









# Semana de 15 a 19 de Novembro de 2021

Nota: Ementa sujeita a alteração imprevista; Para informações sobre o pão, p.f. solicite Ficha Técnica.

Dia	Ementa do Pré-Escolar, 1º Ciclo e Espaço MAIS		Alergénios		I.N. (Kcal) /100g
			Contém	Pode conter	
2ª Feira	Sopa	<b>Couve-coração</b> (Água, sal, cebola, alho, batata, cenoura, couve-coração, curgete e azeite)	-	-	33
	Prato	<b>Rancho</b> (Azeite, cebola, alho em pó, carne de vitela, carne de peru, sal, louro, polpa de tomate, tomate pelado, pimentão doce, vinagre, grão-de-bico, massa macarronete e água)			104
	Prato Vegetariano	<b>Macarronete com salteado de cogumelos, curgete e feijão seco</b> (Azeite, cebola, alho, cogumelos frescos, feijão catarino, curgete, sal, polpa de tomate, massa macarronete e água)			107
	Salada	<b>Alface, tomate e cebola</b> (Alface, tomate, cebola, azeite, vinagre e sal)		-	23
	Sobremesa	<b>Fruta da época</b>	-	-	49
3ª Feira	Sopa	<b>Canja</b> (Água, sal, alho, frango desfiado, massa pevide e azeite)			47
	Sopa Vegetariana	<b>Couve-coração</b> (Água, sal, cebola, alho, batata, cenoura, couve-coração, curgete e azeite)	-	-	33
	Prato	<b>Empadão de atum</b> (Azeite, cebola, alho, atum, sal, pimenta preta, noz moscada, louro, polpa de tomate, puré de batata, água, ovo e pão ralado)	    	  	136
	Prato Vegetariano	<b>Empadão de soja e legumes</b> (Azeite, cebola, alho, alho-francês, pimento vermelho, couve-flor, curgete, soja granulada fina, polpa de tomate, sal, queijo mozarella, batata e água)	 	  	175
	Salada	<b>Alface, pimento vermelho e cebola</b> (Alface, pimento vermelho, cebola, azeite, vinagre e sal)		-	21
	Sobremesa	<b>Fruta da época</b>	-	-	49
4ª Feira	Sopa	<b>Feijão-verde</b> (Água, sal, cebola, alho, batata, abóbora, feijão-verde, alho-francês e azeite)	-	-	30
	Prato	<b>Frango assado no forno com arroz branco</b> (Azeite, cebola, alho, frango, vinagre, sal, pimentão doce, pimenta preta, ervas de provençe, louro, arroz e água)		-	132
	Prato Vegetariano	<b>Pataniscas de feijão-verde e cenoura com arroz branco</b> (Azeite, cebola, alho, feijão-verde, cenoura, ovo, farinha, óleo, sal, arroz e água)	 	-	160
	Salada	<b>Alface, cenoura e cebola</b> (Alface, cenoura, cebola, azeite, vinagre e sal)	 	-	23
	Sobremesa	<b>Fruta da época</b>	-	-	49
5ª Feira	Sopa	<b>Couve-lombarda com feijão branco</b> (Água, sal, cebola, alho, batata, cenoura, couve-lombarda, feijão branco e azeite)	-	-	38
	Prato	<b>Lombos de pescada estufados com fassili</b> (Azeite, cebola, alho, lombos de pescada, polpa de tomate, sal, pimenta preta, ervas de provençe, louro, massa fassili e água)	 		103
	Prato Vegetariano	<b>Grão-de-bico com cuscuz e alho francês</b> (Azeite, cebola, alho, grão-de-bico, alho-francês, polpa de tomate, sal, cuscuz e água)		-	115
	Salada	<b>Alface, tomate e cebola</b> (Alface, tomate, cebola, azeite, vinagre e sal)		-	23
	Sobremesa	<b>Gelatina</b>	-	  	39
6ª Feira	Sopa	<b>Brócolos</b> (Água, sal, cebola, alho, batata, cenoura, chuchu, brócolos e azeite)	-	-	31
	Prato	<b>Arroz de carnes</b> (Azeite, cebola, alho, carne de vitela, carne de peru, salsichas de aves, sal, polpa de tomate, oregãos, louro, arroz e água)	  	-	147
	Prato Vegetariano	<b>Feijoada vegetariana com arroz branco</b> (Azeite, cebola, alho, feijão vermelho, couve-lombarda, cenoura, polpa de tomate, sal, água e arroz)	-	-	122
	Salada	<b>Alface, pimento vermelho e cebola</b> (Alface, pimento vermelho, cebola, azeite, vinagre e sal)		-	21
	Sobremesa	<b>Fruta da época</b>	-	-	49

