

EMENTA DA SEMANA: de 20 a 24 abril



2 ^a	Sopa	Couve-flor com espinafres
	Prato	Empadão de arroz, com carne picada. Salada mista
	Sobremesa	Fruta ao natural
3 ^a	Sopa	Cenoura com ervilhas
	Prato	Frango com esparguete, cenoura, tomate Salada de alface
	Sobremesa	Fruta ao natural
4 ^a	Sopa	Couve coração
	Prato	Lombinhos de peixe com bordalesa. Batata, Salada mista / hortaliça
	Sobremesa	Creme
5 ^a	Sopa	Cenoura e feijão verde
	Prato	Lombo de porco assado e massa, salada mista
	Sobremesa	Fruta ao natural
6 ^a	Sopa	Creme de feijão vermelho c/ couve branca
	Prato	Arroz de potas, Salada de alface
	Sobremesa	A Fruta da época

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.