












SEGUNDA-FEIRA		20.11.2023
Sopa	Creme de legumes	
Prato	Bifinhos de frango com cogumelos salteados e fusilli tricolor	
Salada	Cenoura e Alface	
Sobremesa	Fruta da época	
Opção Vegetariana	Cogumelos salteados com fusilli tricolor	
TERÇA-FEIRA		14.11.2023
Sopa	Creme de abóbora e espinafres	
Prato	Atum com arroz, feijão frade e ovo cozido ralado	 
Salada	Tomate e alface	
Sobremesa	Fruta da época	
Opção Vegetariana	Arroz, feijão frade e ovo cozido	
QUARTA-FEIRA		15.11.2023
Sopa	Creme de couve flor	
Prato	Perna de peru assada com batata alourada e espinafres	
Salada	Alface e pepino	
Sobremesa	Fruta da época	
Opção Vegetariana	Lentilhas com legumes assados	
QUINTA-FEIRA		16.11.2023
Sopa	Creme de feijão verde	
Prato	Calamares de forno com arroz de legumes	 
Salada	Tomate e alface	
Sobremesa	Gelatina de sabores variados	
Opção Vegetariana	Crocante de vegetais no forno com arroz	 
SEXTA-FEIRA		17.11.2023
Sopa	Creme de legumes	
Prato	Bolonhesa de vitela com esparguete	
Salada	Pepino e cenoura	
Sobremesa	Fruta da época	
Opção Vegetariana	Esparguete com grão e legumes	

By: Chef Paula Baía



Aipo



Amendoins



Crustáceos



Dióxido de enxofre e sulfitos



Frutos de casca



Glúten



Lácteos



Mostarda



Tremoços



Soja



Grãos de sésamo



Peixe



Ovos



Moluscos