

Ano: 2025

Período: Almoço

Local: Cantina de prados



segunda-feira	Sopa	Creme de cenoura	Α
7 de abril	Prato	Carapau grelhado com batata wedge [4, 12]	Α
	Opção	Lombo de porco assado com arroz de ervilhas [12]	В
	Vegetariana	Jardineira de soja com cogumelos [6, 12]	Α
	Hortícolas	Alface, cenoura, pepino e tomate	Α
	Sobremesa	Fruta da época / Bolo de chocolate [1, 3, 7]	AB
terça-feira	Sopa	À lavrador	A
8 de abril	Prato	Coxa de peru com arroz de cenoura [12]	Α
	Opção	Red fish assado com arroz de cenoura [4,12]	Α
	Vegetariana	Guisado de soja e cogumelos com arroz de ervilhas [6, 12]	В
	Hortícolas	Alface, tomate e cenoura raspada	Α
	Sobremesa	Fruta da época / Mousse de chocolate [3, 7]	AB
quarta-feira	Sopa	Feijão verde	Ä
9 de abril	Prato	Abrótea assada com batata assada [12]	Α
	Opção	Feijoada à Portuguesa com arroz seco [12]	В
	Vegetariana	Feijoada de brócolos e cogumelos com arroz seco [6, 12]	Α
	Hortícolas	Alface, pepino e couve branca	Α
	Sobremesa	Fruta da época / Pera assada com canela	A B
quinta-feira	Sopa	Espinafres com grão-de-bico	A
10 de abril	Prato	Perna de frango assado com arroz de legumes 🥄	Α
	Opção	Bacalhau espiritual [1, 4, 7, 12]	C
	Vegetariana	Tofu à lagareiro com arroz de legumes [6, 12]	A
	Hortícolas	Alface, pepino e cenoura raspada	A
	Sobremesa	Fruta da época / Leite creme [3, 7]	AIB
sexta-feira	Sopa	Creme de brócolos	A
11 de abril	Prato	Solha no forno com grão cozido, batata cozida e molho verde [4]	A
	Opção	Costeleta em cebolada e pimentos com esparguete [1, 12]	В
	Vegetariana	Soja à bolonhesa com esparguete [1, 6, 12]	В
	Hortícolas	Alface, couve roxa, maça e cenoura	A
	Sobremesa	Fruta da época / Gelatina [12]	A

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:



Glüten





























Tremoço

Lupin

Gluten Crustaceans Eggs

Crustaceos Ovos

Amendoins Fish Peanut

Soja Soya

Lacteos Milk Frut. Casca Rija Tree Nuts

Aipo Mostarda Mustard Celery

Sesamo Dióxido de enxofre Moluscos Sesame E Sulfito/ Sulphites Molluscs and SO<sub>2</sub>

- 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.