

Ementa Do Refeitório - Semana de 13 a 19 de novembro de 2023

Segunda-feira (Almoço)	Dia 13	Segunda-feira (Jantar)
Creme de cenoura	Sopa	Creme de cenoura
Fêveras grelhadas da rabada com cebolada e batata cozida	Prato	Bolinhos de bacalhau com arroz de cenoura
Salada de alface	Legumes	Salada de tomate
Fêveras grelhadas com cebolada e batata cozida triturado	Mole	Bolinhos de bacalhau com arroz de cenoura triturado
Fêveras grelhadas com batata cozida	Dieta	Arroz de peixe em branco
Fruta de época	Sobremesa	Fruta da época
Terça-feira (Almoço)	Dia 14	Terça-feira (jantar)
Creme de courgette	Sopa	Creme de courgette
Solha frita com arroz de tomate /legumes	Prato	Bifes de frango grelhado com massa de esparguete
Pimento, alho-francês	Legumes	Cenoura, ervilha, feijão-verde
Solha triturada com arroz	Mole	Bifes de frango grelhado com esparguete triturada
Solha com arroz	Dieta	Bifes de frango grelhado com esparguete
Fruta da época	Sobremesa	Fruta da época
Quarta-feira (almoço)	Dia 15	Quarta-feira (jantar)
Creme de legumes Magusto	Sopa	Creme de legumes
Feijoada à transmontana 	Prato	Pescada no forno com batata com tomate e pimentos
Couve branca	Legumes	Couve branca
Feijoada à transmontana	Mole	Pescada no forno salteada triturado
Feijoada branca com carne cozida	Dieta	Pescada com batata
Fruta da época	Sobremesa	Fruta da época
Quinta-feira (almoço)	Dia 16	Quinta-feira (jantar)
Creme couve-coração e couve-flor	Sopa	Creme couve-coração e couve-flor
Atum com feijão-frade	Prato	Fígado de vitela de cebolada com batata cozida
Salada de alface	Legumes	Legumes
Atum com feijão-frade triturado	Mole	Fígado de vitela grelhado com batata cozida triturado
Atum com arroz em branco	Dieta	Fígado de vitela grelhado com batata cozida
Fruta da época	Sobremesa	Fruta da época
Sexta-feira (almoço)	Dia 17	Sexta-feira (jantar)
Sopa de abobora e cenoura	Sopa	Sopa de abobora e cenoura
Lasanha	Prato	Bacalhau escondido com batata ao murro Parabéns Marcelo
Salada mista	Legumes	Espinafres 
Lasanha triturada	Mole	Bacalhau escondido com batata ao murro triturado
Massa com carne picada em branco	Dieta	Bacalhau cozida com batata cozida
Fruta da época	Sobremesa	Fruta da época
Sábado (almoço)	Dia 18	Sábado (jantar)
Creme de couve-flor e abobora	Sopa	Creme de couve-flor e abobora
Caldeirada de Maruca	Prato	Bife de frango grelhado com esparguete
Legumes /pimentos	Legumes	Macedónia
Caldeirada de Maruca triturada	Mole	Bife de frango grelhado com esparguete triturado
Caldeirada de maruca	Dieta	Bife de frango grelhado com esparguete
Fruta da época	Sobremesa	Fruta da época
Domingo (almoço)	Dia 19	Domingo (jantar)
Creme de brócolos	Sopa	Creme de brócolos
Coelho à caçador com arroz e batata	Prato	Caldeirada de peixe
Salada de tomate	Legumes	Pimentos, tomate
Coelho à caçador com arroz e batata triturado	Mole	Caldeirada de peixe triturado
Coelho com arroz em branco	Dieta	Caldeirada de peixe em branco
Doce	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, 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.

A Direção

