

EMENTA SEMANAL



BARCELOS
MUNICÍPIO



FOOD *with*
PURPOSE

12 a 16 de Maio de 2025

Declaração nutricional 100g

			VE Kj	VE Kcal	Lip g	AG. Sat g	Açúc g	Sal g
Segunda-feira	Sopa	Couve flor	235	57	4	0.6	2.5	0.1
	Prato	Argolas de pota no forno, arroz de ervilhas e salada de alface	691	171	4.0	1.1	2.0	0.2
	Vegetariano	Rissóis vegetarianos, arroz de ervilhas e salada de alface	501	120	2	0	2	0.1
	Sobremesa	Fruta da época	238	57	0	0	13	0.0
Terça-Feira	Sopa	Espinafres	380	91	2	0.3	1.1	0.1
	Prato	Jardineira de aves (perú e frango, batata aos cubos, cenoura, feijão verde)	698	167	3.2	1.1	1.4	0.2
	Vegetariano	Jardineira de soja (soja, batata aos cubos, cenoura, feijão verde)	716	171	10	1.5	2.0	0.2
	Sobremesa	Fruta da época	389	93	0	0	22	0.0
Quarta-feira	Sopa	Grão de bico	516	124	2	0.4	2.1	0.1
	Prato	Arroz de salmão com repolho e cenoura Salteado	661	158	3.6	1.1	0.8	0.2
	Vegetariano	Arroz de cogumelos com repolho e cenoura salteado	444	106	1	0	2	0.1
	Sobremesa	Gelatina	389	93	0	0	22	0.0
Quinta-feira	Sopa	Abóbora	291	70	2	0.2	1.7	0.1
	Prato	Pá de porco assada com esparguete em molho de tomate e salada de alface e couve roxa	923	221	4.6	1.1	0.3	0.2
	Vegetariano	Seitan assado com esparguete em molho de tomate e salada de alface e couve roxa	453	108	3	0	2	0.1
	Sobremesa	Fruta da época	238	57	0	0	13	0.0
Sexta-feira	Sopa	Creme de alho francês	206	49	1	0.1	2.1	0.1
	Prato	Filete no forno com molho de cenoura, arroz branco e salada de tomate e milho	795	190	10.4	2.2	1.6	0.1
	Vegetariano	Tofu com molho de cenoura, arroz branco e salada de tomate e milho	139	33	0.3	0.1	2.7	0.3
	Sobremesa	Fruta da época	238	57	0	0	13	0.0

Sobremesa sujeita a alteração, para uma boa gestão de 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.