



segunda-feira	Sopa	Couve coração	A
2 de fevereiro	Prato	Lasanha de atum e legumes [1, 4, 7, 12]	B
	Hortícolas	Alface, tomate e cenoura	A
	Sobremesa	Fruta fresca da época ou Pudim de chocolate [6, 7, 12]	A B
terça-feira	Sopa	Creme de cenoura	A
3 de fevereiro	Prato	Macarronada de carne gratinada [1, 7, 12]	B
	Hortícolas	Alface, tomate, cenoura e pepino	A
	Sobremesa	Fruta fresca ou Mousse de ananás [7]	A C
quarta-feira	Sopa	Transmontana	A
4 de fevereiro	Prato	Filetes de pescada com laranja e batata às rodelas [4]	B
	Hortícolas	Alface, couve roxa e milho	A
	Sobremesa	Fruta fresca ou Pudim de laranja [7]	A C
quinta-feira	Sopa	Espinafres	A
5 de fevereiro	Prato	Perna de porco assada com arroz de cenoura	A
	Hortícolas	Alface, beterraba e cenoura	A
	Sobremesa	Fruta fresca da época ou Mousse de morango [7]	A B
sexta-feira	Sopa	Creme de legumes	A
6 de fevereiro	Prato	Bacalhau desfiado com broa em cama de batata e espinafres [1, 4]	B
	Hortícolas	Alface, pepino e couve roxa	A
	Sobremesa	Fruta fresca da época ou 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 a identificação de alergénios presentes no prato, cada número corresponde à legenda em baixo de cada alergénio:

															
1 Glúten	2 Crustáceos	3 Ovos	4 Peixe	5 Amendoins	6 Soya	7 Lácteos	8 Frut. Casca Rija	9 Aipo	10 Mostarda	11 Sésamo	12 Dióxido de enxofre	13 E-Sulfites	14 and SO ₂		
Moluscos	Tremoço	Eggs	Fish	Peanut	Soya	Milk	Tree Nuts	Celery	Mustard	Sesame					
Gluten	Crustaceans	Lupin													

- 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 válida entre o mesmo tipo de alimentos. Exemplo: comparação entre os diferentes tipos de sobremesas doces.