

INSTITUTO DE SANTA CATARINA

SOPA

PRATO PRINCIPAL

SOBREMESA

2ª FEIRA	Ervilha	Arroz de frango	Fruta da época
3ª FEIRA	Cenoura com ovo raspado	Peixe assado no forno com batata Brócolos cozidos	Fruta da época
4ª FEIRA	Alho francês	Omelete de legumes com esparguete	Fruta da época
5ª FEIRA	Feijão	Peixe cozido com batata Feijão-verde e cenoura cozidos	Fruta da época
6ª FEIRA	Couve	Carne assada no forno com arroz de legumes	Fruta da época

* Esta ementa poderá sofrer alterações por motivos alheios a este Instituto

Em cumprimento do Regulamento (UE) nº 1169/2011, de 25 de outubro, relativo à prestação de informação aos consumidores sobre os géneros alimentícios, informamos que este estabelecimento inclui na sua ementa pratos que contém ou podem conter ingredientes considerados alergénicos. Poderá solicitar mais informações junto dos nossos colaboradores.

NUTRICIONISTA MARIANA TRIGO (C.P. Nº 3536N)

INSTITUTO DE SANTA CATARINA

SOPA

PRATO PRINCIPAL

SOBREMESA

2ª FEIRA	Lentilhas	Arroz de peixe (Cenoura, curgete, alho francês)	Fruta da época
3ª FEIRA	Espinafres	Frango no forno com puré de batata Feijão-verde cozido	Fruta da época
4ª FEIRA	Abóbora	Jardineira de vaca com massa	Fruta da época
5ª FEIRA	Fava	Feijão guisado com arroz Cenoura	Fruta da época
6ª FEIRA	Alface	Atum no forno com batata Brócolos cozidos	Fruta da época

* Esta ementa poderá sofrer alterações por motivos alheios a este Instituto

ESCOLAS

PLANO DE EMENTAS

2019/03/25 A 29/03

Em cumprimento do Regulamento (UE) nº 1169/2011, de 25 de outubro, relativo à prestação de informação aos consumidores sobre os géneros alimentícios, informamos que este estabelecimento inclui na sua ementa pratos que contêm ou podem conter ingredientes considerados alergénios. Poderá solicitar mais informações junto dos nossos colaboradores.

NUTRICIONISTA MARIANA TRIGO (C.P. Nº 3536N)

INSTITUTO DE SANTA CATARINA

SOPA

PRATO PRINCIPAL

SOBREMESA

2ª FEIRA	Grão com espinafres	Peixe à Gomes de Sá Espinafres cozidos	Fruta da época
3ª FEIRA	Feijão-verde	Feijão-verde guisado com ovo escalfado e arroz	Fruta da época
4ª FEIRA	Alface	Almôndegas com esparguete Cenoura ralada	Fruta da época
5ª FEIRA	Ervilhas	Empadão de carne Brócolos cozidos	Fruta da época
6ª FEIRA	Nabiças	Filletes de peixe no forno com arroz de legumes	Fruta da época

* Esta ementa poderá sofrer alterações por motivos alheios a este Instituto

Em cumprimento do Regulamento (UE) nº 1169/2011, de 25 de outubro, relativo à prestação de informação aos consumidores sobre os géneros alimentícios, informamos que este estabelecimento inclui na sua ementa pratos que contêm ou podem conter ingredientes considerados alergénios. Poderá solicitar mais informações junto dos nossos

NUTRICIONISTA MARIANA TRIGO (C.P. Nº 3536N)

