



**EMENTA DA SEMANA: de 18 a 22 maio**

2 <sup>a</sup>	Sopa	Feijão verde
	Prato	Ovos mexidos com fiambre de porco e arroz primavera (ervilhas, milho e cenoura), salada
3 <sup>a</sup>	Sobremesa	Fruta natural
	Sopa	Creme de legumes
4 <sup>a</sup>	Prato	Abrótea estufada com tomilho com batatas cozidas, salada de cenoura ou hortaliça
	Sobremesa	Aletria / arroz doce
5 <sup>a</sup>	Sopa	Creme de abóbora e alho francês
	Prato	Febras de porco com molho de tomate, cogumelos e esparguete, salada de alface, cenoura e tomate
6 <sup>a</sup>	Sobremesa	Fruta natural
	Sopa	Grão com nabiças
6 <sup>a</sup>	Prato	Arroz de frango (ervilhas, cenoura e feijão-verde, salada de alface, tomate e milho)
	Sobremesa	Fruta natural
6 <sup>a</sup>	Sopa	Cenoura e couve
	Prato	Batata gratinada com peixe assado, pimentos, e cenoura ralada, salada de alface e cenoura / legumes
6 <sup>a</sup>	Sobremesa	Fruta 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 alérgenos 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