



# Ementa Semanal – 4 a 8 de março de 2024

Resposta Social: Pré-escolar/ CATL

Segunda-Feira	Terça-Feira	Quarta-feira	Quinta-Feira	Sexta-Feira
Sopa: Cenoura  Prato Normal: Rissóis de camarão com arroz de tomate <sup>1,2,3,4,6,7,12</sup>	Sopa: Couve- coração  Prato Normal:  Jardineira de carne de vaca	Sopa: Feijão-Verde  Prato Normal:  Pescada assada  com arroz de  ervilhas <sup>4</sup>	Sopa: Brócolos  Prato Normal: Bife de frango grelhado com massa	Sopa: Abóbora  Prato Normal: Abrótea estufada com arroz branco <sup>4</sup>
Prato de Dieta: Lombinho de pescada estufado ao natural com arroz	Prato de Dieta: Carne de vaca estufada ao natural com batata cozida	Prato de Dieta: Pescada estufada ao natural com arroz branco <sup>4</sup>	cotovelos <sup>1,3</sup> Prato de Dieta: Igual ao Normal	Prato de Dieta: Abrótea estufada ao natural com arroz branco <sup>4</sup>
hortícolas: Salada de alface e cebola	Hortícolas: Cenoura cozida	Hortícolas: Pimento e alho-francês salteados	Hortícolas: Brócolos cozidos  Sobremesa: Fruta	Hortícolas: Cenoura e couve-roxa raspadas
Sobremesa: Fruta da época	Sobremesa: Fruta da época	Sobremesa: Fruta da época	da época	Sobremesa: Fruta da época

**Observações:** Esta ementa pode sofrer alterações. A refeição contém ou pode conter os seguintes alergénios: ¹Cereais que contêm glúten, ²Crustáceos, ³Ovo, ⁴Peixe, ⁵Amendoins, ⁶Soja, ¬Leite, ⁶Frutos de casca rija, ⁶Aipo, ¹ºMostarda, ¹¹Sementes de sésamo, ¹²Dióxido de enxofre e sulfitos, ¹³Tremoço, ¹⁴Moluscos. Para quem não é alérgico ou intolerante, estas substâncias são inofensivas. Para informação adicional, deve solicitar esclarecimentos junto de um colaborador.



Nutricionista Adriana Sousa (CP:4004N),

\_\_\_\_\_





### Ementa Semanal – 11 a 15 de março de 2024

Resposta Social: Pré-escolar/ CATL

Segunda-Feira	Terça-Feira	Quarta-feira	Quinta-Feira	Sexta-Feira
Sopa: Cenoura		Sopa: Couve-coração	Sopa: Feijão-Verde	Sopa: Brócolos
Prato Normal: Massa espiral de atum com legumes (cenoura, alho-francês e pimento) <sup>1,3,4</sup>	Sopa: Couve-flor  Prato Normal:  Arroz de pato <sup>12</sup>	<b>Prato Normal:</b> <i>Red-fish</i> estufado com batata estufada <sup>4</sup>	Prato Normal: Costeleta estufada com esparguete cozido <sup>1,3</sup>	Prato Normal: Salada de bacalhau, feijão-frade e ovo, com arroz branco <sup>3,4</sup>
Prato de Dieta: Atum ao natural com massa espiral <sup>1,3,4</sup>	Prato de Dieta: Pato cozido com arroz branco  Hortícolas: Salada	Prato de Dieta: Red- fish estufado ao natural com batata cozida <sup>4</sup>	Prato de Dieta: Costeleta estufada ao natural com esparguete cozido <sup>1,3</sup>	Prato de Dieta: Bacalhau e ovo cozidos com arroz branco <sup>3,4</sup>
Hortícolas: Cenoura, alho-francês e pimento salteados	de alface  Sobremesa: Fruta	Hortícolas: Couve- de-bruxelas cozida	Hortícolas: Cenoura e couve-coração salteadas	<b>Hortícolas:</b> Feijão- verde cozido
<b>Sobremesa:</b> Fruta da época	da época	Sobremesa: Fruta da época	Sobremesa: Fruta da época	Sobremesa: Fruta da época

**Observações:** Esta ementa pode sofrer alterações. A refeição contém ou pode conter os seguintes alergénios: <sup>1</sup>Cereais que contêm glúten, <sup>2</sup>Crustáceos, <sup>3</sup>Ovo, <sup>4</sup>Peixe, <sup>5</sup>Amendoins, <sup>6</sup>Soja, <sup>7</sup>Leite, <sup>8</sup>Frutos de casca rija, <sup>9</sup>Aipo, <sup>10</sup>Mostarda, <sup>11</sup>Sementes de sésamo, <sup>12</sup>Dióxido de enxofre e sulfitos, <sup>13</sup>Tremoço, <sup>14</sup>Moluscos. Para quem não é alérgico ou intolerante, estas substâncias são inofensivas. Para informação adicional, deve solicitar esclarecimentos junto de um colaborador.



