

INSTITUTO SANTA CATARINA

SOPA

PRATO PRINCIPAL

SOBREMESA

2ª FEIRA	Lentilhas com espinafres	Feijão guisado com arroz Cenoura	Fruta da época
3ª FEIRA	Feijão-verde	Peixe no forno com batata cozida Feijão-verde cozido	Fruta da época
4ª FEIRA			
5ª FEIRA			
6ª FEIRA			

* 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)

ESCOLA

PLANO DE EMENTAS

2021/06/14 A 2021/06/18

INSTITUTO DE SANTA CATARINA

SOPA

PRATO PRINCIPAL

SOBREMESA

2ª FEIRA

Grão-de-bico

Massa à bolonesa

(incluir cenoura, curgete e alho francês)

Fruta da época

3ª FEIRA

Abobora

Empadão de peixe

(incluir ervilhas/espinafres/...)

Fruta da época

4ª FEIRA

Espinafres

Ervilhas guisadas c/ovo e arroz

Fruta da época

5ª FEIRA

Curgete

Massa de frango

feijão-verde cozido

Fruta da época

6ª FEIRA

fava

Caldeirada de peixe c/batata cozida

brócolos cozidos

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, informamos que este estabelecimento inclui na sua ementa pratos que contêm ou podem conter ingredientes considerados alergénicos. Para mais informações junto dos nossos

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