



**EMENTA DA SEMANA: de 1 a 5 junho**

<b>2<sup>a</sup></b>	<b>Sopa</b>	<b>Cenoura e feijão verde</b>
	<b>Prato</b>	<b>Peixe espada, arroz, com cogumelos, brócolos</b>
	<b>Sobremesa</b>	<b>Fruta ao natural</b>
<b>3<sup>a</sup></b>	<b>Sopa</b>	<b>Legumes</b>
	<b>Prato</b>	<b>Massa com carne e feijão vermelho, (couve branca e cenoura)</b>
	<b>Sobremesa</b>	<b>Fruta ao natural</b>
<b>4<sup>a</sup></b>	<b>Sopa</b>	<b>Couve-lombarda</b>
	<b>Prato</b>	<b>Peixe bacalhau, batata, ervilhas, cogumelos pimento e cenoura</b>
	<b>Sobremesa</b>	<b>Leite Creme</b>
<b>5<sup>a</sup></b>	<b>Sopa</b>	<b>Grão com espinafres</b>
	<b>Prato</b>	<b>Perna de peru estufado, massa c/ cogumelos e alho francês Salada de cenoura</b>
	<b>Sobremesa</b>	<b>Fruta ao natural</b>
<b>6<sup>a</sup></b>	<b>Sopa</b>	<b>Brócolos</b>
	<b>Prato</b>	<b>Arroz, feijão frade, ovo, atum, cebola, salsa, e pimento</b>
	<b>Sobremesa</b>	<b>Fruta ao natural</b>

**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 rijja, (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.