

# Ementa

## 06 A 10 ABRIL

		KCAL	
<b>2ª. Feira</b>	<b>Sopa</b>	Cenoura c/ Couve Coração <sup>(1)(3)(6)(7)(8)(12)</sup>	80,1
	<b>Berçário</b>	Sopa de Cenoura e Couve coração c/ Peru	106,4
	<b>Creche</b>	Bife de Peru Grelhado <sup>(1)(9)(10)(11)</sup> c/ arroz de cenoura <sup>(1)(9)(10)(11)</sup> , salada	230,9
	<b>Vegetariano</b>	Arroz de Soja c/ Brócolos, Cenoura e Milho <sup>(1)(6)(8)(9)(10)(11)</sup>	312,2
	<b>Sobremesa</b>	Fruta Passada / Fruta da Época	49,7 // 35,3
<b>3ª. Feira</b>	<b>Sopa</b>	Nabiças <sup>(1)(3)(6)(7)(8)(12)</sup>	87,3
	<b>Berçário</b>	Sopa de Nabiças c/ Pescada <sup>(2)(4)(14)</sup>	107,4
	<b>Creche</b>	Salada de Pescada c/ Batata, Ervilhas, Feijão Verde e Cenoura <sup>(2)(4)(14)</sup>	171,3
	<b>Vegetariano</b>	Salada de Ervilhas c/ Batata, Ovo, Cenoura e Feijão Verde <sup>(3)</sup>	196,6
	<b>Sobremesa</b>	Fruta Passada / Gelatina <sup>(1)(3)(6)(7)(8)(12)</sup>	49,7 // 60,0
<b>4ª. Feira</b>	<b>Sopa</b>	Alho Francês <sup>(1)(3)(6)(7)(8)(9)(12)</sup>	73,7
	<b>Berçário</b>	Sopa de Alho Francês c/ Carne de Vaca <sup>(9)</sup>	101,8
	<b>Creche</b>	Jardineira <sup>(1)(6)(9)(10)(11)</sup> c/ brócolos cozidos	266,0
	<b>Vegetariano</b>	Tofu estufado aos cubos <sup>(1)(6)(9)(10)(11)</sup> c/ esparguete <sup>(1)(3)(6)(10)</sup> e brócolos	221,2
	<b>Sobremesa</b>	Fruta Passada / Fruta da Época	49,7 // 35,3
<b>5ª. Feira</b>	<b>Sopa</b>	Feijão c/ Lombardo <sup>(1)(3)(6)(7)(8)(12)(13)</sup>	104,8
	<b>Berçário</b>	Sopa de Lombardo c/ Abrótea <sup>(2)(4)(14)</sup>	102,1
	<b>Creche</b>	Douradinhos no Forno <sup>(1)(2)(3)(4)(6)(7)(10)(14)</sup> c/ arroz de tomate <sup>(1)(9)(10)(11)</sup> e salada	286,9
	<b>Vegetariano</b>	Lentilhas Estufadas c/ Cenoura e Curgete <sup>(1)(6)(9)(10)(11)</sup> , arroz branco <sup>(1)(9)(10)(11)</sup>	290,6
	<b>Sobremesa</b>	Fruta Passada / Fruta da Época	49,7 // 35,3
<b>6ª. Feira</b>	<b>Sopa</b>	Espinafres c/ Massinhas <sup>(1)(3)(6)(7)(8)(9)(10)(12)</sup>	103,8
	<b>Berçário</b>	Sopa de Espinafres c/ Frango <sup>(9)</sup>	96,5
	<b>Creche</b>	Ranchinho de Frango c/ Massa e Grão <sup>(1)(3)(6)(9)(10)(11)(13)</sup>	286,0
	<b>Vegetariano</b>	Ranchinho de Legumes c/ Seitan (grão, macarrão, lombardo, cenoura e coquelmos) <sup>(1)(3)(6)(9)(10)(11)(12)(13)</sup>	206,1
	<b>Sobremesa</b>	Fruta Passada / Fruta da Época	49,7 // 35,3

No berçário, garantimos a preparação de sopas com ingredientes que respeitem a diversificação alimentar de cada criança

**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) Mostarda; (11) Sésamo; (12) Sulfitos; (13) Tremoço; (14) Moluscos

Por poder haver variantes nos ingredientes utilizados na confeção, os diferentes componentes da refeição podem conter vestígios de qualquer um dos 14 alergénios mencionados na legenda.

