

Ano Letivo 2024/2025

DIA	PRATO	EMENTA	Alergénios	Energia (kJ)	Energia (kcal)
2ª FEIRA	Sopa	Creme de vegetais	Aipo	364	92
	Peixe	Peixe no forno com limão, batata assada e cenoura ralada	Peixe	1921	459
	Sobremesa	Fruta da época	-	313	75
3ª Feira	Sopa	Feijão branco com couve coração	-	469	112
	Carne	Coxas de frango no forno com alecrim, massa espiral e feijão verde	Glúten	1567	374
	Sobremesa	Fruta da época	-	313	75
		Pêra cozida	-	313	75
4ª FEIRA	Sopa	Sopa de couve flor	-	405	97
	Peixe	Filete de peixe vermelho grelhado, batata cozida e brócolos	Peixe	1032	247
	Sobremesa	Fruta da época	-	313	75
5ª Feira	Sopa	Creme de brócolos	-	415	99
	Carne	Arroz de peru no forno e salada	-	1336	319
	Sobremesa	Fruta da época	-	313	75
6ª FEIRA	Sopa	Sopa de Espinafres	-	474	113
	Peixe	Pastéis de bacalhau e arroz de cenoura e salada de tomate	Ovo, Peixe, Sulfitos	1556	372
	Sobremesa	Fruta da época	-	313	75

A refeição contém ou pode conter os seguintes alérgenos: 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