



EMENTA | Março

Segunda-feira - 25

Sopa	Feijão-manteiga	Alergénios
Prato Principal	Novilho estufado com cenoura e puré de batata	Leite e sulfitos
Salada	Alface, beterraba e cebola	Sulfitos
Sobremesa	3 variedades de fruta da época	
Lanche	<i>logurte com Sandes de Fiambre</i>	Glúten, leite e soja

Terça-feira – 26

Sopa	Hortalças	Alergénios
Prato Principal	Massada de peixe	Glúten e peixe
Salada	Tomate, cenoura e rúcula	Sulfitos
Sobremesa	3 variedades de Fruta da época	
Lanche	<i>Leite e sandes de chouriço</i>	Glúten, leite, soja e sulfitos

Quarta-feira – 27

Sopa	Creme de ervilhas	Alergénios
Prato Principal	<i>Stroganoff</i> de porco com arroz de legumes	Sulfitos
Salada	Feijão-verde, cenoura e cebola	Sulfitos
Sobremesa	3 variedades de Fruta da época	
Lanche	<i>logurte e sandes de queijo</i>	Glúten, leite e soja

Quinta-feira – 28

Sopa	Abóbora e cenoura	Alergénios
Prato Principal	Pescada em cebolada com batata e legumes cozidos	Peixe
Salada	-	
Sobremesa	3 variedades de Fruta da época	
Lanche	<i>Leite e sandes de fiambre</i>	Glúten e leite

Sexta-feira – 29

Sopa	Repolho	Alergénios
Prato Principal	Jardineira de frango com batata e legumes	Sulfitos
Salada	Alface, cenoura ralada e couve-roxa	Sulfitos
Sobremesa	3 variedades de Fruta da época	
Lanche	<i>logurte, pão com manteiga e fruta</i>	Glúten e Leite

Nota: Esta ementa é elaborada de acordo com os critérios de avaliação definidas pela ARS Algarve. A ementa poderá sofrer alterações, sempre que se justifique. Os pratos elaborados com massa podem conter vestígios de ovos. A Gelatina pode conter vestígios de ovo e leite.

