



EMENTA | Novembro

Segunda-feira - 26

Sopa	Brócolos	Alergénios
Prato Principal	Arroz de atum	Peixe
Salada	Cenoura, milho e feijão-verde	Sulfitos
Sobremesa	3 variedades de fruta da época	
Lanche	<i>Leite com chocolate e sandes de queijo</i>	Glúten, leite e soja

Terça-feira – 27

Sopa	Creme de cenoura com agriões	Alergénios
Prato Principal	Tiras de peru salteados com cogumelos	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

Quarta-feira – 28

Sopa	<i>Minestrone com cuscuz</i>	Alergénios
Prato Principal	Jardineira de choco	Moluscos e sulfitos
Salada	Alface, cenoura e orégãos	Sulfitos
Sobremesa	3 variedades de fruta da época	
Lanche	<i>Leite e sandes de chouriço</i>	Glúten,leite,soja e sulfitos

Quinta-feira – 29

Sopa	Grão com nabiça	Alergénios
Prato Principal	Pá de porco estufada com arroz de feijão	Sulfitos
Salada	Tomate, cenoura e rúcula	Sulfitos
Sobremesa	3 variedades de fruta da época	
Lanche	<i>logurte e sandes de fiambre</i>	Glúten, leite e soja

Sexta-feira – 30

Sopa	<i>Courgette</i> e couve	Alergénios
Prato Principal	Massada de peixe	Glúten e peixe
Salada	Alface, pepino e orégãos	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.

