

Ano Letivo 2024/2025

DIA	PRATO	EMENTA	Alergénios	Energia (kJ)	Energia (kcal)
2ª FEIRA	Sopa	Creme de legumes com alface	-	319	76
	Peixe	Bolonhesa de atum, esparguete, cenoura ralada e feijão verde	Glúten, Peixe	1280	306
	Sobremesa	Fruta da época	-	313	75
3ª Feira	Sopa	Sopa de couve flor e cenoura	-	405	97
	Carne	Perna de frango no forno, arroz de legumes e salada	-	1571	375
	Sobremesa	Fruta da época	-	313	75
		Maçã cozida	-	313	75
4ª FEIRA	Sopa	Sopa de feijão verde com cenoura	-	330	79
	Peixe	Pescada frita com salada à camponesa, ervilhas, cenoura, batata e azeite	Glúten, ovo, peixe	1031	246
	Sobremesa	Fruta da época	-	313	75
5ª Feira	Sopa	Creme de cenoura com nabiças	-	387	92
	Carne	Cassoulet de carne de vitela e porco, feijão branco, arroz de legumes	-	1424	340
	Sobremesa	Fruta da época	-	313	75
6ª FEIRA	Sopa	Sopa de legumes com ervilhas	-	333	80
	Peixe	Salada de atum em conserva, macedónia de legumes, batata e ovo cozido	Peixe, Ovo	1658	396
	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