

Ementa N.º 3

Ano: 2024

Local: Polo I ECAV Período: Almoço



segunda-feira	Sopa	Creme de cenoura	Α
25 de novembro	Prato	Salmão assado com batata a murro [4]	Α
	Hortícolas	Alface, tomate e beterraba	A
	Sobremesa	Fruta fresca da época/ Maça assada [8]	A B

terça-feira	Sopa	Grão e cebola	Α
26 de novembro	Prato	Hambúrguer de aves com batata "frita" aos palitos [12]	В
	Hortícolas	Alface, tomate cebola e pepino	Α
Sobremesa	Sobremesa	Fruta fresca da época/ Gelatina [12]	A B

quarta-feira	Sopa	Juliana	Α
27 de novembro	Prato	Abrótea com arroz de cenoura [4]	Α
	Hortícolas	Alface, pepino e couve branca	Α
	Sobremesa	Fruta fresca da época/ Mousse de chocolate [3, 7,8]	A B

quinta-feira	Sopa	Lavrador	Α
28 de novembro	Prato	Lombo de porco assado com esparguete [1,12]	Α
	Hortícolas	Alface, pepino, tomate, cebola, pimento e azeitona	Α
	Sobremesa	Fruta fresca da época/ Bolo de iogurte [1,3, 7]	A B

sexta-feira	Sopa	Creme de legumes	Α
29 de novembro	Prato	Bacalhau desfiado assado com broa em cama de batata assada e espinafres [1,4]	A
	Hortícolas	Alface, tomate, pepino e cebola	Α
	Sobremesa	Fruta fresca da época/ 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 encontra números que correspondem à legenda em baixo de cada alergénio:





























Glúten Gluten Crustáceos Ovos Crustaceans Eggs

Peixe Ame

mendoins Peanut

Soja Soya ácteos Milk

Frut. Casca Rija Tree Nuts Aipo Celery

Mostarda Mustard Sésamo Sesame

no Dióxido de enxofre Moluscos me E Sulfito/ Sulphites Molluscs

and SO₂

cos Tremoço uscs 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 valida entre o mesmo tipo de alimentos. Exemplo: comparação entre os diferentes tipos de sobremesas doces.