

DIA	PRATO	EMENTA	Alergénios	Energia (kJ)	Energia (kcal)
2ª FEIRA	Sopa	Creme de abóbora e curgete	-	349	83
	Carne	<b>Empadão de carne de vitela, tomate, puré de batata e ovo</b>	Glúten, ovo, soja, leite, sulfitos	1507	358
	Sobremesa	Fruta da época	-	313	75
3ª Feira	Sopa	Sopa de feijão branco e brócolos	-	476	114
	Peixe	<b>Bolonhesa de atum em conserva, cenoura e esparguete</b>	Glúten, Peixe	1256	300
	Sobremesa	Fruta da época	-	313	75
		Pera cozida	-	136	33
4ª FEIRA	Sopa	Creme de curgete	-	349	83
	Carne	<b>Carne de porco à portuguesa, batata e salada</b>	Sulfitos	1358	325
	Sobremesa	Fruta da época	-	313	75
5ª Feira	Sopa	Sopa de espinafres	-	379	91
	Carne	Vitela estufada com arroz de tomate e feijão verde	-	1495	357
	Sobremesa	Fruta da época	-	313	75
6ª FEIRA	Sopa	Sopa Juliana	-	366	87
	Peixe	Lascas de <b>peixe</b> , feijão frade, batata e <b>ovo</b> cozido	Ovo, peixe	1249	299
	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- Tremeços, 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