

## Ementa N.º 2

Ano: 2025

Período: 13 a 17 de outubro Unidade Alimentar: Polo I ECT

Serviço: Almoço

NUTRI-SCORE ABCDE

segunda-feira	Sopa	Couve coração	Α
13 de outubro	Prato	Lasanha de atum e legumes [1, 4, 12]	В
	Hortícolas	Alface, tomate e pepino	Α
	Sobremesa	Fruta fresca ou Pudim de chocolate [6, 7, 12]	A B
terça-feira	Sopa	Camponesa	Α
14 de outubro	Prato	Macarronada de carne picada [1, 7, 12]	В
	Hortícolas	Alface, tomate, cebola e pepino	Α
	Sobremesa	Fruta fresca ou Mousse de ananás [7]	A C
quarta-feira	Sopa	Alho francês	Α
15 de outubro	Prato	Filetes de pescada com laranja e batatas às rodelas [4]	Α
	Hortícolas	Alface, couve-roxa e milho	Α
	Sobremesa	Fruta fresca da época ou Pudim de laranja [7]	A C
quinta-feira	Sopa	Creme de cenoura	A
16 de outubro	Prato	Perna de porco assada com arroz de cenoura [12]	В
	Hortícolas	Alface, beterraba e tomate	Α
	Sobremesa	Fruta fresca da época ou Mousse de morango [7]	A B
sexta-feira	Sopa	Couve flor	A
17 de outubro	Prato	Bacalhau desfiado com broa em cama de batata e espinafres [1, 4]	Α
	Hortícolas	Alface, pepino e couve roxa	Α
	Sobremesa	Fruta fresca da época ou Gelatina [12]	ΔIR

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:





























Lupin

Glúten Crustáceos Gluten Crustaceans

Ovos Eggs Peixe Fish

Amendoins Peanut

Soja Soya Lácteos Milk

Frut. Casca Rija Tree Nuts

Aipo Celery Mostarda Mustard

Sesame

Sésamo Dióxido de enxofre Moluscos Tremoço E Sulfito/ Sulphites Molluscs

and SO<sub>2</sub>

- 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.