

EMENTA DE 17 A 21 DE SETEMBRO DE 2018 - JANTARES

Segunda-Feira – 17 de setembro de 2018

Sopa	Segundo prato	Acompanhamento	Fruta/Sobremesa
Creme de cenoura	Lombo de porco assado no forno	Courgette, nabo, alho francês e tomate salteados Salada de alface e cenoura ralada	Meloa

Terça-Feira – 18 de setembro de 2018

Sopa	Segundo prato	Acompanhamento	Fruta/Sobremesa
Limado de cação com sopas de pão e coentros			Ameixa

Quarta-Feira – 19 de setembro de 2018

Sopa	Segundo prato	Acompanhamento	Fruta/Sobremesa
Sopa de feijão-verde	Febras de porco grelhadas	Massa lacinhos Couve-flor gratinada no forno Salada de alface e cebola	Banana

Quinta-Feira – 20 de setembro de 2018

Sopa	Segundo prato	Acompanhamento	Fruta/Sobremesa
Caldo verde	Pescada em molho de tomate	Batata cozida Salada de alface e cenoura ralada	Pêssego

Sexta-Feira – 21 de setembro de 2018

Sopa	Segundo prato	Acompanhamento	Fruta/Sobremesa
Sopa de repolho	Strogonoff de frango	Massa fusilli Salada de alface e tomate	Maçã

NOTA: Ementa sujeita a alterações, caso se verifique algum imprevisto no fornecimento de produtos.

Ementas elaboradas com base na Circular n.º 3/DSEEAS/DGE/2013 e no Regulamento UE n.º 1169/2011 (alergénios) - as refeições poderão conter: cereais com glúten, crustáceos, ovo, peixe, amendoins, soja, leite/lactose, frutos de casca rija, aipo, mostarda, sementes de sésamo, sulfitos, tremço e moluscos.

Para dúvidas e esclarecimentos relacionados com os alergénios por favor contacte os responsáveis da cozinha ou o serviço de Educação da Câmara Municipal

DSC/EDUCAÇÃO – 14-09-2018

EMENTA DE 22 DE SETEMBRO DE 2018 - SÁBADO

ALMOÇO

Sopa	Segundo prato	Acompanhamento	Fruta/Sobremesa
Sopa de cenoura com ervilhas	Borrego assado com forno	Batatinhas coradas Brócolos e cenoura cozida Salada de alface, tomate e pepino.	Uvas

JANTAR

Sopa	Segundo prato	Acompanhamento	Fruta/Sobremesa
Sopa de cenoura com ervilhas	Rissóis de pescada	Arroz de coentros Salada de alface, tomate e pepino	Uvas

NOTA: Ementa sujeita a alterações, caso se verifique algum imprevisto no fornecimento de produtos.

Ementas elaboradas com base na Circular n.º 3/DSEEAS/DGE/2013 e no Regulamento UE n.º 1169/2011 (alergénios) - as refeições poderão conter: cereais com glúten, crustáceos, ovo, peixe, amendoins, soja, leite/lactose, frutos de casca rija, aipo, mostarda, sementes de sésamo, sulfitos, tremço e moluscos.

Para dúvidas e esclarecimentos relacionados com os alergénios por favor contacte os responsáveis da cozinha ou o serviço de Educação da Câmara Municipal

DSC/EDUCAÇÃO – 14-09-2018