

# EMENTA SEMANAL



BARCELOS  
MUNICÍPIO



FOOD *with*  
PURPOSE

03 a 07 Março de 2025

Declaração nutricional 100g

		VE kj	VE Kcal	Lip g	AG. Sat g	Açúc g	Sal g		
Segunda-feira	Sopa	Repolho		380	91	2	0.3	1.1	0.1
	Prato	Bolonesa com carne picada de vaca e salada de cenoura raspada		685	164	3.9	1.1	2.0	0.2
	Vegetariano	Bolonesa de soja e salada de cenoura raspada		497	119	2	0	2	0.1
	Sobremesa	Fruta da época		238	57	0	0	13	0.0
Terça-Feira	Sopa	0		422	101	1.3	0.2	2.0	0.1
	Prato	CARNAVAL		611	146	5.2	1.2	1.8	0.2
	Vegetariano	0		583	139	2.3	0.3	1.3	0.2
	Sobremesa	0		238	57	0	0	13	0.0
Quarta-feira	Sopa	Grão-de-bico		485	116	2	0.3	2.1	0.1
	Prato	Barrinhas de pescada com arroz de cenoura e salada de alface e milho		644	154	1.9	0.2	0.6	0.3
	Vegetariano	Rissóis vegetarianos com arroz de cenoura e salada de alface e milho		457	109	4.2	1.4	1.9	0.2
	Sobremesa	Fruta da época		360	86	2	0	0	0.0
Quinta-feira	Sopa	Creme de legumes		236	56	1	0.2	1.7	0.1
	Prato	Massa à lavrador (vaca, frango, feijão vermelho, macarronete, repolho, lombarda e cenoura)		656	157	3.6	0.9	0.4	0.2
	Vegetariano	Massa à lavrador vegetariana (cogumelos, feijão vermelho, macarronete, repolho, lombarda e cenoura)		394	94	2	0	3	0.1
	Sobremesa	Gelatina/fruta da época		238	57	0	0	13	0.0
Sexta-feira	Sopa	Couve coração		226	54	1	0.2	2.1	0.1
	Prato	Filete de pescada no forno com molho de cenoura, arroz branco e salada de alface beterraba e tomate		990	237	9	3.0	1.5	0.3
	Vegetariano	Estufado de lentilhas com pimento, cenoura, arroz branco e salada de alface beterraba e tomate		953	228	3.0	0.4	1.3	0.1
	Sobremesa	Fruta da época		238	57	0	0	13	0.0

Sobremesa sujeita a alteração, para uma boa gestão de maturação da fruta da época, e redução do desperdício alimentar. | Alergénias, informe-se, por favor, junto da nossa equipa. Não poderão ser excluídas as contaminações cruzadas no restaurante. | Declaração nutricional por 100g/100ml de produto | Este estabelecimento dispõe de Livro de Reclamações ASAE Rua Rodrigo da Fonseca 73, 1250-096 Lisboa | Dessert subject to change, for good management of the ripening of seasonal fruit, and reduction of food waste. | Allergens: Please get more information with our staff. Cross contaminations in the restaurant can not be excluded. | Nutritional information presented per 100g/100ml of product | This establishment has complaints book.