



| | | | |
|------------------------|-------------|---|-------|
| segunda-feira | Sopa | Creme de cenoura | A |
| 17 de fevereiro | Prato | Solha estufada com arroz branco [4, 12] | A |
| | Opção | Empadão de carne [7, 12] | A |
| | Vegetariana | Empadão de lentilhas e tofu [6,12] | B |
| | Hortícolas | Tomate, cebola, pimento e alface | A |
| | Sobremesa | Fruta fresca da época / Arroz doce [3, 7] | A B |
| terça-feira | Sopa | Espinafres | A |
| 18 de fevereiro | Prato | Massa à carbonara sem ovo [1,7,12] | B |
| | Opção | Robalo grelhada com batata wedge [4, 12] | A |
| | Vegetariana | Massada de feijão, tomate, pimento e berinjela [1, 8] | A |
| | Hortícolas | Alface, cenoura e tomate | A |
| | Sobremesa | Fruta fresca da época / Gelatina [12] | A B |
| quarta-feira | Sopa | Alho francês | A |
| 19 de fevereiro | Prato | Perna de frango assada com arroz de feijão [12] | B |
| | Opção | Tentáculos à lagareiro com batata a murro [12, 13] | A |
| | Vegetariana | Pica-pau de seitan com batata "frita" [6, 12]] | B |
| | Hortícolas | Couve roxa, maçã, cenoura raspada e alface | A |
| | Sobremesa | Fruta fresca da época / Leite creme [1, 3, 7] | A B |
| quinta-feira | Sopa | Creme de legumes | A |
| 20 de fevereiro | Prato | Bacalhau espiritual [1, 4, 7, 12] | C |
| | Opção | Vitela assada com arroz seco [12] | B |
| | Vegetariana | Guisado de soja e cogumelos [6, 12] | B |
| | Hortícolas | Couve roxa, maçã, cenoura raspada e alface | A |
| | Sobremesa | Fruta fresca da época / Bolo de maçã [1, 3, 7,8] | A B |
| sexta-feira | Sopa | Feijão verde | A |
| 21 de fevereiro | Prato | Perna de porco assada com esparguete em azeite e alho [1, 12] | B |
| | Opção | Salada russa com pescada panada [1, 3, 4] | A |
| | Vegetariana | Soja à bolonhesa com esparguete [1, 6] | B |
| | Hortícolas | Alface, cenoura e couve roxa | A |
| | Sobremesa | Fruta fresca da época / Pudim caseiro [1, 3, 7] | A C |

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 alergénio:

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

- 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 valida entre o mesmo tipo de alimentos. Exemplo: comparação entre os diferentes tipos de sobremesas doces.