

Ementa N.º 3

Ano: 2025

Período: 20 a 24 de outubro Unidade Alimentar: Polo I ECT

Serviço: Almoço



segunda-feira	Sopa	Creme de brócolos	Α
20 de outubro	Prato	Hambúrguer de bovino com esparguete [1, 12]	В
	Hortícolas	Alface, tomate e pepino	Α
	Sobremesa	Fruta fresca da época ou Pudim de morango [7, 12]	A B
terça-feira	Sopa	Couve lombarda com feijão branco	Α
21 de outubro	Prato	Filete de pescada com crosta de broa e ervas aromáticas com arroz primaveril [1, 4]	В
	Hortícolas	Alface, tomate, cebola e pepino	Α
	Sobremesa	Fruta fresca da época ou Leite creme [7, 12]	A C
quarta-feira	Sopa	Creme de legumes	Α
22 de outubro	Prato	Perna de frango assada com arroz de cenoura [12]	Α
	Hortícolas	Alface, tomate e pepino	Α
	Sobremesa	Fruta fresca ou Pudim de chocolate [6, 7, 12]	A E
quinta-feira	Sopa	Glória	Α
23 de outubro	Prato	Bolonhesa de atum com esparguete [1, 4, 12]	В
	Hortícolas	Alface, pepino e tomate	Α
	Sobremesa	Fruta fresca da época ou Gelatina [12]	A E
sexta-feira	Sopa	Canja	В
24 de outubro	Prato	Bife de peru grelhado com arroz branco e feijão preto [4, 12]	Α
	Hortícolas	Alface, couve roxa e milho	Α
	Sobremesa	Fruta fresca ou Pudim de baunilha [7, 12]	A I (

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



























Tremoço Sulphites Molluscs Lupin

Ovos Gluten Crustaceans Eggs

Soja Fish

Peanut

Frut. Casca Rija Soya Milk Tree Nuts

Celery

Mustard

Dióxido de enxofre Moluscos Sesame E Sulfito/

and SO_2

- 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.