



<b>Destinatários: Salas A, B, C e D</b>			
<b>Ementa de Almoço</b>			
<b>27 a 1 de Dezembro de 2023</b>			
		<b>Sala A e B</b>	<b>Sala C e D</b>
<b>2ª Feira</b>	<b>Sopa</b>	Couve portuguesa	Couve portuguesa
	<b>Prato</b>	Badejo no forno (desfiada), com batata assada; salada de alface <sup>5</sup>	Badejo no forno (desfiada), com batata assada; salada de alface <sup>5</sup>
	<b>Sobremesa</b>	Papa de maçã/maçã	Maçã
<b>3ª Feira</b>	<b>Sopa</b>	Creme de cenoura	Creme de cenoura
	<b>Prato</b>	Vitela estufada desfiada, com arroz de cenoura e ervilhas;	Vitela estufada desfiada, com arroz de cenoura e ervilhas;
	<b>Sobremesa</b>	Papa de banana/banana	Banana
<b>4ª Feira</b>	<b>Sopa</b>	Legumes	Legumes
	<b>Prato</b>	Meia desfeita de pescada; salada	Meia desfeita de pescada; salada
	<b>Sobremesa</b>	Papa de pêra/pêra	Pêra
<b>5ª Feira</b>	<b>Sopa</b>	Brócolos	Brócolos
	<b>Prato</b>	Coxas de frango assadas com esparguete; salada <sup>2</sup>	Coxas de frango assadas com esparguete; salada <sup>2</sup>
	<b>Sobremesa</b>	Papa de banana e laranja/laranja	Laranja
<b>6ª Feira</b>	<b>Feriados</b>		
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