

segunda-feira	Sopa	Juliana	A
31 de março	Prato	Entrecosto assado com esparguete [1, 12]	B
	Hortícolas	Alface, couve roxa e milho	A
	Sobremesa	Fruta fresca da época/ Maça assada	A B
terça-feira	Sopa	Creme de ervilhas	A
1 de abril	Prato	Red Fish assado com arroz de ervilhas [4]	A
	Hortícolas	Alface, tomate cebola e pepino	A
	Sobremesa	Fruta fresca da época/ Gelatina [12]	A B
quarta-feira	Sopa	Alho francês	A
2 de abril	Prato	Perna de frango assada com batatas “fritas” aos palitos e arroz seco [12]	A
	Hortícolas	Alface, pepino e couve branca	A
	Sobremesa	Fruta fresca da época/ Leite creme [3, 7]	A B
quinta-feira	Sopa	Cenoura e feijão verde	A
3 de abril	Prato	Bacalhau com natas [4, 7]	C
	Hortícolas	Alface, tomate, cebola e pimento	A
	Sobremesa	Fruta fresca da época/ Mousse de chocolate [3, 7]	A B
sexta-feira	Sopa	Creme de Abóbora e manjerição	A
4 de abril	Prato	Lombo de porco com arroz de cenoura	A
	Hortícolas	Alface, tomate, pepino e cebola	A
	Sobremesa	Fruta Fresca da época/ Gelatina [12]	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:



- 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.