

Ementa N.º 4

Ano: 2025

Período: 27 a 31 de outubro Unidade Alimentar: Polo I ECT

Serviço: Almoço



| segunda-feira | Sopa | Cenoura e feijão vede | Α |
|---------------|------------|--|-----|
| 27 de outubro | Prato | Pescada panada com arroz de tomate [1, 4, 12] | В |
| | Hortícolas | Alface, pepino e couve roxa | Α |
| | Sobremesa | Fruta fresca ou Mousse de ananás [7] | A C |
| terça-feira | Sopa | Grão e cebola | A |
| 28 de outubro | Prato | Perna de frango agridoce coma arroz branco [12] | В |
| | Hortícolas | Alface, tomate, cebola e pepino | Α |
| | Sobremesa | Fruta fresca ou Pudim de chocolate [6, 7, 12] | A B |
| quarta-feira | Sopa | Creme de legumes | A |
| 29 de outubro | Prato | Bacalhau com natas [1, 4,7] | C |
| | Hortícolas | Alface, tomate, cebola e pimento | A |
| | Sobremesa | Fruta fresca da época ou Mousse de morango [7] | A B |
| quinta-feira | Sopa | Nabos | A |
| 30 de outubro | Prato | Lombo de porco assado com arroz primaveril [12] | В |
| | Hortícolas | Alface, couve roxa e milho | Α |
| | Sobremesa | Fruta fresca ou Pudim flã [7,12] | A C |
| sexta-feira | Sopa | Creme de ervilhas | A |
| 31 de outubro | Prato | Solha no forno com molho de limão e batata a murro [4, 12] | Α |
| | Hortícolas | Alface, tomate e pepino | Α |
| | Sobremesa | Fruta fresca ou Mousse de chocolate [7] | AIC |

Validado por: Ana Pinto Rodrigues Nutricionista C.P – 1280N

Notas:

- Esta ementa está sujeita a alterações por motivos imprevistos.
- Na ementa encontra a identificação de alergénios presentes no prato, cada número corresponde à legenda em baixo de cada alergénio:



and SO₂

- Estas substâncias ou produtos são completamente inofensivas, para quem não é alérgico ou intolerante.
- A ementa está classificada de A a E, com uma escala de cores de verde para vermelho, com base no princípio de "Nutri Score". A classificação realizada só é valida entre o mesmo tipo de alimentos. Exemplo: comparação entre os diferentes tipos de sobremesas doces.