



Ementa Semanal de 11 /06 /18 a 15/06 /18

| | 2ªFEIRA | ALERGÉNIOS | VALOR NUTRICIONAL (KCAL)/ POR DOSE |
|-----------|---|--------------|------------------------------------|
| Sopa | Creme de abóbora com grelos | | 110 |
| Prato | Lombos de tamboril grelhados com batata, cenoura e brócolos salteados | Contém peixe | 220 |
| Sobremesa | 2 Variedade de Fruta da época | | 50-100 |

| | 3ªFEIRA | ALERGÉNIOS | VALOR NUTRICIONAL (KCAL)/ POR DOSE |
|-----------|--|---|------------------------------------|
| Sopa | Sopa de agrião | | 95 |
| Prato | Esparguete à bolonhesa (carne de vaca) com salada de alface e tomate | Contém glúten Pode conter ovo e sulfitos | 264 |
| Sobremesa | 2 Variedade de Fruta da época | | 50-100 |

| | 4ªFEIRA | ALERGÉNIOS | VALOR NUTRICIONAL (KCAL)/ POR DOSE |
|-----------|--|--------------|------------------------------------|
| Sopa | Sopa de alho francês | | 101 |
| Prato | Abrótea no forno com batata-doce às rodelas e legumes salteados (cenoura, couve flor e feijão verde) | Contém peixe | 200 |
| Sobremesa | 2 Variedade de Fruta da época | | 50-100 |

| | 5ªFEIRA | ALERGÉNIOS | VALOR NUTRICIONAL (KCAL)/ POR DOSE |
|-----------|--|------------|------------------------------------|
| Sopa | Sopa de beldroegas | | 103 |
| Prato | Perna de frango corada com arroz e salada de cenoura, beterraba e couve roxa | --- | 185 |
| Sobremesa | 2 Variedade de Fruta da época | | 50-100 |

| | 6ªFEIRA | ALERGÉNIOS | VALOR NUTRICIONAL (KCAL)/ POR DOSE |
|-----------|--|--------------------|------------------------------------|
| Sopa | Creme de curgete com coentros | | 106 |
| Prato | Bacalhau à Brás com salada de alface, tomate cenoura | Contém peixe e ovo | 257 |
| Sobremesa | Salada de fruta da época | | 50-100 |

As refeições contêm as seguintes substâncias ou produtos e seus derivados alergénios: cereais com glúten, crustáceas, ovos, peixe, amendoim, soja, leite, frutos de casca rija, aipo, mostarda, sementes de sésamo, dióxido de enxofre e sulfitos, tremçoço, moluscos (Regulamento EU n.º 1169/2011 de 25-10).

Caso necessite de informação adicional sobre os produtos em causa, solicite a um funcionário.

Esta ementa é elaborada de acordo com os critérios de avaliação definidos pela A.R.S. – Administração Regional de Saúde do Algarve