



Ementa Semanal de 28/05/18 a 01/06/18

	2ªFEIRA	ALERGÉNIOS	VALOR NUTRICIONAL (KCAL)/ POR DOSE
Sopa	Creme de brócolos		101
Prato	Bife de vaca estufado com cenoura e ervilhas, puré de batata e salada de alface e cenoura	Contém leite e sulfites. Pode conter glúten, ovo	231
Sobremesa	2 Variedade de Fruta da época.		50-100

	3ªFEIRA	ALERGÉNIOS	VALOR NUTRICIONAL (KCAL)/ POR DOSE
Sopa	Canja		48
Prato	Abrótea estufada com batata aos cubos e legumes salteados (cenoura, brócolos e couve flor)	Contém peixe.	112
Sobremesa	2 Variedade de Fruta da época		50-100

	4ªFEIRA	ALERGÉNIOS	VALOR NUTRICIONAL (KCAL)/ POR DOSE
Sopa	Sopa de alface		94
Prato	Bife de frango grelhado com massa espiral tricolor e salada de rúcula, tomate e pimento	Contém gluten	226
Sobremesa	2 Variedade de Fruta da época.		50-100

	5ªFEIRA	ALERGÉNIOS	VALOR NUTRICIONAL (KCAL)/ POR DOSE
Sopa			
Prato	FERIADO		
Sobremesa			

	6ªFEIRA	ALERGÉNIOS	VALOR NUTRICIONAL (KCAL)/ POR DOSE
Sopa	Sopa de nabiça		101
Prato	Bacalhau com natas e salada de alface, tomate e couve roxa	Contém peixe, leite, sulfites e ovo	252
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 sulfites, 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.