Câmara Municipal da Amadora EMENTA CATERING FRIO MÊS DE MARÇO DE 2024 ANO LETIVO 2023-2024



		Segunda-Feira		Terça-Feira		Quarta-Feira		Quinta-Feira		Sexta-Feira	
										01/03/2024	Kcal JI/EB
	Sopa									Juliana ¹²	81
	Prato									Filetes de pescada ⁴ estufados com legumes	241
1 ^a	Guarnição/Acompa nhamento									Batata corada, alface e beterraba	206
	Sobremesa									Fruta da época	44
										Bolacha Maria D.I, iogurte	
	Lanche									aromas ^{1,3,7} e uma peça fruta	266
		04/03/2024	Kcal JI/EB	05/03/2024	Kcal	06/03/2024	Kcal JI/EB	07/03/2024	Kcal JI/EB	08/03/2024	Kcal JI/EB
	Sopa	Alho francês ¹²	73	Primavera ¹²		Grão com espinafres ¹²		Couve branca com cenoura ¹²		Puré de legumes ¹²	97
	Prato	Filetes de peixe estufados com	162	Carne à bolonhesa (massa espiral) ^{1,6,12}	280	Arroz de cavala ⁴	360	Rancho ¹	448	Massinha de peixe com coentros	263
2 ^a	Guarnição/Acompa	cenoura e ervilhas (escamudo) ⁴ Arroz branco e cenoura cozida às	470		67	Calada da tamata		Calada da alfaca a batanzaba	70	(cardinal) ^{1,4}	
	nhamento	rodelas	172	Salada de alface e couve roxa		Salada de tomate	51	Salada de alface e beterraba		Salada de alface	51
	Sobremesa	Fruta da época	44	logurte aromas	89	Fruta da época	44	Fruta da época	44	Fruta da época	44
	Lanche	Pão de mistura ¹ com creme vegetal de barrar ^{6,7} , iogurte aromas ⁷	244	Pão de mistura com queijo ^{1,7} e leite simples DI ^{1,7}	291	Bolacha Maria D.I, iogurte aromas ^{1,3,7} e uma peça de fruta	266	Pão de mistura ¹ com creme vegetal de barrar ^{6,7} e leite simples ⁷	249	Bolacha Maria D.I, iogurte aromas ^{1,3,7} e uma peça fruta	266
		11/03/2024	Kcal JI/EB	12/03/2024	Kcal JI/EB	13/03/2024	Kcal JI/EB	14/03/2024	Kcal JI/EB	15/03/2024	Kcal JI/EB
	Sopa	Juliana ¹²	81	Caldo verde ¹²	78	Creme de couve flor ¹²	74	Feijão verde ¹²	57	Agrião com feijão branco ¹²	80
	Prato	Strogonoff de porco ⁷	203			Almôndegas mistas ^{1,6,12} com molho de tomate	173	Hambúrguer de aves no forno ^{1,12}	151	Pastéis de bacalhau ^{3,4,12}	270
3 ^a	Guarnição/Acompa nhamento	Arroz branco e brócolos cozidos	179	Salada de atum ⁴ à camponesa	371	Esparguete ¹ e salada de alface e tomate	119	Arroz e batata pála-pála, salada de alface e tomate	342	Arroz de feijão e salada de alface	174
	Sobremesa	Fruta da época	44	Fruta da época	44	Fruta da época	44	Fruta da época	44	Gelatina	110
	Lanche	Pão mistura ¹ com creme vegetal de barrar ^{6,7} , iogurte aromas ⁷	244	Pão de mistura com queijo ^{1,7} e leite simples DI ^{1,7}	266	Bolacha Maria D.I, iogurte aromas ^{1,3,7} e uma peça de fruta	266	Pão de mistura ¹ com creme vegetal de barrar ^{6,7} e leite simples ⁷	249	Bolacha Maria D.I, iogurte aromas ^{1,3,7} e uma peça fruta	266