INSTITUTO DE SANTA CATARINA

SOPA

PRATO PRINCIPAL

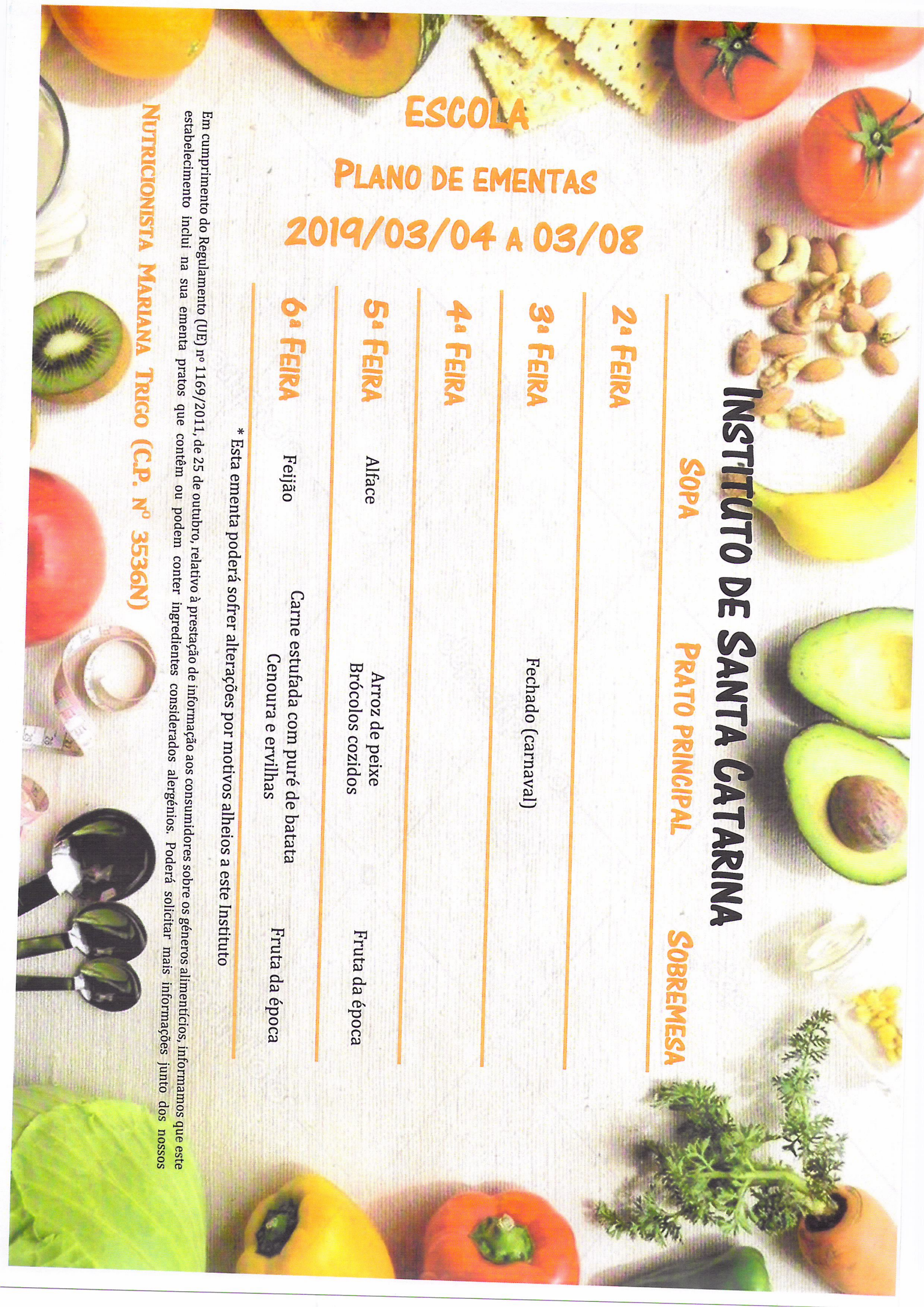
SOBREMESA

2ª FEIRA	Espinafres	Massa de peixe Legumes	Fruta da época
3ª FEIRA	Fava	Carne assada no forno com batata rosada Brócolos cozidos	Fruta da época
4ª FEIRA	Cenoura	Omelete de legumes com arroz	Fruta da época
5ª FEIRA	Alho francês	Empadão de atum Feijão-verde cozido	Fruta da época
6ª FEIRA	Lentilhas com couve	Bife de porco estufado com arroz de legumes	Fruta da época

* Esta ementa poderá sofrer alterações por motivos alheios a este Instituto

Em cumprimento do Regulamento (UE) nº 1169/2011, de 25 de outubro, relativo à prestação de informação aos consumidores sobre os géneros alimentícios, informamos que este estabelecimento inclui na sua ementa pratos que contêm ou podem conter ingredientes considerados alergénicos. Poderá solicitar mais informações junto dos nossos

NUTRICIONISTA MARIANA TRIGO (C.P. Nº 3536N)



INSTITUTO DE SANTA CATARINA

SOPA

PRATO PRINCIPAL

SOBREMESA

2ª FEIRA

3ª FEIRA

Fechado (carnaval)

4ª FEIRA

5ª FEIRA

Alface
Arroz de peixe
Brócolos cozidos

Fruta da época

6ª FEIRA

Feijão
Carne estufada com puré de batata
Cenoura e ervilhas

Fruta da época

* Esta ementa poderá sofrer alterações por motivos alheios a este Instituto

Em cumprimento do Regulamento (UE) nº 1169/2011, de 25 de outubro, relativo à prestação de informação aos consumidores sobre os géneros alimentícios, informamos que este estabelecimento inclui na sua ementa pratos que contém ou podem conter ingredientes considerados alergénios. Poderá solicitar mais informações junto dos nossos

NUTRICIONISTA MARIANA TRIGO (C.P. Nº 3536N)

INSTITUTO DE SANTA CATARINA

SOPA

PRATO PRINCIPAL

SOBREMESA

2ª FEIRA

Grão-de-bico

Esparguete à bolonhesa

Fruta da época

3ª FEIRA

Abóbora

Empadão de bacalhau
Legumes

Fruta da época

4ª FEIRA

Espinafres

Ervilhas guisadas com ovo escalfado e arroz

Fruta da época

5ª FEIRA

Fava

Caldeirada de peixe com batata cozida
Brócolos cozidos

Fruta da época

6ª FEIRA

Curgete

Massa de frango
Feijão-verde cozido

Fruta da época

* Esta ementa poderá sofrer alterações por motivos alheios a este Instituto

Em cumprimento do Regulamento (UE) nº 1169/2011, de 25 de outubro, relativo à prestação de informação aos consumidores sobre os géneros alimentícios, informamos que este estabelecimento inclui na sua ementa pratos que contêm ou podem conter ingredientes considerados alergénios. Poderá solicitar mais informações junto dos nossos

NUTRICIONISTA MARIANA TRIGO (C.P. Nº 3536N)