

ESCOLA

PLANO DE EMENTAS

2023/05/29 A 2023/06/02

INSTITUTO DE SANTA CATARINA

SOPA

PRATO PRINCIPAL

SOBREMESA

2ª FEIRA

Feriado Regional

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 documento.

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 oferta pratos que podem conter ingredientes considerados alérgicos. Para mais informações junto dos nossos

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

INSTITUTO SANTA CATARINA

SOPA

PRATO PRINCIPAL

SOBREMESA

2023/06/05 A 06/09

ESCOLA

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

Tomate

Jardineira de frango com massa

Fruta da época

5ª FEIRA

Feriado

6ª FEIRA

Alface

Arroz de peixe
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 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 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	Lentilhas com couve	Bife de porco estufado com arroz de legumes	Fruta da época
6ª FEIRA	Alho francês	Empadão de atum 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 alergénicos. Poderá solicitar mais informações junto dos nossos

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





INSTITUTO 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

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 contêm ou podem conter ingredientes considerados alergénios. Poderá solicitar mais informações junto dos nossos

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

ESCOLA
2023/06/19 A 06/20