

EMENTA SEMANAL



FOOD with
PURPOSE

Segunda-feira

Terça- Feira

Quarta-feira

Quinta-feira

Sexta-feira

17 a 21 de Fevereiro 2025

Declaração nutricional 100g

			VE kj	VE Kcal	Lip g	AG. Sat g	Açúc g	Sal g
Sopa	Creme de Legumes	291	70	2	0.2	1.7	0.1	
Prato	Picadinho de carne de vaca com molho de tomate, cotovelinhos e salada de alface	656	157	9.5	3.9	0.6	0.4	
Vegetariano	Soja com molho de tomate, cotovelinhos e salada de alface	497	119	2	0	2	0.1	
Sobremesa	Fruta da época	238	57	0	0	13	0.0	
Sopa	Abóbora	403	96	1	0.2	2.3	0.1	
Prato	Tintureira dourada com arroz de feijão vernalho e salada de tomate e milho	647	155	7	1.0	3.6	0.2	
Vegetariano	Rissóis vegetarianos com arroz de feijão vermelho e salada de tomate e milho	352	84	1	0.3	1.3	0.1	
Sobremesa	Fruta da época	238	57	0	0	13	0.0	
Sopa	Feijão branco a nabo	501	120	1	0.2	1.7	0.1	
Prato	Jardineira de perú (batata aos cubos, perú, ervilhas cenoura e feijão verde)	616	147	3.3	0.6	1.6	0.2	
Vegetariano	Jardineira de tofu (tofu, batata aos cubos, ervilhas, cenoura e feijão verde)	410	98	1	0	2	0.1	
Sobremesa	Fruta da época	238	57	0	0	13	0.0	
Sopa	espinafres e grão	189	45	1	0.2	2.0	0.1	
Prato	Arroz de peixe atomatato (pescada e tamboril) com ervilhas e cenoura	548	131	1.7	0.3	0.9	0.3	
Vegetariano	Arroz de cogumelos atomatado com ervilhas e cenoura	739	177	3	0.0	3.0	0.3	
Sobremesa	gelatina	360	86	2	0	0	0.0	
Sopa	Lombarda	215	51	1	0.1	2.1	0.1	
Prato	Carne de porco assada, macarrão e salada de repolho e cenoura salteada	647	155	2.2	0.3	1.9	0.1	
Vegetariano	Seitan assado, macarrão e salada de repolho e cenoura salteada	337	81	7.1	1.0	2.9	0.5	
Sobremesa	Fruta da época	238	57	0	0	13	0.0	

Sobremesa sujeita a alteração, para uma boa gestão da maturação da fruta da época, e redução do desperdício alimentar. | Alergénios, informe-se, por favor, junto da nossa equipa. Não poderão ser excluídas as contaminações cruzadas no restaurante. | Declaração nutricional por 100g/100ml de produto | Este estabelecimento dispõe de Livro de Reclamações ASAE Rua Rodrigo da Fonseca 73, 1250-096 Lisboa | Dessert subject to change, for good management of the ripening of seasonal fruit, and reduction of food waste. | Allergens: Please get more information with our staff. Cross contaminations in the restaurant can not be excluded | Nutritional information presented per 100g/100ml of product | This establishment has complaints book.