

segunda-feira	Sopa	Tolerância
21 de abril	Prato	
	Hortícolas	
	Sobremesa	

terça-feira	Sopa	Creme de cenoura	A
22 de abril	Prato	Lombo assado com arroz de cenoura [12]	A
	Hortícolas	Alface, pepino e couve roxa	A
	Sobremesa	Fruta fresca da época/ Maçã assada	A B

quarta-feira	Sopa	Couve coração e feijão vermelho	A
23 de abril	Prato	Solha assada com batata às rodelas [4]	B
	Hortícolas	Alface, tomate, cebola e pimento	A
	Sobremesa	Fruta fresca da época/ Mousse de chocolate [3, 7]	A B

quinta-feira	Sopa	Creme de abóbora e espinafres	A
24 de abril	Prato	Perna de frango assada com arroz de ervilhas [12]	A
	Hortícolas	Alface, tomate, pepino e cebola	A
	Sobremesa	Fruta fresca da época/ Pudim caseiro [3, 7]	A B

sexta-feira	Sopa	25 ABRIL 
25 de abril	Prato	
	Hortícolas	
	Sobremesa	

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 alérgico:

													
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Gluten	Crustáceos	Ovos	Peixe	Amendoins	Soja	Lacteos	Frut. Casca Rija	Aipo	Mostarda	Sesamo	Dioxido de enxofre	Moluscos	Irmoço
Gluten	Crustaceans	Eggs	Fish	Peanut	Soya	Milk	Tree Nuts	Celery	Mustard	Sesame	E Sulfito/ 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.