



Ementa Semanal de 25 /06 /18 a 29 /06 /18

	2ª FEIRA	ALERGÉNIOS	VALOR NUTRICIONAL (KCAL)/ POR DOSE
Sopa	Canja		48
Prato	Abrótea assada com molho de tomate, batata corada e salada de alface, couve roxa e cenoura	Contém peixe	114
Sobremesa	2 Variedade de Fruta da época		50-100

	3ª FEIRA	ALERGÉNIOS	VALOR NUTRICIONAL (KCAL)/ POR DOSE
Sopa	Creme de abóbora com coentros		100
Prato	Macarrão com cogumelos frescos, fiambre de peru, brócolos e salada de alface e cenoura	Contém glúten Pode conter ovo e sulfitos	206
Sobremesa	2 Variedade de Fruta da época		50-100

	4ª FEIRA	ALERGÉNIOS	VALOR NUTRICIONAL (KCAL)/ POR DOSE
Sopa	Creme de legumes com ervilhas		105
Prato	Arroz de atum com salada de alface e tomate	Contém peixe	206
Sobremesa	2 Variedades de Fruta da época		50-100

	5ª FEIRA	ALERGÉNIOS	VALOR NUTRICIONAL (KCAL)/ POR DOSE
Sopa	Creme de cenoura com gengibre		96
Prato	Bife de peru grelhado com arroz de coentros e salada de alface, tomate e rabanete	---	224
Sobremesa	2 Variedade de Fruta da época		50-100

	6ª FEIRA	ALERGÉNIOS	VALOR NUTRICIONAL (KCAL)/ POR DOSE
Sopa	Sopa de feijão com nabiças		107
Prato	Massinha de peixe com cenoura e brócolos cozidos	Contém peixe e glúten	216
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.