		18/03/2024	Kcal JI/EB	19/03/2024	Kcal JI/EB	20/03/2024	Kcal JI/EB	21/03/2024	Kcal JI/EB	22/03/2024	Kcal JI/EB
	Sopa	Hortaliça ¹²	81	Cenoura com nabiça ¹²		Canja ¹	_	Abóbora com grelos ¹²	61		100
	Prato	Filetes de pescada ⁴ estufados em molho de tomate	241	Carne de porco estufada com ervilhas e cenoura	198	Tintureira ⁴ no forno com cebola meia lua e tomate aos cubos	162	Arroz de pato	377	Cavala ⁴ com massa espiral tricolor ¹ e legumes	306
4 ^a	Guarnição/Acompa nhamento	Arroz branco e salada de alface e couve roxa	256	Esparguete ¹ e salada de tomate	158	Salada de batata, cenoura e alface	196	Salada de alface e tomate	57	Salada de alface e beterraba	72
	Sobremesa	Fruta da época	44	logurte aromas	89	Fruta da época	44	Fruta da época	44	Fruta da época	44
	Lanche	Pão mistura ¹ com creme vegetal de barrar ^{6,7} , iogurte aromas ⁷	244	Pão de mistura com queijo ^{1,7} e leite simples DI ^{1,7}	266	Bolacha Maria D.I, iogurte aromas ^{1,3,7} e uma peça de fruta	266	Pão de mistura ¹ com creme vegetal de barrar ^{6,7} e leite simples ⁷	249	Bolacha Maria D.I, iogurte aromas ^{1,3,7} e uma peça fruta	266
		25/03/2024	Kcal JI/EB	26/03/2024	Kcal JI/EB	27/03/2024	Kcal JI/EB	28/03/2024	Kcal JI/EB	29/03/2024	Kcal JI/EB
	Sopa	Creme de cenoura ¹²	68	Puré de abóbora com massinha ^{1,12}		Macedónia ¹²	_	Grão com espinafres ¹²		Feijão verde ¹²	57
5 ^a	Prato	Frango corado	247	Salada de grão com bacalhau ⁴ , ovo ³ , batata cozida e cenoura	362	Perna de perú assada	182	Rolo de carne misto ^{1,6,12} com molho de tomate	211	Douradinhos ^{1,2,4,14}	135
	Guarnição/Acompa nhamento	Arroz branco e macedónia cozida	195	Salada de alface e couve roxa	67	Massa espiral tricolor ¹ e brócolos	123	Massa esparguete ¹ e cenoura cozida	195	Arroz ervilhas e salada de alface	195
	Sobremesa	Fruta da época	44	logurte aromas ⁷	89	cozidos Fruta da época	44	aos cubos Fruta da época	44	Fruta da época	44
	Lanche	Pão mistura ¹ com creme vegetal de barrar ^{6,7} , ioqurte aromas ⁷	244	Pão de mistura com queijo ^{1,7} e leite simples DI ^{1,7}	266	Bolacha Maria D.I, iogurte aromas ^{1,3,7} e uma peça de fruta	266	Pão de mistura ¹ com creme vegetal de barrar ^{6,7} e leite simples ⁷	249	Bolacha Maria D.I, iogurte aromas ^{1,3,7} e uma peca fruta	266

A refeição contém ou pode conter os sequintes alergéneos: 1- Cereais que contém glúten, 2- Crustáceos, 3- Ovos, 4- Peixe, 5- Amendoins, 6- Soja, 7- Leite, 8- Frutos de casca rija, 9- Aipo, 10- Mostarda, 11- Sementes de sésamo, 12- Dióxido de enxofre e sulfitos, 13- Tremoços, 14- Moluscos. Para quem não é alérgico ou intolerante, estas substâncias são inofensivas. Para uma informação adicional, deve solicitar esclarecimentos junto de um colaborador.

