

Ementa N.º 1

Ano: 2024

Local: Polo II ECVA Período: Almoço

	I	i chodo. Almoço	NUTRI-SCORE
			ABCDE
segunda-feira	Sopa	Creme de legumes	Α
7 de outubro	Prato	Salmão assado com batata a murro [4]	Α
	Hortícolas	Salada de tomate, cenoura, alface	Α
	Sobremesa	Fruta fresca da época ou Maça assada [8]	A E
terça-feira	Sopa	Juliana	Α
8 de outubro	Prato	Salada de peito de peru aos cubos com massa fusili, tomate, milho e azeitonas [1]	Α
	Hortícolas	Salada de alface, pepino e milho	Α
	Sobremesa	Fruta fresca da época ou Pudim caseiro [1, 3, 7]	A E
quarta-feira	Sopa	Creme de abóbora	Α
9 de outubro	Prato	Pescada no forno em cama de cebolada e pimentos com arroz primaveril [4, 12]	Α
	Hortícolas	Alface, couve roxa e cenoura	Α
	Sobremesa	Fruta fresca da época ou Leite creme [3, 7]	A E
quinta-feira	Sopa	À lavrador	A
10 de outubro	Prato	Costeleta de porco assada com massa salteada em alho [1,12]	В
	Hortícolas	Alface, pepino e cebola	Α
	Sobremesa	Fruta fresca da época ou Mousse de chocolate [3, 7]	A E
sexta-feira	Sopa	Caldo verde	Α
11 de outubro	Prato	Bacalhau com broa [1,4]	В
	Hortícolas	Alface, cenoura e milho	Α

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 alergénio:









Sobremesa











Fruta fresca da época ou Gelatina [12]













A | **B**

NUTRI-SCORE

Glüten

Crustaceos

Ovos Eggs Peixe Fish

Amendoins

Soja Soya Lacteos Milk

Frut. Casca Rija Tree Nuts

Aipo

Mostarda Mustard

Sesamo

Dióxido de enxotre Moluscos I remoço E Sulfito/ Sulphites Molluscs

and SO₂

- 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.