

Nome da UO	SEMANA 5: De 03/02/2025 a 07/02/2025				
	Sopa	Prato Principal	Sobremesa	Celíaco*	Diariamente
<b>Segunda-feira</b>	Creme de curgete e ervilha	Bolonhesa de vitela com massa esparguete	Fruta da Época	Massa sem glúten	<b>Salada de legumes crus</b> (composta por pelo menos dois (2) dos seguintes elementos – alface, beterraba, cenoura, couve-roxa, pepino, pimentos, repolho, tomate, outros) <b>ou cozidos/salteados</b> (em jardineira, macedónia ou outro, composta por pelo menos dois (2) dos seguintes elementos – abóbora, beringela, brócolos, cenoura, curgete, couve (diferentes variedades), couve-flor, feijão-verde, milho, outros) <b>2 variedades de fruta</b> mesmo nos dias de sobremesa doce <b>A água é a única bebida servida</b>
<b>Terça-feira</b>	Cenoura	Caldeirada de peixe (Medalhões de pescada, com batata, pimento e tomate)	Sobremesa Doce/Fruta da Época	Idêntico	
<b>Quarta -feira</b>	Feijão branco com abóbora	Hambúrgueres de aves com massa	Fruta da Época	Massa sem glúten	
<b>Quinta-feira</b>	Creme de alho-francês e cenoura	Empadão de atum com arroz	Fruta da Época	Pão sem glúten	
<b>Sexta-feira</b>	Tomate e espinafres	Carne de vaca estufada com cenoura e massa cotovelinhos	Fruta da Época	Massa sem glúten	

\*Não dispensa a leitura dos rótulos dos produtos a utilizar

As refeições contém ou pode conter as seguintes substâncias ou produtos e seus derivados: Cereais que contêm glúten, Crustáceos, Ovos, Peixes, Amendoins, Soja, Leite, Frutos de casca rija, Aipo, Mostarda, Sementes de sésamo, Dióxido de enxofre e sulfitos, Moluscos. Assim, no caso de alergias alimentares, comprovadas pelo médico, devem ser previamente comunicadas.

