**Ementa Semanal**

**De 4 a 8 de novembro de 2024**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **Sopa** | **Prato** | **Sobremesa** |
| **Segunda-feira** | Sopa de Nabos | Tintureira assada no forno acompanhar arroz de cenoura, feijão verde **Restaurant** | Fruta da época |
| **Terça-feira** | Sopa de Abóbora | Massa à bolonhesa – Salada de alface**Restaurant** | Fruta da época |
| **Quarta-feira** | Canja**Restaurant** | Filetes de pescada com arroz de feijão **Restaurant** | Gelatina |
| **Quinta-feira** | Sopa de Alho Francês | Peito de frango no forno com molho de laranja acompanhar massa – Salada de alfaceRestaurant | Fruta da época |
| **Sexta-feira** | Sopa de couve-lombarda | Perna de porco dourada com cenoura, couve-flor, brócolos, alho francês e batata assada | Fruta da época |

\*Ementa sujeita a alterações

\*Refeições acompanhadas de pão de mistura **** e água

|  |
| --- |
| **LEGENDA:** |
| **Restaurant****GLÚTEN** | **Restaurant****CRUSTÁCEOS** | **Restaurant****OVOS** | **Restaurant****PEIXE** | **Restaurant****AMENDOÍM** | **Restaurant****SOJA** | **Restaurant****LEITE** | **Restaurant****FRUTOS DE CASCA RIJA** | **Restaurant****AIPO** | **Restaurant****MOSTARDA** | **Restaurant****SÉSAMO** | **Restaurant****SULFITOS** | **Restaurant****TREMOÇO** | **Restaurant****MOLUSCULOS** |

**Ementa Semanal**

**De 11 a 15 de novembro de 2024**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **Sopa** | **Prato** | **Sobremesa** |
| **Segunda-feira** | Sopa de Nabiças | Pescada no forno com arroz, brócolos, couve-flor e feijão verde**Restaurant** | Fruta da época |
| **Terça-feira** | Sopa de Abóbora e Feijão branco | Perna de frango estufada com massa, cenoura, pimento, coração**Restaurant** | Fruta da época |
| **Quarta-feira** | Sopa de Couve penca | Arroz de salmão com salada tomate e milho**Restaurant** | Gelatina |
| **Quinta-feira** | Sopa de Couve-flor | Lombo de porco assado com batata assada – Salada de alface e pepino | Fruta da época |
| **Sexta-feira** | Sopa de Brócolos | Feijão preto com carne de vaca, frango, chouriço acompanha com arroz – Salada de cenoura raspada | Fruta da época |

\*Ementa sujeita a alterações

\*Refeições acompanhadas de pão de mistura**** e água

|  |
| --- |
| **LEGENDA:** |
| **Restaurant****GLÚTEN** | **Restaurant****CRUSTÁCEOS** | **Restaurant****OVOS** | **Restaurant****PEIXE** | **Restaurant****AMENDOÍM** | **Restaurant****SOJA** | **Restaurant****LEITE** | **Restaurant****FRUTOS DE CASCA RIJA** | **Restaurant****AIPO** | **Restaurant****MOSTARDA** | **Restaurant****SÉSAMO** | **Restaurant****SULFITOS** | **Restaurant****TREMOÇO** | **Restaurant****MOLUSCULOS** |

**Ementa Semanal**

**De 18 a 22 de novembro de 2024**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **Sopa** | **Prato** | **Sobremesa** |
| **Segunda-feira** | Canja**Restaurant** | Bolonhesa de atum (massa esparguete, atum e feijão verde)**RestaurantRestaurant** | Fruta da época |
| **Terça-feira** | Sopa de Feijão verde | Bifinhos de frango grelhados acompanha arroz com pimento, brócolos e couve-flor  | Fruta da época |
| **Quarta-feira** | Sopa de Feijão Vermelho | Salada russa (batata aos cubos, ervilha, cenoura, feijão verde, cavala e ovo)**RestaurantRestaurant** | Fruta da época |
| **Quinta-feira** | Sopa de Espinafres | Rojões à moda do Minho acompanhar massa – Salada de alface**Restaurant** | Fruta da época |
| **Sexta-feira** | Sopa de cenoura e ervilhas | Bacalhau com feijão frade e arroz branco – Salada de beterraba e tomate**Restaurant** | Gelatina |

\*Ementa sujeita a alterações

\*Refeições acompanhadas de pão de mistura**** e água

|  |
| --- |
| **LEGENDA:** |
| **Restaurant****GLÚTEN** | **Restaurant****CRUSTÁCEOS** | **Restaurant****OVOS** | **Restaurant****PEIXE** | **Restaurant****AMENDOÍM** | **Restaurant****SOJA** | **Restaurant****LEITE** | **Restaurant****FRUTOS DE CASCA RIJA** | **Restaurant****AIPO** | **Restaurant****MOSTARDA** | **Restaurant****SÉSAMO** | **Restaurant****SULFITOS** | **Restaurant****TREMOÇO** | **Restaurant****MOLUSCULOS** |

**Ementa Semanal**

**De 25 a 29 de novembro de 2024**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **Sopa** | **Prato** | **Sobremesa** |
| **Segunda-feira** | Sopa de Espinafres | Douradinhos no forno, arroz de feijão vermelho – Salada de alface**Restaurant** | Fruta da época |
| **Terça-feira** | Sopa de Alho-francês  | Coxa de frango estufada com cenoura, pimento, ervilhas e massa **Restaurant** | Fruta da época |
| **Quarta-feira** | Sopa de Brócolos | Pescada dourada com arroz – Salada de alface e pepino**Restaurant** | Gelatina |
| **Quinta-feira** | Sopa de Nabos e Feijão Vermelho | Bifanas de porco com brócolos, cenoura, couve-flor e batata cozida | Fruta da época |
| **Sexta-feira** | Sopa de Couve galega | Peru estufado com esparguete, tomate e feijão verde**Restaurant** | Fruta da época |

\*Ementa sujeita a alterações

\*Refeições acompanhadas de pão de mistura **** e água

|  |
| --- |
| **LEGENDA:** |
| **Restaurant****GLÚTEN** | **Restaurant****CRUSTÁCEOS** | **Restaurant****OVOS** | **Restaurant****PEIXE** | **Restaurant****AMENDOÍM** | **Restaurant****SOJA** | **Restaurant****LEITE** | **Restaurant****FRUTOS DE CASCA RIJA** | **Restaurant****AIPO** | **Restaurant****MOSTARDA** | **Restaurant****SÉSAMO** | **Restaurant****SULFITOS** | **Restaurant****TREMOÇO** | **Restaurant****MOLUSCULOS** |