



<b>Destinatários: Salas A, B, C e D</b>			
<b>Ementa de Almoço</b>			
<b>2 a 6 de Setembro de 2024</b>			
		<b>Sala A e B</b>	<b>Sala C e D</b>
<b>2ª Feira</b>	<b>Sopa</b>	Abóbora	Abóbora
	<b>Prato</b>	Salada russa com atum; salada <sup>2,5</sup>	Salada russa com atum; salada <sup>2,5</sup>
	<b>Sobremesa</b>	Papa de melancia/melancia	melancia
<b>3ª Feira</b>	<b>Sopa</b>	Couve lombarda	Couve lombarda
	<b>Prato</b>	Frango estufado, com esparguete; legumes cozidos <sup>2</sup>	Frango estufado, com esparguete; legumes cozidos <sup>2</sup>
	<b>Sobremesa</b>	Papa de maçã / maçã	maçã
<b>4ª Feira</b>	<b>Sopa</b>	Creme de alho francês	Creme de alho francês
	<b>Prato</b>	Salmão e pescada no forno, com batata assada; salada <sup>5</sup>	Salmão e pescada no forno, com batata assada; salada <sup>5</sup>
	<b>Sobremesa</b>	Papa de 3 frutas / melao	melao
<b>5ª Feira</b>	<b>Sopa</b>	Cenoura	Cenoura
	<b>Prato</b>	Arroz à valenciana	Arroz à valenciana
	<b>Sobremesa</b>	Papa de banana/ Banana	Banana
<b>6ª Feira</b>	<b>Sopa</b>	Chuchu e cenoura	Chuchu e cenoura
	<b>Prato</b>	Massada de potas; salada <sup>2,5</sup>	Massada de potas; salada <sup>2,5</sup>
	<b>Sobremesa</b>	Papa de maçã/nectarina	Papa de maçã/nectarina
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