



EMENTA | Outubro

Segunda-feira – 07

Sopa	Caldo-verde	Alergénios
Prato Principal	Macarronada de atum com legumes	Glúten e peixe
Salada	-	
Sobremesa	3 variedades de fruta da época	
Lanche	<i>logurte e sandes de fiambre</i>	Leite e glúten

Terça-feira – 08

Sopa	Couve-lombarda	Alergénios
Prato Principal	Feijoada de frango com arroz branco	Sulfitos
Salada	Alface, rúcula e cebola	Sulfitos
Sobremesa	3 variedades de fruta da época	
Lanche	<i>Leite, pão com manteiga e fruta</i>	Leite e glúten

Quarta-feira – 09

Sopa	Alface	Alergénios
Prato Principal	Maruca no forno com batata cozida e legumes	Peixe
Salada	-	
Sobremesa	Gelatina	
Lanche	<i>logurte e sandes de queijo</i>	Leite e glúten

Quinta-feira – 10

Sopa	Nabiças com feijão-verde	Alergénios
Prato Principal	Novilho estufado com arroz de cenoura	Sulfitos
Salada	Alface, tomate e pepino	Sulfitos
Sobremesa	3 variedades de fruta da época	
Lanche	<i>Leite e sandes de chouriço</i>	Glúten, leite, soja e sulfitos

Sexta-feira – 11

Sopa	Creme de alho-francês	Alergénios
Prato Principal	Salada quente de bacalhau com grão e legumes	Ovo e peixe
Salada	-	
Sobremesa	3 variedades de fruta da época	
Lanche	<i>logurte, pão com manteiga e fruta</i>	Leite e glúten

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. Fiambre pode conter soja.