# Ementa

13 A 17 ABRIL

		KCAL	
2ª.Feira	<b>Sopa</b>	Legumes <sup>(1)(3)(6)(7)(8)(9)(12)</sup>	60,8
	<b>Berçário</b>	Sopa de Legumes c/ Carne de Vaca <sup>(9)</sup>	88,9
	<b>Creche</b>	Peru à Valenciana <sup>(1)(6)(9)(10)(11)</sup> c/ Salada	247,0
	<b>Vegetariano</b>	Bolonhesa de Soja <sup>(1)(3)(6)(8)(9)(10)(11)</sup> c/ Salada	271,1
	<b>Sobremesa</b>	Fruta Passada / Fruta da Época	49,7 // 35,3
3ª.Feira	<b>Sopa</b>	Feijão Verde <sup>(1)(3)(6)(7)(8)(12)</sup>	82,4
	<b>Berçário</b>	Sopa de Feijão Verde c/ Escamudo <sup>(2)(4)(14)</sup>	102,5
	<b>Creche</b>	Lombinhos de Escamudo Assados <sup>(1)(2)(4)(6)(9)(10)(11)(14)</sup> c/ batata assada <sup>(1)(9)(10)(11)</sup> e brócolos cozidos	180,5
	<b>Vegetariano</b>	Ervilhas guisadas c/ Tofu, feijão verde, milho e cenoura <sup>(1)(6)(9)(10)(11)</sup> , Batata assada <sup>(1)(9)(10)(11)</sup>	251,4
	<b>Sobremesa</b>	Fruta Passada / Fruta da Época	49,7 // 35,3
4ª.Feira	<b>Sopa</b>	Creme de Abóbora <sup>(1)(3)(6)(7)(8)(12)</sup>	62,6
	<b>Berçário</b>	Sopa de Abóbora c/ Peru	88,9
	<b>Creche</b>	Peru Estufado Simples <sup>(1)(6)(9)(10)(11)</sup> c/ massa <sup>(1)(3)(6)(10)</sup> e cenoura	214,5
	<b>Vegetariano</b>	Favas estufadas c/ Soja e coentros <sup>(1)(6)(8)(9)(10)(11)</sup> , Salada	241,7
	<b>Sobremesa</b>	Fruta Passada / Fruta da Época	49,7 // 35,3
5ª.Feira	<b>Sopa</b>	Feijão c/ Nabijas <sup>(1)(3)(6)(7)(8)(12)(13)</sup>	109,5
	<b>Berçário</b>	Sopa de Nabijas c/ Pescada <sup>(2)(4)(14)</sup>	107,4
	<b>Creche</b>	Pescada Cozida c/ Ovo <sup>(2)(3)(4)(14)</sup> , batata, feijão verde e cenoura cozidos	205,5
	<b>Vegetariano</b>	Seitan de cebolada <sup>(1)(6)(9)(10)(11)(13)</sup> c/ batata cozida	132,2
	<b>Sobremesa</b>	Fruta Passada / Fruta da Época	49,7 // 35,3
6ª.Feira	<b>Sopa</b>	Lombardo e Cenoura <sup>(1)(3)(6)(7)(8)(12)</sup>	75,3
	<b>Berçário</b>	Sopa de Lombardo e Cenoura c/ Frango	102,1
	<b>Creche</b>	Perna de Frango Corada <sup>(1)(6)(9)(10)(11)</sup> c/ arroz de ervilhas <sup>(1)(9)(10)(11)</sup> e salada	333,4
	<b>Vegetariano</b>	Feijoada de Seitan <sup>(1)(6)(9)(10)(11)(13)</sup> c/ arroz <sup>(1)(9)(10)(11)</sup>	240,0
	<b>Sobremesa</b>	Fruta Passada / Fruta da Época	49,7 // 35,3

No berçário, garantimos a preparação de sopas com ingredientes que respeitem a diversificação alimentar de cada criança

**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) Mostarda; (11) Sésamo; (12) Sulfitos; (13) Tremoço; (14) Moluscos

Por poder haver variantes nos ingredientes utilizados na confeção, os diferentes componentes da refeição podem conter vestígios de qualquer um dos 14 alergénios mencionados na legenda.

