

DIA	PRATO	EMENTA	Alergénios	Energia (kJ)	Energia (kcal)
2ª FEIRA	Sopa	Creme de legumes com alface		319	76
	Peixe	Pescada à brás, batata palha, cebola e ovo	Glúten, soja, leite, mostarda	1839	357
	Sobremesa	Fruta da época		313	75
3ª Feira	Sopa	Creme de brócolos e abóbora		444	106
	Carne	Panado de frango, arroz estufado de cogumelos e salada	Glúten, ovo, leite, aipo, mostarda, sulfitos	1445	346
	Sobremesa	Fruta da época		313	75
Gelado			Leite		
4ª FEIRA	Sopa	Sopa de feijão branco com couve coração	Soja, tremoço	469	112
	Peixe	Calamares com arroz estufado de coentros e salada de alface	Glúten, crustáceos, peixe, leite, sulfitos, moluscos	1462	348
	Sobremesa	Fruta da época		313	75
5ª Feira	Sopa	Creme de legumes com curgete		387	92
	Carne	Perna de peru no forno com batata assada e feijão verde		1349	322
	Sobremesa	Fruta da época		313	75
6ª FEIRA	Sopa	Sopa de feijão verde		330	79
	Peixe	Salada de peixe, batata, cenoura, ervilhas e feijão verde	Crustáceos, peixe	877	210
	Sobremesa	Fruta da época		313	75

A refeição contém ou pode conter os seguintes alergénios: 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.

Os pratos constantes das ementas são acompanhados de saladas (alface ou mista), beterraba cozida, couve-roxa, milho cozido, cenoura ralada e outros ingredientes, à escolha dos utentes dos refeitórios do CVG.

*Ementa sujeita a alteração