

Ementa N.º 4

Ano: 2025

Período: Jantar

Local: Cantina de Prados



quarta-feira	Sopa	Caseira	Α
2 de abril	Prato	Panados de frango com arroz branco e feijão preto [1,12]	В
	Opção	Lasanha de salmão [1, 4, 7]	Α
	Vegetariana	Lasanha vegetariana [1, 6]	Α
	Hortícolas	Alface, couve roxa, maça e cenoura raspada	Α
	Sobremesa	Fruta da época / Mousse de chocolate [3, 7]	A B
quinta-feira	Sopa	Couve coração	Α
3 de abril	Prato	Pescada estufada com puré de batata [4, 7]	В
	Opção	Lombo de porco com arroz de cenoura [12]	Α
	Vegetariana	Vegetais grelhados (beringela, curgete e pimento) c/ feijão preto e cuscuz	В
	Hortícolas	Alface, tomate, cebola e cenoura raspada	Α
	Sobremesa	Fruta da época / Gelatina [12]	A B
sexta-feira	Sopa	Creme de cenoura	A
4 de abril	Prato	Frango assado com arroz seco [12]	Α
	Opção	Bacalhau com natas [4,7]	С
	Vegetariana	Soja à bolonhesa com esparguete [1,6]	В
	Hortícolas	Alface, tomate e cenoura	Α
	Sobremesa	Fruta da época / Pudim caseiro [3,7]	AIC

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 "prato" e a "opção".
- Na ementa encontra números que correspondem à legenda em baixo de cada alergénio:





























Gluten Crustaceans Eggs

Fish Peanut

Soja Soya

Milk

Frut. Casca Rija Tree Nuts

Aipo Celery Mustard

E Sulfito/ Sulphites Molluscs Sesame Lupin and SO₂

- 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.