



segunda-feira	Sopa	Creme de brócolos	A
9 de setembro	Prato	Abrótea gratinada e puré de batata e cenoura [3, 4, 7] 	A
	Opção	Massa à bolonhesa [1, 12]	B
	Vegetariana	Guisado de soja com cogumelos [6, 12]	B
	Hortícolas	Salada de alface, cenoura e couve-roxa	A
	Sobremesa	Fruta fresca da época / Leite creme [1, 3, 7]	A B
terça-feira	Sopa	Couve lombarda	A
10 de setembro	Prato	Costeleta de porco grelhada com arroz de legumes [12]	B
	Opção	Posta pescada com crosta de broa com batata wedge [1, 4, 12] 	A
	Vegetariana	Salteado de legumes (cogumelos, pimento, cenoura e alho francês) [6]	A
	Hortícolas	Salada de alface, tomate e milho	A
	Sobremesa	Fruta fresca da época / Pudim de baunilha [1, 3, 7]	A C
quarta-feira	Sopa	Beterraba com espinafres	A
11 de setembro	Prato	Salmão grelhado com batata cozida [4] 	A
	Opção	Salada de cubinhos de porco, massa lacinhos, azeitona e milho [1, 12]	B
	Vegetariana	Beringela recheada com broa e legumes [1, 6]	A
	Hortícolas	Salada alface, cenoura e couve-roxa	A
	Sobremesa	Fruta fresca da época / Mousse de chocolate [7, 8]	A B
quinta-feira	Sopa	Alho francês	A
12 de setembro	Prato	Chili de vaca com arroz branco [12]	B
	Opção	Lasanha de atum e legumes (cenoura e espinafres) [1, 4, 7, 12] 	A
	Vegetariana	Vegetais grelhados (beringela, curgete e pimento) c/ feijão preto e cuscuz [1, 12]	A
	Hortícolas	Salada alface, beterraba e pepino	A
	Sobremesa	Fruta fresca da época / Gelatina [12]	A B
sexta-feira	Sopa	Caseira	A
13 de setembro	Prato	Arroz de potas [13]	A
	Opção	Massa de frango com penca [1] 	A
	Vegetariana	Lasanha vegetariana [1, 7]	A
	Hortícolas	Salada de alface, tomate e cenoura	A
	Sobremesa	Fruta fresca da época / Salada de fruta	A B

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

Notas:

- Esta ementa está sujeita a alterações por motivos imprevistos.
- Na ementa existe o símbolo de , este é o prato recomendado pela nutricionista, entre o "prato" e a "opção".
- Na ementa encontra números que correspondem à legenda em baixo de cada alérgico:

													
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Glúten	Crustáceos	Ovos	Peixe	Amendoins	Soja	Lácteos	Frut. Casca Rija	Aipo	Mostarda	Sésamo	Dióxido de enxofre	Moluscos	Tremeço
Gluten	Crustaceans	Eggs	Fish	Peanut	Soya	Milk	Tree Nuts	Celery	Mustard	Sesame	E Sulfito/ Sulphites and SO ₂	Molluscs	Lupin

- 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.