



<b>Destinatários: Salas A, B, C e D</b>			
<b>Ementa de Almoço</b>			
<b>18 a 22 de Março de 2024</b>			
		<b>Sala A e B</b>	<b>Sala C e D</b>
<b>2ª Feira</b>	<b>Sopa</b>	Legumes	Legumes
	<b>Prato</b>	Coxas de frango assadas com massa; salada <sup>2</sup>	Coxas de frango assadas com massa; salada <sup>2</sup>
	<b>Sobremesa</b>	Papa de pera e laranja / laranja	laranja
<b>3ª Feira</b>	<b>Sopa</b>	Creme de ervilha	Creme de ervilha
	<b>Prato</b>	Arroz de peixe; salada <sup>5</sup>	Arroz de peixe; salada <sup>5</sup>
	<b>Sobremesa</b>	Papa de maçã / maçã	maçã
<b>4ª Feira</b>	<b>Sopa</b>	Alho francês	Alho francês
	<b>Prato</b>	Carne de vaca estufada, com puré; salada <sup>1,3</sup>	Carne de vaca estufada, com puré; salada <sup>1,3</sup>
	<b>Sobremesa</b>	Papa de pêra / gelatina	gelatina
<b>5ª Feira</b>	<b>Sopa</b>	Cenoura	Cenoura
	<b>Prato</b>	Dourada assada no forno, com arroz; salada <sup>5</sup>	Dourada assada no forno, com arroz; salada <sup>5</sup>
	<b>Sobremesa</b>	Papa de banana/ banana	banana
<b>6ª Feira</b>	<b>Sopa</b>	Abóbora	Abóbora
	<b>Prato</b>	Bife de frango grelhado, com esparguete; salada <sup>2</sup>	Bife de frango grelhado, com esparguete; salada <sup>2</sup>
	<b>Sobremesa</b>	Papa de maçã/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