



EMENTA DA SEMANA: de 13 a 17 abril

2^a	Sopa	Creme de legumes
	Prato	Almôndegas de aves estufadas com tomate e feijão verde com esparguete
	Sobremesa	Fruta ao natural
3^a	Sopa	Couve branca com cenoura
	Prato	Badejo (peixe) assado no forno com molho de limão e arroz de feijão vermelho Salada de cenoura
	Sobremesa	Gelatina
4^a	Sopa	Cenoura com brócolos
	Prato	Rancho (carne de porco e vaca, grão, macarronete, couve-lombarda e cenoura)
	Sobremesa	Fruta ao natural
5^a	Sopa	Feijão branco com couve-lombarda
	Prato	Strogonoff de frango (c/ cogumelos) com arroz branco, Salada de alface
	Sobremesa	Fruta ao natural
6^a	Sopa	Creme de grão e abóbora
	Prato	Paloco à Brás (c/ batata palha, ovo, azeitonas e salsa) Salada de alface e couve roxa
	Sobremesa	Fruta ao natural

Nota: Fruta ao natural – Maça, Pera, Banana, Laranja, Starking, Ameixa, Pêssego, Melão, Melancia...

Alergénios: (1) Cereais c/ glúten, (2) Crustáceos, (3) Ovo, (4) Peixe, (5) Amendoim, (6) Soja, (7) Leite, (8) Frutos de casca rija, (9) Aipo, (10) Moluscos

Alerta: Dada a possibilidade de qualquer um dos componentes de refeição poderem conter resíduos de qualquer um dos alergénios e haver variantes nos ingredientes utilizados na confeção, consulte a pessoa responsável para mais informações.

A ementa exposta, pode não ser adequada, a crianças ou adultos, com alergia ou intolerância alimentar. Quando devidamente justificadas, por prescrição médica, podem ser servidas dietas personalizadas. Para a criança que necessitar de cuidados especiais, na alimentação, (alergias, intolerância alimentar, ou por restrições religiosas, o encarregado de educação, deve entregar/enviar, a cada ano letivo, o respetivo atestado médico, para a instituição. Esta atualização, deve ser anual, dado que podem existir alterações das intolerâncias.