



EMENTA | Janeiro e Fevereiro

Segunda-feira - 28

Sopa	Abóbora e feijão-branco	Alergénios
Prato Principal	Almondegas estufadas com puré de batata	Sulfitos e lactose
Salada	Cenoura, cebola e coentros	Sulfitos
Sobremesa	3 variedades de fruta da época	
Lanche	<i>Leite e sandes de queijo</i>	Glúten e leite

Terça-feira – 29

Sopa	Alface	Alergénios
Prato Principal	Bacalhau cozido com todos	Ovo e peixe
Salada	-	
Sobremesa	3 variedades de fruta da época	
Lanche	<i>logurte e sandes de fiambre</i>	Glúten, leite e soja

Quarta-feira – 30

Sopa	Creme de cenoura com agriões	Alergénios
Prato Principal	<i>Strogonoff</i> de peru com arroz de feijão	Sulfitos
Salada	Alface, beterraba e cebola	Sulfitos
Sobremesa	3 variedades de fruta da época	
Lanche	<i>Leite com chocolate e sandes com manteiga</i>	Glúten, leite e soja

Quinta-feira – 31

Sopa	Brócolos	Alergénios
Prato Principal	Pescada em cebolada com batata e legumes cozidos	Peixe
Salada	-	
Sobremesa	3 variedades de fruta da época	
Lanche	<i>logurte e sandes de fiambre</i>	Glúten, leite e soja

Sexta-feira – 01

Sopa	Feijão-verde	Alergénios
Prato Principal	Lombo de porco estufado com massa esparguete	Glúten e sulfitos
Salada	Tomate, cenoura e rúcula	Sulfitos
Sobremesa	3 variedades de fruta da época	
Lanche	<i>logurte e sandes de queijo</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.

