



**Destinatários: Salas A, B, C e D**  
**Ementa de Almoço**  
**26 a 29 de Dezembro de 2023**

		<b>Sala A e B</b>	<b>Sala C e D</b>
<b>2ª Feira</b>		<b>NATAL</b>	
<b>3ª Feira</b>	<b>Sopa</b>	Creme de cenoura	Creme de cenoura
	<b>Prato</b>	Filetes de pescada panados com limão, com arroz de cenoura; brócolos <sup>2,5</sup>	Filetes de pescada panados com limão, com arroz de cenoura; brócolos <sup>2,5</sup>
	<b>Sobremesa</b>	Papa de banana/banana	Banana
<b>4ª Feira</b>	<b>Sopa</b>	Legumes	Legumes
	<b>Prato</b>	Vitela estufada com cenoura e ervilhas com massa <sup>2</sup>	Vitela estufada com cenoura e ervilhas com massa <sup>2</sup>
	<b>Sobremesa</b>	Papa de maçã/maçã	Maçã
<b>5ª Feira</b>	<b>Sopa</b>	Brócolos	Brócolos
	<b>Prato</b>	Abrótea de cebolada com batata assada e brócolos <sup>5</sup>	Abrótea de cebolada com batata assada e brócolos <sup>5</sup>
	<b>Sobremesa</b>	Papa de 3 frutas (banana, maçã e pêra)/ uva	Uva
<b>6ª Feira</b>	<b>Sopa</b>	Portuguesa (couves e massa) <sup>2</sup>	Portuguesa (couves e massa) <sup>5</sup>
	<b>Prato</b>	Bife de frango estufado em molho de tomate, com arroz de cenoura; salada	Bife de frango estufado em molho de tomate, com arroz de cenoura; salada
	<b>Sobremesa</b>	Papa de pêra/pêra	Pêra
Observações:			

Nutricionista, Jéssica Pinheiro  
CP 2948N

"Por motivos imprevistos, a ementa poderá sofrer alterações"

1-Leite de Origem Animal e Derivados 2 – Cereais com Glúten 3-Ovo 4-Frutos de Casca rija 5-Peixe 6-Marisco 7 –Soja