</sup>	FT P14, A09
Vegetariano	Salada de batata, brócolos e cenoura	FTV 41
Sob.	Fruta da época	
QUINTA-FEIR	A	
Sopa	Creme de legumes com alho francês e feijão verde	FT S24
Prato	Ovos mexidos com fiambre de peru e cogumelos laminados com espirais e salada mista 1,3,6,7 FT C11, A12, SL11	
Vegetariano	Tagliatelli de legumes com molho de tomate 1,3	FTV 25
Sob.	Fruta da época	
SEXTA-FEIRA		
Sopa	Sopa de peixe com tostas 1,4,6,7,11	FC S38
Prato	Lombos de pescada no forno com arroz e brócolos <sup>4</sup>	FT P10, A01, SL02
Vegetariano	Cogumelos e curgete no forno 12	FTV 31
Sob.	Fruta da época	

- FT = Ficha Técnica
- Esta ementa poderá estar sujeita a alterações.
- A refeição contem 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 sulfito; 13-Tremoço e 14-Moluscos. Para quem não é alérgico ou intolerante, estas substâncias ou produtos são completamente inofensivas.
- A cada sopa/prato corresponde uma ficha técnica que pode, a qualquer altura, ser consultada.

O Dietista:	
	(1363D)





Semana de 14 a 18 Mês: outubro Ano: 2019

### **ALMOÇO-EMENTA**

SEGUNDA-FE	IRA	
Sopa	Sopa de feijão verde	FT S33
Prato	Salada de bacalhau com grão, ovo e salada de tomate 3,4	FT P03/1, FT SL12
Vegetariano	Salada de batata com grão, couve lombarda e cenoura	FTV 44
Sob.	Fruta da época	
TERÇA-FEIRA	1	
Sopa	Creme de brócolos	FT S12
Prato	Pá estufada com puré e legumes 7	FT C12+ A15
Vegetariano	Empadão de legumes <sup>7</sup>	FTV 10
Sob.	Fruta da época	
QUARTA-FEIF	AS	
Sopa	Sopa de couve portuguesa com feijão vermelho	FT S07
Prato	Filetes de pescada no forno com arroz de legumes e salada mista <sup>4</sup>	FT P08
Vegetariano	Arroz de açafrão com ervilhas, rebentos de soja e milho <sup>6</sup>	FTV 19
Sob.	Fruta da época	
QUINTA-FEIR	A	
Sopa	Creme de alface	FT S11
Prato	Vitela assada e fatiada com batata cozida e salada de alface	FT C16, A09, SL01
Vegetariano	Legumes salteados com broa <sup>1</sup>	FTV 13
Sob.	Fruta da época	
SEXTA-FEIRA		
Sopa	Sopa de couve lombarda e cenoura	FT S04
Prato	Arroz de potas com legumes 14	FT P02
Vegetariano	Feijão preto estufado com massa espiral e cenoura 1,3	FTV 42
Sob.	Fruta da época	

- FT = Ficha Técnica
- Esta ementa poderá estar sujeita a alterações.
- A refeição contem 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 sulfito; 13-Tremoço e 14-Moluscos. Para quem não é alérgico ou intolerante, estas substâncias ou produtos são completamente inofensivas.
- A cada sopa/prato corresponde uma ficha técnica que pode, a qualquer altura, ser consultada.

O Dietista:	
	(1363D)





Semana de 21 a 25 Mês: outubro Ano: 2019

### **ALMOÇO- EMENTA**

SEGUNDA-FE	FIRΔ	
Sopa	Juliana de legumes	FT S27
•		
Prato	Misto de carnes (peito de frango e pá) com espirais, ervilhas e salada 1,3	FT C10
Vegetariano	Massa espiral com legumes salteados 1,3	FTV 27
Sob.	Fruta da época	
TERÇA-FEIR	4	
Sopa	Puré de abóbora com feijão verde	FT S28
Prato	Pescada assada com puré de batata e brócolos cozidos <sup>3,4,7</sup>	FT P15, A15
Vegetariano	Salada de legumes (batata, ervilha, feijão verde e cenoura)	FTV 12
Sob.	Fruta da época	
QUARTA-FEI	RA	
Sopa	Sopa de feijão branco com nabiças	FT \$32
Prato	Rojões com arroz de cenoura e salada	FT C15, A02
Vegetariano	Arroz de lentilhas e feijão verde	FTV 20
Sob.	Fruta da época	
QUINTA-FEIR	A	
Sopa	Creme de couve-flor	FT S19
Prato	Massada de atum (natural) e legumes 1,3,4	FT P12
Vegetariano	Esparguete estufado com cenoura, cogumelos e ervilhas <sup>1, 3, 12</sup>	FTV 56
Sob.	Fruta da época	
SEXTA-FEIR	1	
Sopa	Sopa de cabeças de nabo com couve lombarda e cenoura	FT S30
Prato	Coxinhas de frango assadas no forno c/ arroz de ervilhas e salada mista	FT C04, A03, SL11
Vegetariano	Arroz de cogumelos com ervilhas e cenoura 12	FTV 21
Sob.	Fruta da época	

- FT = Ficha Técnica
- Esta ementa poderá estar sujeita a alterações.
- A refeição contem 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 sulfito; 13-Tremoço e 14-Moluscos. Para quem não é alérgico ou intolerante, estas substâncias ou produtos são completamente inofensivas.
- A cada sopa/prato corresponde uma ficha técnica que pode, a qualquer altura, ser consultada.

O Dietista:	
	(1363D)





Semana de 28 a 31 Mês: outubro Ano: 2019

### **ALMOÇO- EMENTA**

SEGUNDA-F	EIRA	
Sopa	Creme de cenoura com espinafres	FT S15
Prato	Medalhões de pescada no forno com arroz e salada mista <sup>4</sup>	FT P13, A01, SL12
Vegetariano	Arroz de açafrão com ervilhas, rebentos de soja e milho <sup>6</sup>	FTV 19
Sob.	Fruta da época	
TERÇA-FEIR	4	
Sopa	Sopa de macedónia	FT S37
Prato	Lombo assado e fatiado com esparguete e salada mista <sup>1,3</sup>	FT C09, A11, SL11
Vegetariano	Legumes à bolonhesa com feijão branco 1, 3, 6, 12	FTV 15
Sob.	Fruta da época	
QUARTA-FEII	RA	
Sopa	Canja <sup>1,3</sup>	FT S02
Prato	Saladinha de peixe (pescada) com batata, delícias do mar e macedónia de legumes <sup>2,4,6</sup>	
Vegetariano	Salada de legumes (batata, ervilha, feijão verde e cenoura)	FTV 12
Sob.	Fruta da época	
QUINTA-FEIR	A	
Sopa	Caldo verde	FT S01
Prato	Ovos mexidos com fiambre de peru e cogumelos laminados com arroz e salada mista <sup>3,6</sup> FT C11, A01, SL11	
Vegetariano	Esparguete de feijão-frade com cogumelos 1, 3, 12	FTV 9
Sob.	Fruta da época	
SEXTA-FEIRA	1	
Sopa		
Prato		
Vegetariano		
Sob.		

- FT = Ficha Técnica
- Esta ementa poderá estar sujeita a alterações.
- A refeição contem 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 sulfito; 13-Tremoço e 14-Moluscos. Para quem não é alérgico ou intolerante, estas substâncias ou produtos são completamente inofensivas.
- A cada sopa/prato corresponde uma ficha técnica que pode, a qualquer altura, ser consultada.

O Dietista:	
	(1363D)