Vutricio	nista A	driana	Sousa	(CP:4004N).
<b>VULLICIO</b>	nnsta A	uriaria	JUUSA	ICE HOUTING



#### Ementa Semanal – 18 a 22 de março de 2024





Segunda-Feira	Terça-Feira	Quarta-feira	Quinta-Feira	Sexta-Feira
Sopa: Couve-coração	Sopa: Cenoura	Sopa: Abóbora	Sopa: Couve-flor	Sopa: Feijão-verde
Prato Normal: Douradinhos no forno com massa cotovelos de tomate <sup>1,2,3,4,7,14</sup>	Prato Normal: Feijoada à Transmontana com arroz branco <sup>12</sup>	Prato Normal: Abrótea cozida com todos (batata, ovo, cenoura e couve-	<b>Prato Normal:</b> Peru assado com massa riscada cozida <sup>1,3</sup>	Prato Normal: Pescada estufada com ervilhas, e arroz de cenoura <sup>4</sup>
Prato de Dieta: Filete de pescada estufado ao natural com massa cotovelos	Prato de Dieta: Carne de porco estufada ao natural com arroz branco	coração) <sup>3,4</sup> <b>Prato de Dieta:</b> Igual ao Normal	Prato de Dieta: Peru estufado ao natural com massa riscada cozida <sup>1,3</sup>	Prato de Dieta: Pescada estufada ao natural com arroz branco <sup>4</sup>
cozida <sup>1,3,4</sup> <b>Hortícolas:</b> Brócolos cozidos	Hortícolas: Pimento e alho-francês salteados	Hortícolas: Cenoura e couve-coração cozidas	Hortícolas: Alho- francês e couve- lombarda salteados	Hortícolas: Salada de alface e couve- roxa
Sobremesa: Fruta da época	Sobremesa: Fruta da época	Sobremesa: Fruta da época	Sobremesa: Fruta da época	Sobremesa: Fruta da época

**Observações:** Esta ementa pode sofrer alterações. A refeição contém ou pode conter os seguintes alergénios: <sup>1</sup>Cereais que contêm glúten, <sup>2</sup>Crustáceos, <sup>3</sup>Ovo, <sup>4</sup>Peixe, <sup>5</sup>Amendoins, <sup>6</sup>Soja, <sup>7</sup>Leite, <sup>8</sup>Frutos de casca rija, <sup>9</sup>Aipo, <sup>10</sup>Mostarda, <sup>11</sup>Sementes de sésamo, <sup>12</sup>Dióxido de enxofre e sulfitos, <sup>13</sup>Tremoço, <sup>14</sup>Moluscos. Para quem não é alérgico ou intolerante, estas substâncias são inofensivas. Para informação adicional, deve solicitar esclarecimentos junto de um colaborador.

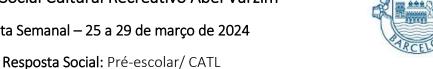


Nutricionista Adriana Sousa (CP:4004N),

\_\_\_\_\_



#### Ementa Semanal – 25 a 29 de março de 2024





Segunda-Feira	Terça-Feira	Quarta-feira	Quinta-Feira	Sexta-Feira
Sopa: Feijão-verde	Sopa: Couve-flor	Sopa: Brócolos	Sopa: Cenoura	
Prato Normal: Frango assado com arroz branco  Prato de Dieta:	Prato Normal: Filete de pescada com delícias do mar no forno, e salada-russa (batata, cenoura e ervilhas) <sup>1,2,3,4,6,7,9,10,14</sup>	Prato Normal: Omelete no forno com pimentos e azeitonas, e arroz de tomate <sup>3</sup>	Prato Normal: Carne de vaca estufada com grão-de-bico e massa espiral cozida <sup>1,3</sup>	
Frango estufado ao natural com arroz branco  Hortícolas: Salada	Prato de Dieta: Filete de pescada estufado ao natural com batata cozida <sup>4</sup>	Prato de Dieta: Omelete no forno simples com arroz branco <sup>3</sup>	Prato de Dieta: Carne de vaca estufada ao natural com massa espiral cozida <sup>1,3</sup>	SEXTA-FEIRA SANTA
de alface, cenoura e milho	<b>Hortícolas:</b> Cenoura cozida	<b>Hortícolas:</b> Salada de alface e cebola	Hortícolas: Cenoura e alho-francês salteados	
Sobremesa: Fruta da época	Sobremesa: Fruta da época	Sobremesa: Fruta da época	Sobremesa: Fruta da época	

Observações: Esta ementa pode sofrer alterações. A refeição contém ou pode conter os seguintes alergénios: <sup>1</sup>Cereais que contêm glúten, <sup>2</sup>Crustáceos, <sup>3</sup>Ovo, <sup>4</sup>Peixe, <sup>5</sup>Amendoins, <sup>6</sup>Soja, <sup>7</sup>Leite, <sup>8</sup>Frutos de casca rija, <sup>9</sup>Aipo, <sup>10</sup>Mostarda, <sup>11</sup>Sementes de sésamo, <sup>12</sup>Dióxido de enxofre e sulfitos, <sup>13</sup>Tremoço, <sup>14</sup>Moluscos. Para quem não é alérgico ou intolerante, estas substâncias são inofensivas. Para informação adicional, deve solicitar esclarecimentos junto de um colaborador.



Nutricionista	Adriana	Sousa	(CP:4004N),