

DIA	PRATO	EMENTA	Alergénios	Energia (kJ)	Energia (kcal)
2ª FEIRA	Sopa	Creme de couve-flôr e ervilhas	-	407	97
	Peixe	Gratinado de salmão com massa e alho francês	Glúten, peixe, leite	1095	262
	Sobremesa	Fruta da época	-	313	75
3ª Feira	Sopa	Creme de legumes com brócolos	-	332	79
	Carne	Arroz de perú com cenoura ralada	-	1344	321
	Sobremesa	Fruta da época	-	313	75
		Maçã cozida	-	190	46
4ª FEIRA	Sopa	Sopa de hortaliça	-	374	89
	Peixe	Peixe vermelho no forno, puré de batata e feijão verde	Peixe, leite	1021	243
	Sobremesa	Fruta da época	-	313	75
5ª Feira	Sopa	Creme de abóbora	-	288	69
	Carne	Frango assado, esparguete e salada	Glúten	1419	339
	Sobremesa	Fruta da época	-	313	75
6ª FEIRA	Sopa	Canja com arroz	-	349	83
	Peixe	Arroz de pescada, tomate e coentros	Peixe	808	193
	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