

Nome da UO	SEMANA 4: De 21/10/2024 a 25/10/2024				
	Sopa	Prato Principal	Sobremesa	Celíaco*	Diariamente
Segunda-feira	Abóbora com feijão-verde	Douradinhos com massa lacinhos e molho de tomate e óregãos	Fruta da Época	Almondegas e massa sem glúten	<p>Salada de legumes crus (composta por pelo menos dois (2) dos seguintes elementos – alface, beterraba, cenoura, couve-roxa, pepino, pimentos, repolho, tomate, outros)</p> <p>ou cozidos/salteados (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)</p> <p>2 variedades de fruta mesmo nos dias de sobremesa doce</p> <p>A água é a única bebida servida</p>
Terça-feira	Creme de alface	Feijoada (Feijão encarnado, carne de porco, chouriço de carne) com arroz branco	Fruta da Época	Chouriço sem glúten	
Quarta -feira	Creme de feijão encarnado	Salada de peixe (batata, peixe, grão, ervilhas, salsa, azeite)	Fruta da Época	Idêntico	
Quinta-feira	Cenoura com couve-coração	Strogonoff de frango com massa esparguete	Fruta da Época	Massa sem glúten	
Sexta-feira	Grão com espinafres	Arroz de Atum (com molho de tomate)	Fruta da Época/Sobremesa Doce	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.