

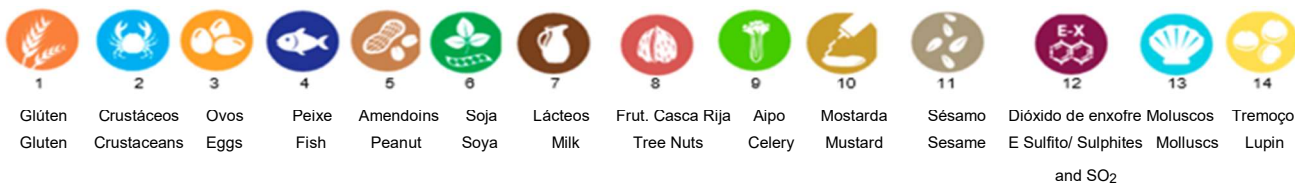


<b>segunda-feira</b>	Sopa	Creme de cenoura	<b>A</b>
<b>21 de outubro</b>	Prato	Hambúrguer de frango com batata “frita” aos palitos [12]	<b>B</b>
	Hortícolas	Alface, pepino e couve branca	<b>A</b>
	Sobremesa	Fruta fresca da época/ Leite creme [3, 7]	<b>A   B</b>
<b>terça-feira</b>	Sopa	Grão e cebola	<b>A</b>
<b>22 de outubro</b>	Prato	Salmão assado com batata a murro [4,12]	<b>B</b>
	Hortícolas	Alface, cenoura raspada e tomate	<b>A</b>
	Sobremesa	Fruta fresca da época/ Bolo de iogurte [1, 3, 7]	<b>A   B</b>
<b>quarta-feira</b>	Sopa	Juliana	<b>A</b>
<b>23 de outubro</b>	Prato	Entrecosto com esparguete [1,12]	<b>A</b>
	Hortícolas	Alface, couve roxa, maçã e cenoura raspada	<b>A</b>
	Sobremesa	Fruta fresca da época/ Gelatina [12]	<b>A   B</b>
<b>quinta-feira</b>	Sopa	Lavrador	<b>A</b>
<b>24 de outubro</b>	Prato	Salada de grão, batata, ovo e bacalhau lascado [3,4]	<b>A</b>
	Hortícolas	Alface, pepino, tomate, cebola, pimento e azeitona	<b>A</b>
	Sobremesa	Fruta fresca da época/ Maça assada [8]	<b>A   B</b>
<b>sexta-feira</b>	Sopa	Creme de legumes	<b>A</b>
<b>25 de outubro</b>	Prato	Lasanha de carne [1, 7]	<b>B</b>
	Hortícolas	Alface, tomate, pepino e cebola	<b>A</b>
	Sobremesa	Fruta fresca da época/ Mousse de chocolate [3,7]	<b>A   B</b>

Validado por:  
Nutricionista Ana Pinto Rodrigues  
C.P – 1280N

**Notas:**

- Esta ementa está sujeita a alterações por motivos imprevistos.
- Na ementa encontra números que correspondem à legenda em baixo de cada alérgeno:



- Estas substâncias ou produtos são completamente inofensivas, para quem não é alérgico ou intolerante.
- A ementa está classificada segundo o princípio “Nutri – Score”, de A a E com uma escala de cores de verde para vermelho. A classificação realizada só é válida entre o mesmo tipo de alimentos. Exemplo: comparação entre os diferentes tipos de sobremesas doces.