








segunda-feira	Sopa	Feijão verde	A
4 de novembro	Prato	Pescada à gomes de sá [4, 7] 	A
	Opção	Costeleta em cebolada com arroz primavera [1, 12] 	B
	Vegetariana	Salada de massa, grão, tomate cherry, espinafres e orégãos [1]	B
	Hortícolas	Alface, cenoura, pepino e tomate	A
	Sobremesa	Fruta da época / Aletria [1, 3, 7]	A B
terça-feira	Sopa	Creme de legumes	A
5 de novembro	Prato	Tentáculos de potas estufadas com ervilhas e arroz branco [12, 13] 	B
	Opção	Empadão de carne [7, 12]	A
	Vegetariana	Empadão de soja [6, 12]	A
	Hortícolas	Alface, beterraba e cenoura raspada	A
	Sobremesa	Fruta da época / Leite creme [3, 7]	A B
quarta-feira	Sopa	Couve lombarda com feijão	A
6 de novembro	Prato	Bife de peru grelhado com fusili e [1] 	A
	Opção	Filetes de pescada com molho de laranja e arroz branco [4, 12]	A
	Vegetariana	Tofu à Cervejeiro c/ cogumelos e arroz branco [6, 12]	A
	Hortícolas	Alface, tomate, couve branca e beterraba raspada	A
	Sobremesa	Fruta da época / Bolo de iogurte [1, 3, 7]	A B
quinta-feira	Sopa	Couve – Flor	A
7 de novembro	Prato	Red fish assado com arroz de legumes [4, 12] 	A
	Opção	Massa de frango à lavrador [1, 12]	B
	Vegetariana	Jardineira de soja com cogumelos [6, 12]	B
	Hortícolas	Alface, pepino e cenoura raspada	A
	Sobremesa	Fruta da época / Maça assada [8]	A B
sexta-feira	Sopa	À camponesa	A
8 de novembro	Prato	Bife de frango à permegiana c/ batata “frita” [3, 12]	B
	Opção	Perca gratinada com puré de batata e cenoura [7] 	A
	Vegetariana	Tagliatelli com cogumelos e legumes [1, 12]	A
	Hortícolas	Alface, couve roxa, maçã e cenoura	A
	Sobremesa	Fruta fresca / 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 alergénio:

													
Glúten	Crustáceos	Ovos	Peixe	Amendoins	Soja	Lácteos	Frut. Casca Rija	Aipo	Mostarda	Sésamo	Dióxido de enxofre	Moluscos	Tremoço
Gluten	Crustaceans	Eggs	Fish	Peanut	Soya	Milk	Tree Nuts	Celery	Mustard	Sesame	E Sulfite/ 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.