

Ementa Do Refeitório - Semana de 11 a 15 de dezembro 2023

| Segunda-feira (Almoço) | Dia 11 | Segunda-feira (Jantar) |
|--|-----------|--|
| Sopa de espinafres | Sopa | Sopa de espinafres |
| Massa à lavrador | Prato | Arroz de pescada com alho francês |
| Couve coração e cenoura | Legumes | Cenoura e alho francês |
| Massa à lavrador triturado | Mole | Arroz de pescada com alho francês triturado |
| Massa à lavrador em branco | Dieta | Arroz de pescada em branco |
| Fruta da época | Sobremesa | Fruta da época |
| Terça-feira (Almoço) | Dia 12 | Terça-feira (jantar) |
| Sopa de legumes | Sopa | Sopa de legumes |
| Abrótea cozida com batata cozida | Prato | Costeletas grelhada com massa de tomate |
| Feijão-verde | Legumes | Salada de tomate |
| Abrótea cozida com batata cozida triturada | Mole | Costeletas grelhada com massa de tomate triturado |
| Abrótea cozida com batata cozida em branco | Dieta | Costeletas grelhada com massa em branco |
| Fruta da época | Sobremesa | Fruta da época |
| Quarta-feira (almoço) | Dia 13 | Quarta-feira (jantar) |
| Creme de feijão-verde | Sopa | Creme de feijão-verde |
| Ovos mexidos com arroz ervilha | Prato | Jardineira de carnes |
| Cenoura raspada | Legumes | Macedónia |
| Ovos mexidos com arroz branco triturado | Mole | Jardineira de carnes triturado |
| Arroz de frango em branco | Dieta | Jardineira de carnes em branco |
| Fruta da época | Sobremesa | Fruta da época |
| Quinta-feira (almoço) | Dia 14 | Quinta-feira (jantar) |
| creme de cenoura | Sopa | Sopa de alho francês |
| Bolinhos de bacalhau com feijão frade | Prato | fêveras com cebolada e batata cozida |
| Cenoura raspada | Legumes | Brócolos |
| Bolinhos de bacalhau com arroz branco triturado | Mole | fêveras com cebolada e batata cozida triturada |
| Arroz de peixe em branco | Dieta | fêveras com cebolada e batata cozida em branco |
| Fruta da época | Sobremesa | Fruta da época |
| Sexta-feira (almoço) | Dia 15 | Sexta-feira (jantar) |
| Canja | Sopa | Canja Parabéns Luís Filipe |
| Coxa de frango assada com arroz branco | Prato | Bacalhau com natas  |
| Salada Alface e cebola | Legumes | Salada de tomate e cenoura raspada |
| Coxa de frango assada com arroz branco triturado | Mole | Bacalhau com natas trituradas |
| Coxa de frango cozida com arroz em branco | Dieta | Bacalhau com batatas em branco |
| Fruta da época | Sobremesa | doce |
| Sábado (almoço) | Dia 16 | Sábado (jantar) |
| Sopa Juliana | Sopa | Sopa Juliana |
| Maruca estufada com grão-de-bico | Prato | Massa de frango com tomate e pimento |
| Macedónia | Legumes | Tomate e pimento |
| Maruca estufada com grão-de-bico triturado | Mole | Massa de frango triturado |
| Maruca cozida em batata cozida em branco | Dieta | Massa de frango em branco |
| Fruta da época | Sobremesa | Fruta da época |
| Domingo (almoço) | Dia 17 | Domingo (jantar) |
| Creme de cenoura | Sopa | Creme de cenoura |
| Coelho à caçador com arroz e fatias de pão torrado | Prato | Arroz de pimento com atum |
| Salada de tomate e cebola | Legumes | Cenoura raspada |
| Coelho à caçador com arroz e fatias de pão torrado triturado | Mole | Arroz de pimento atum triturado |
| Coelho com arroz e fatias de pão torrado em branco | Dieta | Arroz de atum em branco |
| Gelatina | Sobremesa | Fruta da época |

Observações: A ementa é suscetível a alterações não previstas. O prato das intolerâncias apenas esta disponível para os clientes que tem uma intolerância confirmada. Não é possível garantir que toos os pratos sejam isentos de algumas substâncias/ produtos que provocam alergias/intolerâncias:¹ glúten, ² crustáceos e produtos à base de crustáceos, ³ovos e produtos à base de ovos, ⁴peixe e produtos à base de peixe, ⁵ amendoins e produtos à base de amendoins, ⁶soja e produtos à base de soja, ⁷ leite e produtos à base de leite, ⁸frutos de casca rija, ⁹aipo e produtos à base de aipo, ¹⁰ mostrada e produtos a base de mostrada, ¹¹sementes de sésamo e produtos a base de sementes de sésamo, ¹²dióxido de enxofre e sulfitos, ¹³tremoço e produtos á base de tremoços, ¹⁴moluscos e produtos á base de moluscos. Para mais informações relativas a cada prato contacte um colaborador. Regulamento (EU) do Parlamento Europeu e do Conselho de 25 de Outubro de 2011. Consulte as fichas técnicas para verificar os alergénios presentes em cada prato.

A Direção

