















SEGUNDA-FEIRA		08.07.2024	
Sopa	Creμες de legumes		
Prato	Rojões à Portuguesa		
Salada	Alface e tomate		
Sobremesa	Fruta de época		
Opção Vegetariana	Arroz de cogumelos com feijão verde e cenoura		
TERÇA-FEIRA		09.07.2024	
Sopa	Creمة de cenoura e nabos		
Prato	Bolonhesa de atum		
Salada	Tomate e cenoura		
Sobremesa	Fruta da época		
Opção Vegetariana	Bolonhesa de legumes		
QUARTA-FEIRA		10.07.2024	
Sopa	Creمة de abobora e espinafres		
Prato	Frango assado com arroz de ervilhas		
Salada	Alface e cebola roxa		
Sobremesa	Fruta da época		
Opção Vegetariana	Rolinhos primavera com arroz de ervilhas		
QUINTA-FEIRA		11.06.2024	
Sopa	Creمة de legumes		
Prato	Pescada tradicional com broa tostada e grelos ao alho		
Salada	Tomate e pepino		
Sobremesa	Mousse de chocolate		
Opção Vegetariana	Legumes gratinados com broa tostada e grelos ao alho		
SEXTA-FEIRA		12.07.2024	
Sopa	Creمة de couve flor		
Prato	Almôndegas com massinha espiral e cenoura raspada		
Salada	Cenoura e tomate		
Sobremesa	Fruta da época		
Opção Vegetariana	Almôndegas vegetarianas com massinha espiral e cenoura raspada		

By: Chef Paula Baía



Aipo



Amêndoas



Crustáceos



Dóxo de ovoite e suítas



Frutas de casca



Glúen



Lácteos



Mostarda



Tremoços



Soja



Grãos de sésamo



Peixe



Ovos



Moluscos