

Ementa Do Refeitório - Semana de 18 a 24 de dezembro 2023

Segunda-feira (Almoço)	Dia 18	Segunda-feira (Jantar)
Sopa de legumes	Sopa	Sopa de legumes
Rissóis de camarão com arroz de cenoura	Prato	Abrótea cozida com batata cozida
Cenoura	Legumes	Brócolos
Rissóis de carne com arroz de cenoura	Mole	Abrótea cozida com batata cozida
arroz de frango em branco	Dieta	Abrótea cozida com batata cozida
Fruta da época	Sobremesa	Fruta da época
Terça-feira (Almoço)	Dia 19	Terça-feira (jantar)
Sopa de couve-flor e couve coração	Sopa	Sopa de couve-flor e couve coração
Massa de atum	Prato	Bacalhau com natas
Milho e cenoura cogumelos	Legumes	Alface
Massa de atum triturado	Mole	Bacalhau com natas triturada
Massa de atum em branco	Dieta	Bacalhau com batata em branco
Fruta da época	Sobremesa	Fruta da época
Quarta-feira (almoço)	Dia 20	Quarta-feira (jantar)
Creme de abobora	Sopa	Creme de abobora
Arroz de Pato	Prato	Massada de pescada
Salada de tomate	Legumes	Alho francês
Arroz de Pato	Mole	Massada de pescada triturado
Arroz de Pato branco	Dieta	Massada de pescada em branco
Fruta da época	Sobremesa	Fruta da época
Quinta-feira (almoço)	Dia 21	Quinta-feira (jantar)
Sopa de alho francês	Sopa	Sopa de alho francês Parabéns Carla Teresa
Douradinhos com arroz de tomate	Prato	Redfish no forno batata cozida
salada de tomate	Legumes	Feijão-verde
Douradinhos com arroz de tomate triturada	Mole	Redfish no forno batata cozida triturado
Douradinhos com arroz branco	Dieta	Redfish no forno batata cozida em branco
Fruta da época	Sobremesa	Fruta da época
Sexta-feira (almoço)	Dia 22	Sexta-feira (jantar)
creme de cenoura	Sopa	creme de cenoura
Massa à bolonesa	Prato	Perca grelhada com batata murro
Cenoura e alho-francês	Legumes	Macedónia
Massa à bolonesa	Mole	Perca grelhada com batata a murro triturado
Massa à bolonesa	Dieta	Perca grelhada com batata a murro branco
Fruta da época	Sobremesa	fruta da época
Sábado (almoço)	Dia 23	Sábado (jantar)
Sopa brócolos e cenoura	Sopa	Sopa brócolos e cenoura
Massa de frango	Prato	Arroz de Lulas
salada de alface	Legumes	Cenoura
Massa de frango triturada	Mole	Arroz de lulas triturado
Massa de frango branco	Dieta	Arroz de lulas em branco
fruta da época	Sobremesa	Fruta da Época
Domingo (almoço)	Dia 24	Domingo (jantar)
Creme feijão verde	Sopa	Creme feijão verde
Strogonoff de frango	Prato	Batata cozida com bacalhau
Salada de alface e cenoura	Legumes	Cenoura , couve coração
Strogonoff de frango	Mole	Bacalhau cozido com batata cozida triturado
Strogonoff de frango	Dieta	Bacalhau cozido com batata cozida em branco
Fruta da Época	Sobremesa	Doces de natal



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, ³ ovos e produtos à base de ovos, ⁴ peixe e produtos à base de peixe, ⁵ amendoins e produtos à base de amendoins, ⁶ soja e produtos à base de soja, ⁷ leite e produtos à base de leite, ⁸ frutos de casca rija, ⁹ aipo e produtos à base de aipo, ¹⁰ mostrada e produtos a base de mostrada, ¹¹ sementes de sésamo e produtos a base de sementes de sésamo, ¹² dióxido de enxofre e sulfitos, ¹³ tremoço e produtos á base de tremoços, ¹⁴ moluscos 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.