# Ementa

## 20 A 24 ABRIL

		KCAL	
<b>2ª.Feira</b>	<b>Sopa</b>	Ervilhas <sup>(1)(3)(6)(7)(8)(12)</sup>	74,3
	<b>Berçário</b>	Sopa de Cenoura c/ Frango	89,4
	<b>Creche</b>	Tirinhas de Frango Salteadas c/ Cogumelos <sup>(1)(6)(9)(10)(11)(12)</sup> , arroz de cenoura <sup>(1)(9)(10)(11)</sup> e salada	264,2
	<b>Vegetariano</b>	Ervilhas Estufadas c/ Seitan, Cogumelos, Milho e Cenoura <sup>(1)(6)(9)(10)(11)(12)(13)</sup> , Arroz <sup>(1)(9)(10)(11)</sup>	228,1
	<b>Sobremesa</b>	Fruta Passada / Fruta da Época	49,7 // 35,3
<b>3ª.Feira</b>	<b>Sopa</b>	Juliana <sup>(1)(3)(6)(7)(8)(9)(12)</sup>	85,8
	<b>Berçário</b>	Sopa de Couve Coração c/ Abrótea <sup>(2)(4)(14)</sup>	100,2
	<b>Creche</b>	Abrótea Estufada simples <sup>(1)(2)(4)(6)(9)(10)(11)(14)</sup> c/ massa <sup>(1)(3)(6)(10)</sup> e salada	167,5
	<b>Vegetariano</b>	Soja Fina Estufada c/ Cenoura e Couve <sup>(1)(6)(8)(9)(10)(11)</sup> , massa <sup>(1)(3)(6)(10)</sup>	277,9
	<b>Sobremesa</b>	Fruta Passada / Gelatina <sup>(1)(3)(6)(7)(8)(12)</sup>	49,7 // 60,0
<b>4ª.Feira</b>	<b>Sopa</b>	Creme de Legumes c/ Massinhas <sup>(1)(3)(6)(7)(8)(9)(10)(12)</sup>	107,1
	<b>Berçário</b>	Sopa de Alface c/ Carne de Vaca	99,6
	<b>Creche</b>	Carne de Vaca Estufada Simples <sup>(1)(6)(9)(10)(11)</sup> c/ macedónia de batata e legumes	273,2
	<b>Vegetariano</b>	Tofu à Portuguesa <sup>(1)(6)(8)(9)(10)(11)(13)</sup>	215,6
	<b>Sobremesa</b>	Fruta Passada / Fruta da Época	49,7 // 35,3
<b>5ª.Feira</b>	<b>Sopa</b>	Lombardo <sup>(1)(3)(6)(7)(8)(12)</sup>	75,3
	<b>Berçário</b>	Sopa de Lombardo c/ Pescada <sup>(2)(4)(14)</sup>	95,4
	<b>Creche</b>	Arroz de Bacalhau c/ Tomate e Coentros <sup>(1)(2)(4)(9)(10)(11)(14)</sup> , salada	195,6
	<b>Vegetariano</b>	Guisado de 2 Feijões <sup>(1)(6)(9)(10)(11)(13)</sup> c/ arroz de legumes <sup>(1)(9)(10)(11)</sup>	335,4
	<b>Sobremesa</b>	Fruta Passada / Fruta da Época	49,7 // 35,3
<b>6ª.Feira</b>	<b>Sopa</b>	Nabiças <sup>(1)(3)(6)(7)(8)(12)</sup>	87,3
	<b>Berçário</b>	Sopa de Nabiças c/ Peru	113,6
	<b>Creche</b>	Massinha de Peru c/ Cenoura e Brócolos <sup>(1)(3)(6)(9)(10)(11)</sup>	189,4
	<b>Vegetariano</b>	Massinha de Lentilhas, Cenoura e Brócolos <sup>(1)(3)(6)(9)(10)(11)</sup>	259,7
	<b>Sobremesa</b>	Fruta Passada / Fruta da Época	49,7 // 35,3

No berçário, garantimos a preparação de sopas com ingredientes que respeitem a diversificação alimentar de cada criança

**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) Mostarda; (11) Sésamo; (12) Sulfitos; (13) Tremoço; (14) Moluscos

Por poder haver variantes nos ingredientes utilizados na confeção, os diferentes componentes da refeição podem conter vestígios de qualquer um dos 14 alergénios mencionados na legenda.

