

	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
<b>Sopa</b>	2 Creme de cenoura e abóbora 7V;12V Soja estufada com legumes (cenoura e couve) 6;1V;8V;11V;12V	3 Sopa de couve lombarda 7V;12V Salada de batata, grão-de-bico, cebola, couve coração e cenoura 12V	4 Sopa de espinafres 7V;12V Massa espiral, brócolos, berlingela e ervilhas 1;3V;12V	5 Camponesa (feijão, couve lombarda e batata) 12V Curgete estufada com feijão 12V	6 Sopa de legumes (brócolos, couve-flôr e jardineira de feijão e legumes (feijão verde, cenoura, ervilhas e batatas) 12V
<b>Prato</b>	Esparguete cozida 1;3V	Couve roxa, cenoura ralada e pepino	Alface, beterraba e cenoura ralada	Arroz de tomate 12V Couve roxa, tomate e milho	Couve roxa, cenoura ralada e pepino
<b>Sobremesa</b>	Alface, tomate e pepino	Gelatina de origem vegetal 12 1V; 3V; 6V; Kcal: 451,0 Lip: 8,2 Prot: 18,0 HC: 67,8	Fruta da época	Fruta da época	Fruta da época
	Kcal: 522,0 Lip: 7,4 Prot: 32,0 HC: 67,0		Kcal: 516,0 Lip: 8,1 Prot: 21,1 HC: 75,1	Kcal: 669,0 Lip: 12,1 Prot: 28,5 HC: 79,9	Kcal: 426,9 Lip: 6,8 Prot: 15,1 HC: 66,1
<b>Sopa</b>	9 Creme de ervilhas 7V;12V Arroz de milho com couve lombarda e alho francês 12V	10 Sopa de couve lombarda 7V;12V Massa com cenoura, feijão vermelho e cogumelos, alho francês e brócolos 1;3V;12V	11 Creme de alho francês e grão-de-bico 7V;12V Lentilhas estufadas com tomate, milho e batata e feijão verde 12V	12 Sopa de curgete e cenoura 7V;12V Grão-de-bico em tomatada com massa, curgete e alho francês 1;3V;12V	13 Sopa de couve branca 7V;12V Arroz de feijão branco e couve coração 12V
<b>Prato</b>	Alface, tomate e cenoura ralada	Pepino, couve roxa e tomate	Alface, tomate e milho	Alface, beterraba e couve roxa	Milho, beterraba e tomate
<b>Sobremesa</b>	Fruta da época	Fruta da época	Gelatina de origem vegetal 12 1V; 3V; 6V; 7V; 8V Kcal: 490,0 Lip: 8,6 Prot: 19,7 HC: 75,2	Fruta da época	Fruta da época
	Kcal: 444,0 Lip: 7,0 Prot: 12,0 HC: 48,0		Kcal: 553,0 Lip: 9,2 Prot: 21,3 HC: 86,3		Kcal: 660,3 Lip: 7,9 Prot: 25,4 HC: 83,4
<b>Sopa</b>	16 Creme de cenoura 7V;12V Ervilhas estufadas com cogumelos 12V	17 Sopa de espinafres e grão-de-bico 7V;12V Salada de batata e feijão-frade cozidos com cebola e salsa, brócolos e cenoura salteados 12V	18 Creme de couve-flôr e abóbora 7V;12V Massa espiral estufada com cenoura, grão-de-bico e couve coração cozida 1;3V;12V	19 Sopa de feijão verde 7V;12V Couscous com feijão catarino e legumes (brócolos e alho francês) 1;3V;12V	20 Sopa de alface 7V;12V Ratatui guisado com ervilhas, cogumelos e batata 12V
<b>Prato</b>	Arroz Branco 12V	Brócolos, couve-flôr e cenoura cozidos	Alface, beterraba e cenoura ralada	Pepino, tomate e milho	Alface, couve roxa e cenoura ralada
<b>Sobremesa</b>	Alface, tomate e pepino	Fruta da época	Fruta da época	Gelatina de origem vegetal 12 1V; 3V; 6V; 7V; 8V Kcal: 312,0 Lip: 7,1 Prot: 10,4 HC: 46,2	Fruta da época
	Kcal: 513,0 Lip: 11,4 Prot: 17,8 HC: 47,5	Kcal: 651,0,0 Lip: 15,7 Prot: 29,9 HC: 101,3	Kcal: 590,0,0 Lip: 9,2 Prot: 21,7 HC: 89,5		Kcal: 461,3,0 Lip: 6,8 Prot: 18,8 HC: 68,7
<b>Sopa</b>	23 Creme de legumes (couve branca, espinafres e curgete) 7V;12V Favas estufadas com cenoura 12V Massa espiral cozida 1;3V Alface, tomate e milho	24 Sopa de couve coração e cenoura 7V;12V Arroz Primavera (ervilhas, milho e cenoura) com cogumelos 12V Pepino, couve roxa e beterraba	25 Sopa de couve lombarda e feijão branco 7V;12V Salada de batata, grão-de-bico, cebola, feijão verde, salsa e azeitonas 12V Alface, tomate e pepino	26 Creme de alho francês Feijão vermelho estufado 12V Esparguete cozida 1;3V Curgete, alho francês e ervilhas salteadas	27 Sopa de brócolos Lentilhas salteadas com cenoura 12V Arroz branco 12V Cenoura, feijão verde e brócolos cozidos
<b>Sobremesa</b>	Fruta da época	Fruta da época	Gelatina de origem vegetal 12 1V; 3V; 6V; 7V; 8V Kcal: 443,0 Lip: 8,8 Prot: 18,6 HC: 65,0	Fruta da época	Fruta da época
	Kcal: 503,0 Lip: 8,3 Prot: 21,9 HC: 74,3	Kcal: 560,0 Lip: 7,8 Prot: 20,7 HC: 60,8		Kcal: 621,0 Lip: 8,9 Prot: 29,0 HC: 92,9	Kcal: 619,6 Lip: 12,7 Prot: 21,3 HC: 67,2
<b>Sopa</b>	30 Creme alho francês e ervilhas 7V; 12V Hamburguer de quinoa no forno 1;3V;5V;6V;7V;8V;9V;10V;11V Massa espiral cozida 1;3V Alface, tomate e beterraba	31 Caldo Verde 1;3V;6V;7V;9V;12V Salada de batata, cenoura, ervilhas, cebola e salsa 12V Couve roxa, cenoura ralada e pepino			
<b>Sobremesa</b>	Fruta da época	Fruta da época			
	Kcal: 492,0 Lip: 6,9 Prot: 24,0 HC: 73,6	Kcal: 484,0 Lip: 7,2 Prot: 19,9 HC: 71,7			

NOTA: A refeição será composta também por 1 pão de mistura. Água será a única bebida permitida.

ALÉRGENIOS - Lista de alergénios de acordo com Regulamento n.º 1169/2011:

1-Cereais que contém glúten; 2-Crustáceos; 3-Ovos; 4-Peixe; 5-Amendoim; 6-Soja; 7-Leite; 8-Frutos de casca rija; 9-Aipo; 10-Mostarda; 11-Sésamo; 12-Dióxido de enxofre e sulfitos; 13-Tremoço; 14-Moluscos

\*V pode conter VESTÍGIOS

A refeição poderá conter substâncias ou produtos que provocam alergias ou intolerâncias. Esta informação deverá ser validada junto de um colaborador.