



EMENTA | Fevereiro e Março

Segunda-feira - 25

Sopa	Abóbora	Alergénios
Prato Principal	Carne de novilho guisada com grão e feijão-verde	Sulfitos e glúten
Salada	Alface, couve-roxa e milho	Sulfitos
Sobremesa	3 variedades de fruta da época	
Lanche	<i>logurte e sandes de fiambre</i>	Glúten, leite e soja

Terça-feira – 26

Sopa	<i>Courgette</i> e agrião	Alergénios
Prato Principal	Pescada cozida com batata e legumes cozidos	Peixe
Salada	Couve-roxa, cenoura e cebola	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	Legumes e ervilhas	Alergénios
Prato Principal	Esparguete à bolonhesa	Glúten e sulfitos
Salada	Alface, cenoura e cebola	Sulfitos
Sobremesa	3 variedades de fruta da época	
Lanche	<i>logurte e sandes de fiambre</i>	Glúten, leite e soja

Quinta-feira – 28

Sopa	Couve-lombarda	Alergénios
Prato Principal	Salada do mar (pescada desfiada, ovo, macedónia e batata cozida)	Ovo e peixe
Salada	-	
Sobremesa	3 variedades de fruta da época	
Lanche	<i>logurte e sandes de queijo</i>	Glúten e leite

Sexta-feira – 01

Sopa	Creme de cenoura e aipo	Alergénios
Prato Principal	Arroz de pato	Sulfitos
Salada	Tomate, cenoura e cebola	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.

