

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, 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.