

segunda-feira	Sopa	Creme de brócolos	A
14 de outubro	Prato	Salmão grelhado com batata cozida [4]	A
	Opção	Massa à bolonhesa [1, 12]	B
	Vegetariana	Bolonhesa de soja [1, 6, 12]	B
	Hortícolas	Alface, tomate e pepino	A
	Sobremesa	Fruta fresca da época / Leite creme [1, 3, 7]	A B
terça-feira	Sopa	Couve lombarda	A
15 de outubro	Prato	Salada de cubinhos de peru, massa lacinhos, azeitona e milho [1, 12]	A
	Opção	Tentáculos à lagareiro com arroz de cenoura [13]	B
	Vegetariana	Salteado de legumes (cogumelos, pimento, cenoura e alho francês) com seitan assado [6]	A
	Hortícolas	Couve roxa, maça, cenoura raspada e alface	A
	Sobremesa	Fruta fresca da época / Pudim de baunilha [1, 3, 7]	A C
quarta-feira	Sopa	Beterraba com espinafres	A
16 de outubro	Prato	Abrótea gratinada com batata a murro [4, 7]	A
	Opção	Costeleta de porco grelhada com arroz de legumes [12]	B
	Vegetariana	Beringela recheada com broa e legumes [1, 6]	A
	Hortícolas	Alface, tomate e beterraba raspada	A
	Sobremesa	Fruta fresca da época / Mousse de chocolate [7, 8]	A B
quinta-feira	Sopa	Alho francês	A
17 de outubro	Prato	Chili de vaca com arroz branco [12]	B
	Opção	Solha no forno em cama de cebolada e pimentos c/ batata assada [4]	A
	Vegetariana	Guisado de soja com cogumelos e arroz branco [6, 12]	A
	Hortícolas	Alface, cenoura e couve roxa	A
	Sobremesa	Fruta fresca da época / Gelatina [12]	A B
sexta-feira	Sopa	Caseira	A
18 de outubro	Prato	Filetes de pescada com crosta de broa com batata wedge [1, 4, 12]	A
	Opção	Frango agridoce com massa fusilli [1]	B
	Vegetariana	Vegetais grelhados (beringela, curgete e pimento) c/ feijão preto e cuscuz [1, 12]	A
	Hortícolas	Tomate, cebola, pimento e alface	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
Gluten	Crustaceos	Ovos	Peixe	Amendoins	Soja	Lacteos	Frut. Casca Rija	Aipo	Mostarda	Sésamo	Dióxido de enxofre	Moluscos	Limo
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.