# Ementa

## 27 ABRIL A 01 MAIO

		KCAL	
<b>2ª Feira</b>	<b>Sopa</b>	Alho Francês c/ Cenoura <sup>(1)(3)(6)(7)(8)(9)(12)</sup>	<b>73,7</b>
	<b>Berçário</b>	Sopa de Alho Francês c/ Peru <sup>(9)</sup>	<b>96,0</b>
	<b>Creche</b>	Bife de Peru Grelhado <sup>(1)(9)(10)(11)</sup> c/ esparguete <sup>(1)(3)(6)(10)</sup> e salada	<b>168,0</b>
	<b>Vegetariano</b>	Esparguete Guisado c/ Tofu, Milho e Cenoura e salada <sup>(1)(3)(6)(9)(10)(11)</sup>	<b>254,5</b>
	<b>Sobremesa</b>	Fruta Passada / Fruta da Época	<b>49,7 // 35,3</b>
<b>3ª Feira</b>	<b>Sopa</b>	Primavera <sup>(1)(3)(6)(7)(8)(12)</sup>	<b>93,5</b>
	<b>Berçário</b>	Sopa de Feijão Verde c/ Pescada <sup>(2)(4)(14)</sup>	<b>102,5</b>
	<b>Creche</b>	Rolinhos de Pescada no Forno <sup>(1)(2)(4)(6)(9)(10)(11)(14)</sup> c/ arroz de brócolos <sup>(1)(9)(10)(11)</sup> e salada	<b>234,0</b>
	<b>Vegetariano</b>	Soja Estufada <sup>(1)(6)(8)(9)(10)(11)</sup> c/ arroz de brócolos <sup>(1)(9)(10)(11)</sup> e salada	<b>307,3</b>
	<b>Sobremesa</b>	Fruta Passada / Fruta da Época	<b>49,7 // 35,3</b>
<b>4ª Feira</b>	<b>Sopa</b>	Creme de Alface <sup>(1)(3)(6)(7)(8)(12)</sup>	<b>71,7</b>
	<b>Berçário</b>	Sopa de Alface c/ Frango	<b>150,4</b>
	<b>Creche</b>	Frango Estufado Simples <sup>(1)(6)(9)(10)(11)</sup> c/ batata e cenoura cozidas	<b>181,8</b>
	<b>Vegetariano</b>	Tortilha de Legumes <sup>(1)(3)(7)(9)(10)(11)(12)</sup>	<b>191,1</b>
	<b>Sobremesa</b>	Fruta Passada / Fruta da Época	<b>49,7 // 35,3</b>
<b>5ª Feira</b>	<b>Sopa</b>	da Horta <sup>(1)(3)(6)(7)(8)(12)(13)</sup>	<b>84,5</b>
	<b>Berçário</b>	Sopa de Abóbora c/ Salmão <sup>(2)(4)(14)</sup>	<b>78,9</b>
	<b>Creche</b>	Massinha de Salmão <sup>(1)(2)(3)(4)(6)(9)(10)(11)(14)</sup> e salada	<b>332,4</b>
	<b>Vegetariano</b>	Massinha de Grão, Brócolos, Tomate e Coentros <sup>(1)(3)(6)(9)(10)(11)(13)</sup>	<b>251,2</b>
	<b>Sobremesa</b>	Fruta Passada / Fruta da Época	<b>49,7 // 35,3</b>
<b>6ª Feira</b>	<b>Sopa</b>	<b>FERIADO</b>	
	<b>Berçário</b>		
	<b>Creche</b>		
	<b>Vegetariano</b>		
	<b>Sobremesa</b>		

No berçário, garantimos a preparação de sopas com ingredientes que respeitem a diversificação alimentar de cada criança

**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) Mostarda; (11) Sésamo; (12) Sulfitos; (13) Tremoço; (14) Moluscos

Por poder haver variantes nos ingredientes utilizados na confeção, os diferentes componentes da refeição podem conter vestígios de qualquer um dos 14 alergénios mencionados na legenda.

