



segunda-feira	Sopa	Couve coração	A
9 de março	Peixe	Perca assada com arroz de ervilhas [4]	A
	Carne	Peito de peru com molho de natas e cogumelos com massa fusilli [1, 7, 12]	B
	Vegetariana	Fusilli de cogumelos e espinafres [1, 6]	A
	Hortícolas	Alface, tomate, cebola e pimento	A
	Sobremesa	Fruta da época ou Mousse de chocolate [7]	A C
terça-feira	Sopa	Crema de cenoura	A
10 de março	Peixe	Red fish assado com batata assada [4]	A
	Carne	Cubos de carne com macedónia e arroz seco [12]	B
	Vegetariana	Jardineira de seitan com arroz seco [1, 6]	B
	Hortícolas	Alface, tomate, cebola e pepino	A
	Sobremesa	Fruta da época ou Pudim de baunilha [7, 12]	A C
quarta-feira	Sopa	Transmontana	B A
11 de março	Peixe	Solha estufada com puré de batata [4, 7, 8, 12]	B
	Carne	Frango assado com arroz de cenoura	A
	Vegetariana	Lentilhas estufadas com legumes, seitan assado e puré de batata vegetariano [6, 8, 12]	B
	Hortícolas	Alface, couve roxa, maçã e cenoura raspada	A
	Sobremesa	Fruta da época ou Mousse de morango [7]	A B
quinta-feira	Sopa	Espinafres	A
12 de março	Peixe	Bacalhau com natas [1, 4, 7]	C
	Carne	Pá de porco assada com arroz de brócolos [12]	A
	Vegetariana	Tofu com legumes e batatas no forno [1, 6]	B
	Hortícolas	Alface, tomate, cebola e cenoura	A
	Sobremesa	Fruta da época / Pudim de flã [7, 12]	A C
sexta-feira	Sopa	Crema de legumes	A
13 de março	Peixe	Lasanha de atum e legumes (cenoura e espinafres) [1, 4, 7, 12]	B
	Carne	Feijoada à transmontana com arroz seco [12]	B
	Vegetariana	Bolonhesa de soja [1, 6, 12]	B
	Hortícolas	Alface, tomate e cenoura [12]	A
	Sobremesa	Fruta 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 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	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Glúten	Crustáceos	Ovos	Peixe	Amendoins	Soja	Lácteos	Frut. Casca Rija	Aipo	Mostarda	Sésamo	Dióxido de enxofre	Moluscos	Tremoço
Gluten	Crustaceans	Eggs	Fish	Peanut	Soya	Milk	Tree Nuts	Celery	Mustard	Sesame	E Sulfito/ Sulphites	Molluscs	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.