

## Ementa N.º 3

Ano: 2025

Período: 24 a 28 de novembro Unidade Alimentar: Polo II ECVA

Serviço: Almoço



segunda-feira	Sopa	Creme de brócolos	Α
24 de novembro	Prato	Pescada panada com arroz de tomate [1, 4, 12]	В
	Hortícolas	Alface, tomate, cebola e pimento	Α
	Sobremesa	Fruta fresca ou Mousse de ananás [7]	A C
terça-feira	Sopa	Couve lombarda com feijão branco	Α
25 de novembro	Prato	Perna de frango agridoce com arroz branco [12]	В
	Hortícolas	Alface, tomate, cebola e pepino	Α
	Sobremesa	Fruta fresca da época ou Pudim de chocolate [6, 7, 12]	A B
quarta-feira	Sopa	Creme de legumes	Α
26 de novembro	Prato	Bacalhau com natas [1, 4, 7]	C
	Hortícolas	Alface, tomate, cebola e pimento	Α
	Sobremesa	Fruta fresca da época ou Mousse de morango [7]	A B
quinta-feira	Sopa	Glória	Α
27 de novembro	Prato	Lombo de porco assado com arroz primaveril [12]	Α
	Hortícolas	Alface, couve roxa, milho	Α
	Sobremesa	Fruta fresca ou Pudim flã [7,12]	A C
sexta-feira	Sopa	Canja	В
28 de novembro	Prato	Solha no forno com molho de limão e batata a murro [4, 12]	A
	Hortícolas	Alface, tomate, cenoura	A
	Sobremesa	Fruta fresca ou Mousse de chocolate [7]	A   C

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

## Notas:

- Esta ementa está sujeita a alterações por motivos imprevistos.
- Na ementa encontra a identificação de alergénios presentes no prato, cada número corresponde à legenda em baixo de cada alergénio:



- Estas substâncias ou produtos são completamente inofensivas, para quem não é alérgico ou intolerante.

- A ementa está classificada de A a E, com uma escala de cores de verde para vermelho, com base no princípio de "Nutri – Score". A classificação realizada só é valida entre o mesmo tipo de alimentos. Exemplo: comparação entre os diferentes tipos de sobremesas doces.