



**EMENTA DA SEMANA: de 8 a 12 junho**

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