# Ementa

## 04 A 08 MAIO

		KCAL	
<b>2ª.Feira</b>	<b>Sopa</b>	Brócolos <sup>(1)(3)(6)(7)(8)(12)</sup>	<b>69,7</b>
	<b>Berçário</b>	Sopa de Brócolos c/ Carne de Vaca	<b>97,8</b>
	<b>Creche</b>	Frango estufado ao natural <sup>(1)(6)(9)(10)(11)</sup> c/ esparguete <sup>(1)(3)(6)(10)</sup> e salada	<b>186,6</b>
	<b>Vegetariano</b>	Lentilhas Estufadas em Molho de Tomate <sup>(1)(6)(9)(10)(11)(12)</sup> c/ esparguete <sup>(1)(3)(6)(10)</sup> e salada	<b>254,3</b>
	<b>Sobremesa</b>	Fruta Passada / Fruta da Época	<b>49,7 // 35,3</b>
<b>3ª.Feira</b>	<b>Sopa</b>	Espinafres <sup>(1)(3)(6)(7)(8)(9)(12)</sup>	<b>69,7</b>
	<b>Berçário</b>	Sopa de Espinafres c/ Abrótea <sup>(2)(4)(9)(14)</sup>	<b>94,0</b>
	<b>Creche</b>	Salada de Red Fish c/ batata, cenoura e brócolos <sup>(2)(4)(14)</sup>	<b>182,7</b>
	<b>Vegetariano</b>	Salada (quente) de Feijão Frade, Ovo, Batata, Cenoura e Brócolos <sup>(3)(6)(13)</sup>	<b>177,3</b>
	<b>Sobremesa</b>	Fruta Passada / Gelatina <sup>(1)(3)(6)(7)(8)(12)</sup>	<b>49,7 // 60,0</b>
<b>4ª.Feira</b>	<b>Sopa</b>	Feijão Branco c/ Couve <sup>(1)(3)(6)(7)(8)(12)(13)</sup>	<b>111,4</b>
	<b>Berçário</b>	Sopa de Couve c/ Frango	<b>106,9</b>
	<b>Creche</b>	Bifinhos de Frango Grelhados <sup>(1)(9)(10)(11)</sup> c/ massa <sup>(1)(3)(6)(10)</sup> e cenoura cozida	<b>179,7</b>
	<b>Vegetariano</b>	Massa Estufada c/ Tofu, Ervilhas e Cenoura <sup>(1)(3)(6)(9)(10)(11)</sup>	<b>247,9</b>
	<b>Sobremesa</b>	Fruta Passada / Fruta da Época	<b>49,7 // 35,3</b>
<b>5ª.Feira</b>	<b>Sopa</b>	Alho Francês <sup>(1)(3)(6)(7)(8)(9)(12)</sup>	<b>73,7</b>
	<b>Berçário</b>	Sopa de Alho Francês c/ Pescada <sup>(2)(4)(9)(14)</sup>	<b>93,8</b>
	<b>Creche</b>	Filetes de Pescada no Forno <sup>(1)(2)(4)(6)(9)(10)(11)(14)</sup> c/ arroz de tomate <sup>(1)(9)(10)(11)</sup> e salada	<b>187,2</b>
	<b>Vegetariano</b>	Feijão Branco Guisado c/ Espinafres, Abóbora e Cogumelos <sup>(1)(6)(9)(10)(11)(12)(13)</sup> , arroz branco <sup>(1)(9)(10)(11)</sup>	<b>364,1</b>
	<b>Sobremesa</b>	Fruta Passada / Fruta da Época	<b>49,7 // 35,3</b>
<b>6ª.Feira</b>	<b>Sopa</b>	Creme de Legumes <sup>(1)(3)(6)(7)(8)(9)(12)</sup>	<b>80,8</b>
	<b>Berçário</b>	Sopa Curgete c/ Peru	<b>107,1</b>
	<b>Creche</b>	Peito de Peru Assado Simples <sup>(1)(6)(9)(10)(11)</sup> c/ batata e feijão verde cozidos	<b>189,4</b>
	<b>Vegetariano</b>	Salteado de seitan c/ legumes (cenoura, feijão verde, couve) <sup>(1)(6)(9)(10)(11)(13)</sup> , batata cozida	<b>164,1</b>
	<b>Sobremesa</b>	Fruta Passada / Fruta da Época	<b>49,7 // 35,3</b>

No berçário, garantimos a preparação de sopas com ingredientes que respeitem a diversificação alimentar de cada criança

**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) Mostarda; (11) Sésamo; (12) Sulfitos; (13) Tremoço; (14) Moluscos

Por poder haver variantes nos ingredientes utilizados na confeção, os diferentes componentes da refeição podem conter vestígios de qualquer um dos 14 alergénios mencionados na legenda.

