

## Ementa Do Refeitório - Semana de 8 a 14 de Julho de 2024

Segunda-feira (Almoço)	Dia 8	Segunda-feira (Jantar)
Sopa de Repolho	Sopa	Sopa de Repolho
Salada de massa espiral, ovo cozido, macedônia de legumes e maionese <sup>1,4</sup> (macedônia de legumes)	Prato Geral	Perca grelhada (cenoura, alho francês) c/ batata assada <sup>4</sup>
Ovo cozido triturado c/ puré de massa e puré de legumes <sup>1,3</sup>	Mole	Perca grelhada c/ puré de batata <sup>4</sup>
Massada de peru simples <sup>1</sup>	Dieta Ligeira	Perca grelhada simples c/ batata cozida
Banana / Puré de Banana e maçã	Sobremesa	Laranja / Puré de Laranja e pêra
Terça-feira (Almoço)	Dia 9	Terça-feira (jantar)
Sopa de Cenoura e lentilhas <sup>12</sup>	Sopa	Sopa de Cenoura e lentilhas <sup>12</sup>
Massada de atum (cebola, tomate, cenoura) <sup>1,4</sup>	Prato Geral	Strogonoff de peru c/ esparguete cozido <sup>1</sup>
Salada de alface	Legumes	C. portuguesa salteada
Massada de atum triturada <sup>1,4</sup>	Mole	Strogonoff de peru triturado c/ puré de massa <sup>1</sup>
Massada de atum ao natural simples <sup>1,4</sup>	Dieta Ligeira	Peru estufado simples c/ esparguete cozido <sup>1</sup>
Pêra/puré de pêra	Sobremesa	Kiwi / puré de kiwi
Quarta-feira (almoço)	Dia 10	Quarta-feira (jantar)
Sopa de Alho francês	Sopa	Sopa de Alho francês
Costeleta de porco grelhada e batata frita <sup>5,6,12</sup>	Prato Geral	Salmão no forno c/ limão e batatas cozidas <sup>4</sup>
Salada de alface e tomate	Legumes	Salada de alface e tomate
Costeleta de porco triturada c/ batatas trituradas <sup>5,6,12</sup>	Mole	Salmão no forno triturado c/ puré de batata <sup>4</sup>
Coxa de frango cozida c/ batatas cozidas	Dieta Ligeira	Abrótea cozida c/ batata cozida <sup>4</sup>
Maçã / puré de maçã	Sobremesa	Banana / Puré de Banana e laranja
Quinta-feira (almoço)	Dia 11	Quinta-feira (jantar)
Sopa de Feijão verde	Sopa	Sopa de Feijão Verde
Filetes dourados no forno c/ arroz de feijão <sup>4,12</sup>	Prato Geral	Fígado de cebolada c/ batata cozida
Repolho salteado	Legumes	Feijão e cenoura cozidos
Filetes dourados triturados c/ puré de arroz de feijão <sup>4,12</sup>	Mole	Fígado de cebolada triturada c/ puré de batata
Filetes dourados no forno simples c/ arroz branco <sup>4,12</sup>	Dieta ligeira	Peru estufado c/ batata estufada <sup>1</sup>
Kiwi / Puré de Kiwi	Sobremesa	Pêra/ Puré de pêra
Sexta-feira (almoço)	Dia 12	Sexta-feira (jantar)
Sopa de C. coração e feijão vermelho <sup>12</sup>	Sopa	Sopa de C. coração e feijão vermelho <sup>12</sup>
Esparguete c/ cogumelos, fiambre e molho de natas <sup>7</sup>	e	Caldeirada de peixe c/ açafrão <sup>4</sup>
Brócolos cozidos	Legumes	(cebola, tomate, pimento)
Esparguete c/ cogumelos e fiambre triturado	Mole	Caldeirada de peixe c/ açafrão triturado <sup>4</sup>
Coxa de frango estufada simples c/ esparguete	Dieta Ligeira	Pescada cozida c/ batata cozida <sup>4</sup>
Banana / Puré de banana e laranja	Sobremesa	Maçã/ puré de maçã
Sábado (almoço)	Dia 13	Sábado (jantar)
Sopa Abóbora e C. flor	Sopa	Sopa Abóbora e C. flor
Solha no forno c/ batatas assadas <sup>4</sup>	Prato Geral	Fêveras grelhada c/ massa de laços cozidas <sup>1,5,6</sup>
Brócolos cozidos	Legumes	Salada de alface e cenoura raspada
Solha no forno triturada c/ puré de batata <sup>4</sup>	Mole	Fêveras grelhadas trituradas c/ puré de massa <sup>1,5,6</sup>
Solha no forno simples c/ batata assada simples	Dieta Ligeira	Fêvera grelhada c/ massa de laços cozida <sup>1,5,6</sup>
Pêra/ puré de pêra	Sobremesa	Melão / Puré de Melão
Domingo (almoço)	Dia 14	Domingo (jantar)
Sopa de Espinafres	Sopa	Sopa de Espinafres
Frango assado c/ arroz branco	Prato Geral	Dourada no forno c/ batata cozida <sup>4</sup>
Juliana de repolho e cenoura salteados	Legumes	Feijão verde cozido
Frango triturado c/ puré de arroz	Mole	Dourada triturada e puré de batata <sup>4</sup>
Frango assado simples c/ arroz branco	Dieta Ligeira	Dourada no forno c/ batata cozida <sup>4</sup>
Mousse de Chocolate <sup>3,7</sup>	Sobremesa	Laranja / puré de laranja e banana

Observações: A ementa é suscetível a alterações não previstas. O prato das intolerâncias apenas está disponível para os clientes que tem uma intolerância confirmada. Não é possível garantir que todos os pratos sejam isentos de algumas substâncias/ produtos que provocam alergias/intolerâncias:<sup>1</sup> glúten, <sup>2</sup> crustáceos e produtos à base de crustáceos, <sup>3</sup> ovos e produtos à base de ovos, <sup>4</sup> peixe e produtos à base de peixe, <sup>5</sup> amendoins e produtos à base de amendoins, <sup>6</sup> soja e produtos à base de soja, <sup>7</sup> leite e produtos à base de leite, <sup>8</sup> frutos de casca rija, <sup>9</sup> aipo e produtos à base de aipo, <sup>10</sup> mostrada e produtos a base de mostrada, <sup>11</sup> sementes de sésamo e produtos a base de sementes de sésamo, <sup>12</sup> dióxido de enxofre e sulfitos, <sup>13</sup> tremoço e produtos à base de tremoços, <sup>14</sup> moluscos e produtos à base de moluscos. Para mais informações relativas a cada prato contacte um colaborador. Regulamento (EU) do Parlamento Europeu e do Conselho de 25 de outubro de 2011.

