



EMENTA | Outubro

Segunda-feira - 16

		Alergénios
Sopa	Abóbora e cenoura	
Prato Principal	Salada quente de bacalhau com grão, ovo, cenoura, cebola e batata cozida	Ovo, peixe e sulfitos
Salada		
Sobremesa	Fruta da época	
Lanche	Leite com sandes de queijo	Glúten e leite

Terça-feira - 17

		Alergénios
Sopa	<i>Courgette</i>	
Prato Principal	<i>Strogonoff</i> de peru com arroz de cenoura	Leite
Salada	Couve-roxa, cenoura e milho	Sulfitos
Sobremesa	Fruta da época	
Lanche	<i>logurte com sandes de fiambre</i>	Glúten, leite e soja

Quarta-feira - 18

		Alergénios
Sopa	Couve-portuguesa com feijão-encarnado	
Prato Principal	Maruca cozida com batata, feijão-verde, brócolos e cenoura	Peixe
Salada		
Sobremesa	Fruta da época	
Lanche	<i>Leite e sandes de queijo</i>	Glúten e leite

Quinta-feira - 19

		Alergénios
Sopa	Creme de cenoura	
Prato Principal	Carne de vaca estufada com cogumelos, cenoura e esparguete	Glúten e sulfitos
Salada	Alface, tomate e pepino	Sulfitos
Sobremesa	Fruta da época	
Lanche	Leite com sandes de fiambre	Glúten, leite e soja

Sexta-feira - 20

		Alergénios
Sopa	Grão com nabiças	
Prato Principal	Peixe no forno com batata cozida, cenoura e feijão-verde	Peixe
Salada		
Sobremesa	Fruta da época	
Lanche	<i>logurte e pão com manteiga</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.

