



segunda-feira	Sopa	Cenoura e feijão verde	A
2 de fevereiro	Peixe	Carapau assado com batata a murro e brócolos ao vapor [4]	A
	Carne	Carne de porco à portuguesa [12]	B
	Vegetariana	Seitan à portuguesa [1,6]	B
	Hortícolas	Alface, tomate e cenoura raspada	A
	Sobremesa	Fruta da época / Pudim de morango [7, 12]	A C
terça-feira	Sopa	Grão e cebola	A
3 de fevereiro	Peixe	Solha em cama de cebola e pimentos com puré de batata [4, 7, 8]	A
	Carne	Peru assado com laranja e arroz de ervilhas [12]	A
	Vegetariana	Arroz à valenciana vegetariano [6, 12]	B
	Hortícolas	Alface, tomate, cebola e pepino	A
	Sobremesa	Fruta da época ou Mousse de Ananás [7]	A C
quarta-feira	Sopa	Creme de legumes	A
4 de fevereiro	Peixe	Esparguete de chocos e legumes [1, 12, 13]	B
	Carne	Empadão de carne [3, 7, 12]	A
	Vegetariana	Empadão de soja e legumes [6, 12]	A
	Hortícolas	Alface, couve roxa, maça e cenoura raspada	A
	Sobremesa	Fruta da época ou Pudim de chocolate [6, 7, 12]	A B
quinta-feira	Sopa	Nabos	A
5 de fevereiro	Peixe	Peixe vermelho e batatas em molho de tomate [4,12]	A
	Carne	Massa de frango à lavrador [12]	B
	Vegetariana	Massa à lavrador vegetariano [1, 6]	B
	Hortícolas	Alface, pepino e tomate	A
	Sobremesa	Fruta da época ou Gelatina [12]	A B
sexta-feira	Sopa	Creme de ervilhas	B
6 de fevereiro	Peixe	Bacalhau desfiado com broa em cama de batata assada e espinafres [1, 4]	B
	Carne	Coxa de peru assada com arroz de cenoura [12]	A
	Vegetariana	Tofu com batatas, espinafres e broa [1, 6]	A
	Hortícolas	Alface, tomate, cebola e pimento	A
	Sobremesa	Fruta da época ou Leite creme [7, 12]	A C

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

Notas:

- Esta ementa está sujeita a alterações por motivos imprevistos.
- Na ementa existe o símbolo de este é o prato recomendado pela nutricionista, entre o "peixe" e a "carne".
- Na ementa encontra a identificação de alergénios presentes no prato, cada número corresponde à legenda em baixo de cada alergénio:

1 Gluten	2 Crustaceans	3 Eggs	4 Fish	5 Peanut	6 Soya	7 Milk	8 Tree Nuts	9 Celery	10 Mustard	11 Sesame	12 E Sulfito/ Sulphites	13 Molluscs	14 Lupin and SO ₂

- 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.