

Semana de 11 a 15 de março de 2024 - Ementa 5

SEGUNDA	DESCRIÇÃO	
	SOPA	Creme de legumes
	PRATO	Bolonhesa de vitela com cogumelos e esparguete
	VEGETARIANA	Bolonhesa de soja com esparguete
	SALADA	Salada/Legumes
	SOBREMESA	Fruta da época
	BEBIDA	Água
TERÇA	SOPA	Sopa de feijão com couve
	PRATO	Jardineira de atum e ovo cozido
	VEGETARIANA	Seitan salteado com curgete e cenoura com esparguete
	SALADA	Salada/legumes
	SOBREMESA	fruta da época
	BEBIDA	Água
QUARTA	SOPA	Creme de Bróculos
	PRATO	Strogonoff de porco com massa tricolor
	VEGETARIANA	Grão de bico estufado, com molho de tomate e arroz
	SALADA	Salada/Legumes
	SOBREMESA	Fruta da época
	BEBIDA	Água
QUINTA	SOPA	Abóbora com favas
	PRATO	Pasteis de Bacalhau, com arroz de tomate e bróculos cozidos
	VEGETARIANA	Alho-francês à Brás (alho-francês, cenoura, grão e batata)
	SALADA	Salada/Legumes
	SOBREMESA	Fruta da época
	BEBIDA	Água
SEXTA	SOPA	Cenoura com nabijas
	PRATO	Empadão de peru (batata, peru, cenoura e ervilhas)
	VEGETARIANA	Arroz de ervilhas, curgete e milho
	SALADA	Salada/Legumes
	SOBREMESA	Fruta da época
	BEBIDA	Água

Nota: A refeição contém ou pode conter os seguintes alérgenos: 1- Cereais que contém glúten, 2- Crustáceos, 3- Ovos, 4- Peixe, 5- Amendoins, 6- Soja, 7- Leite, 8- Frutos de casca rija, 9- Aipo, 10- Mostarda, 11- Sementes de sésamo, 12- Dióxido de enxofre e sulfitos, 13- Tremoços, 14- Moluscos. Para quem não é alérgico ou intolerante, estas substâncias são inofensivas. Para uma informação adicional, deve solicitar esclarecimentos junto de um colaborador.