



EMENTA DA SEMANA: de 22 a 26 junho

2^a	Sopa	Abóbora com espinafres
	Prato	Noggets de frango no forno e arroz com cenoura, ervilha e feijão verde
	Sobremesa	Fruta ao natural
3^a	Sopa	Creme de legumes
	Prato	Cubos de peru assados com massa, salada de alface e cenoura
	Sobremesa	Fruta ao natural
4^a	Sopa	Couve-lombarda e feijão branco
	Prato	Batata c/ perca, cenoura e couve, salada de alface / legumes
	Sobremesa	Fruta ao natural
5^a	Sopa	Cenoura com brócolos
	Prato	Feijoada (carnes variadas), com legumes e arroz branco
	Sobremesa	Fruta ao natural
6^a	Sopa	Corjete e feijão verde
	Prato	Empadão de salmão com arroz, pimentos e cenoura ralada no forno
	Sobremesa	Mousse

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.