# Ementa

## 11 A 15 MAIO

		KCAL	
2ª.Feira	<b>Sopa</b>	Creme de Abóbora <sup>(1)(3)(6)(7)(8)(12)</sup>	65,3
	<b>Berçário</b>	Sopa de Abóbora c/ Peru	91,6
	<b>Creche</b>	Arroz de Aves no Forno <sup>(1)(3)(9)(10)(11)</sup> , salada	223,3
	<b>Vegetariano</b>	Ovos Mexidos c/ Tomate e Oregãos <sup>(1)(3)(7)(9)(10)(11)</sup> , arroz de couve e cenoura <sup>(1)(9)(10)(11)</sup>	195,8
	<b>Sobremesa</b>	Fruta Passada / Fruta da Época	49,7 // 35,3
3ª.Feira	<b>Sopa</b>	Lombardo <sup>(1)(3)(6)(7)(8)(12)</sup>	75,3
	<b>Berçário</b>	Sopa de Lombardo c/ Fogonero <sup>(2)(4)(14)</sup>	95,4
	<b>Creche</b>	Medalhões de Fogonero no Forno c/ Tomate <sup>(1)(2)(4)(9)(10)(11)(14)</sup> , batata e cenoura	149,9
	<b>Vegetariano</b>	Soja Estufada c/ Cogumelos e Cenoura <sup>(1)(6)(8)(9)(10)(11)(12)</sup> e batata corada <sup>(1)(9)(10)(11)</sup>	263,3
	<b>Sobremesa</b>	Fruta Passada / Fruta da Época	49,7 // 35,3
4ª.Feira	<b>Sopa</b>	Feijão Verde <sup>(1)(3)(6)(7)(8)(12)</sup>	82,4
	<b>Berçário</b>	Sopa de Feijão Verde c/ Frango	109,2
	<b>Creche</b>	Frango Guisado c/ Ervilhas <sup>(1)(6)(9)(10)(11)</sup> e Massa Penne <sup>(1)(3)(6)(10)</sup>	332,3
	<b>Vegetariano</b>	Lentilhas Estufadas c/ Seitan e Legumes <sup>(1)(6)(9)(10)(11)(12)(13)</sup> , massa Penne <sup>(1)(3)(6)(10)</sup>	234,9
	<b>Sobremesa</b>	Fruta Passada / Fruta da Época	49,7 // 35,3
5ª.Feira	<b>Sopa</b>	Grão c/ Nabiças <sup>(1)(3)(6)(7)(8)(12)(13)</sup>	113,3
	<b>Berçário</b>	Sopa de Nabiças c/ Pescada <sup>(2)(4)(14)</sup>	94,2
	<b>Creche</b>	Salada de Salmão c/ batata, cenoura e brócolos <sup>(2)(4)(14)</sup>	293,1
	<b>Vegetariano</b>	Salada de Ervilhas e Milho c/ batata, cenoura e brócolos	211,5
	<b>Sobremesa</b>	Fruta Passada / Fruta da Época	49,7 // 35,3
6ª.Feira	<b>Sopa</b>	Creme de Alface <sup>(1)(3)(6)(7)(8)(12)</sup>	64,2
	<b>Berçário</b>	Sopa de Alface c/ Carne de Vaca	92,3
	<b>Creche</b>	Carne de Vaca Estufada <sup>(1)(6)(9)(10)(11)</sup> c/ arroz branco <sup>(1)(9)(10)(11)</sup> e salada	309,2
	<b>Vegetariano</b>	Chilli de Cogumelos e Couve c/ Tofu <sup>(1)(6)(9)(10)(11)(12)</sup> , arroz branco <sup>(1)(9)(10)(11)</sup> e salada	277,3
	<b>Sobremesa</b>	Fruta Passada / Fruta da Época	49,7 // 35,3

No berçário, garantimos a preparação de sopas com ingredientes que respeitem a diversificação alimentar de cada criança

**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) Mostarda; (11) Sésamo; (12) Sulfitos; (13) Tremoço; (14) Moluscos

Por poder haver variantes nos ingredientes utilizados na confeção, os diferentes componentes da refeição podem conter vestígios de qualquer um dos 14 alergénios mencionados na legenda.