



<b>segunda-feira</b>	Sopa	Creme de legumes	<b>A</b>
<b>3 de fevereiro</b>	Prato	Panados de frango com arroz primavera [1,3,12]	<b>B</b>
	Hortícolas	Alface, tomate e beterraba raspada	<b>A</b>
	Sobremesa	Fruta fresca da época/ Maça assada	<b>A   B</b>
<b>terça-feira</b>	Sopa	Juliana	<b>A</b>
<b>4 de fevereiro</b>	Prato	Macarrão gratinado com atum e cogumelos [1,4, 7]	<b>B</b>
	Hortícolas	Alface, pepino e couve branca	<b>A</b>
	Sobremesa	Fruta fresca da época/ Pudim caseiro [1, 3, 7]	<b>A   C</b>
<b>quarta-feira</b>	Sopa	Creme de abóbora com manjerição	<b>A</b>
<b>5 de fevereiro</b>	Prato	Rolo de carne recheado de queijo e fiambre c/ arroz de brócolos [1,3,7,12]	<b>A</b>
	Hortícolas	Alface, pepino, cebola e beterraba raspada.	<b>A</b>
	Sobremesa	Fruta fresca da época/ Leite creme [3, 7]	<b>A   B</b>
<b>quinta-feira</b>	Sopa	À lavrador	<b>A</b>
<b>6 de fevereiro</b>	Prato	Bacalhau com natas [1, 4, 7]	<b>C</b>
	Hortícolas	Alface, tomate, cebola e pimento	<b>A</b>
	Sobremesa	Fruta fresca da época/ Mousse de chocolate [3, 7]	<b>A   B</b>
<b>sexta-feira</b>	Sopa	Caldo verde	<b>A</b>
<b>7 de fevereiro</b>	Prato	Perna de porco com arroz de cenoura [12]	<b>B</b>
	Hortícolas	Alface, couve roxa e milho	<b>A</b>
	Sobremesa	Fruta fresca da época/ Gelatina [12]	<b>A   B</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 alérgico:



1 Glúten 2 Crustáceos 3 Ovos 4 Peixe 5 Amendoins 6 Soja 7 Lácteos 8 Frut. Casca Rija 9 Aipo 10 Mostarda 11 Sésamo 12 Dióxido de enxofre 13 Moluscos 14 Tremçoço  
Gluten Crustaceans Eggs Fish Peanut Soya Milk Tree Nuts Celery Mustard Sesame E Sulfito/ Sulphites Molluscs Lupin 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 válida entre o mesmo tipo de alimentos. Exemplo: comparação entre os diferentes tipos de sobremesas doces.