

Ementa N.º 4

Ano: 2025

Local: Polo II ECVA

Período: Almoço



segunda-feira	Sopa	Juliana	Α
31 de março	Prato	Solha assada com batata aos cubos [4]	A
	Hortícolas	Alface, tomate e pepino	A
	Sobremesa	Fruta fresca da época/ Maça assada	AIB
terça-feira	Sopa	Creme de ervilhas	Α
2 de março	Prato	Lombo assado com arroz de cenoura [12]	Α
	Hortícolas	Alface, cenoura e pepino	Α
	Sobremesa	Fruta fresca da época/ Bolo mármore [1, 3, 7]	A B
quarta-feira	Sopa	Alho francês	A
•	•	Lasanha de atum com espinafres [1, 4, 7]	
3 de março	Prato	Alface, pepino e couve branca	D
	Hortícolas Sobremesa	Fruta fresca da época/ Salada de fruta	AIB
	Cobrollioda	•	
quinta-feira	Sopa	Cenoura e feijão verde	Α
4 de março	Prato	Perna de frango assada com arroz de ervilhas [12]	Α
	Hortícolas	Alface, tomate, cebola e pimento	A
	Sobremesa	Fruta fresca da época/ Bolo de coco [1, 3, 7]	A B
		Abóbora	
sexta-feira	Sopa		Α
5 de março	Prato	Abrótea com crosta de broa e batata às rodelas [1,4]	В
	Hortícolas	Alface, tomate, pepino e cebola	Α
	Sobremesa	Fruta fresca da época/ Pera assada com canela	A B

Validado por: Ana Pinto Rodrigues Nutricionista 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:





























Gluten

Crustaceans Eggs

Fish

Peanut

Soya

Milk

Frut. Casca Rija Tree Nuts

Aipo Celery

Mustard

Sesame

Dióxido de enxofre Moluscos Tremoço E Sulfito/ Sulphites Molluscs

Lupin 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.

GAL.02/01 Revisão: 0 Código MEF Pág. 1/1