Legenda:

 Glúten  Crustáceos  Ovos  Peixe  Amendoim  Soja  Leite  Frutos de Casca Rija  Aipo  Mostarda  Sementes de Sésamo  Dióxido de Enxofre/Sulfitos  Tremeços  Moluscos

Ementa revista pela Dra. Daniela Santos (Nutricionista), estando de acordo com o Despacho nº 8127/2021 de 17 de agosto, as Orientações sobre Ementas e Refeitórios Escolares, Circular nº 3097/DFE/2018 e pela Lei nº 11/2017 e reponsável pela Informação Nutricional, de acordo com o Reg. (CE) 852/2004 de 29 de Abril, Reg. (CE) 1169/2011 de 25 de Outubro e Decreto-lei nº 26/2016, e pela Eng.ª Nádia Martins, responsável pela implementação do Sistema HACCP e Alergénios, de acordo com o Reg. (CE) 852/2004 de 29 de Abril, Reg. (CE) 1169/2011 de 25 de Outubro e Decreto-lei nº 26/2016.

A Cozinheira,




















*Elisabeth*

O Município de Mogadouro,

*Isabel Pereira Barreiros*

# Semana de 22 a 26 de Novembro de 2021

Nota: Ementa sujeita a alteração imprevista; Para informações sobre o pão, p.f. solicite Ficha Técnica.

Dia	Ementa do Pré-Escolar, 1º Ciclo e Espaço MAIS		Alergénios		I.N. (Kcal) /100g
			Contém	Pode conter	
2ª Feira	Sopa	Couve-lombarda (Água, sal, cebola, alho, batata, cenoura, curgete, couve-lombarda e azeite)	-	-	32
	Prato	Douradinhos com arroz branco (Azeite, cebola, alho, arroz, água, sal, louro e douradinhos)		-	136
	Prato Vegetariano	Feijão salteado com couve-lombarda e arroz de cenoura (Azeite, cebola, alho, feijão frade, couve-lombarda, polpa tomate, ervas de provence, sal, cenoura e arroz e água)	-	-	126
	Salada	Alface, tomate e cebola (Alface, tomate, cebola, azeite, vinagre e sal)		-	23
	Sobremesa	Fruta da época	-	-	49
3ª Feira	Sopa	Creme de Legumes (Água, sal, cebola, alho, batata, abóbora, alho-francês, couve-flor e azeite)	-	-	27
	Prato	Massa à lavrador (Azeite, cebola, alho, cenoura, carne de vitela, carne de peru, feijão manteiga, sal, louro, pimentão doce, polpa de tomate, massa macarronete e água)			110
	Prato Vegetariano	Legumes estufados com espirais (Azeite, cebola, alho, feijão preto, cogumelos frescos, cenoura, pimento vermelho, sal, massa espirais e água)			110
	Salada	Alface, pimento vermelho e cebola (Alface, pimento vermelho, cebola, azeite, vinagre e sal)		-	21
	Sobremesa	Fruta da época	-	-	49
4ª Feira	Sopa	Feijão-verde (Água, sal, cebola, alho, batata, curgete, abóbora, feijão-verde e azeite)	-	-	25
	Prato	Salada russa (água, batata, cenoura, ervilhas, ovo, sal, louro, atum e azeite)			161
	Prato Vegetariano	Gratinado de legumes com broa e batata (Azeite, cebola, alho, cenoura, curgete, pimento vermelho, ervilhas, broa de milho, sal, queijo mozarella, batata e água)			166
	Salada	Alface, cenoura e cebola (Alface, cenoura, cebola, azeite, vinagre e sal)		-	23
	Sobremesa	Pudim flan		-	145
5ª Feira	Sopa	Curgete (Água, sal, cebola, alho, batata, cenoura, curgete, abóbora e azeite)	-	-	30
	Prato	Lombo de porco assado com arroz branco e feijão preto (Azeite, cebola, alho, arroz, água, lombo de porco, pimentão doce, vinagre, sal, pimenta preta, ervas de provence, feijão preto)		-	157
	Prato Vegetariano	Beringela recheada com arroz branco (Azeite, cebola, alho, beringela, pimento vermelho, feijão preto, sal, arroz e água)	-	-	118
	Salada	Alface, tomate e cebola (Alface, tomate, cebola, azeite, vinagre e sal)		-	23
	Sobremesa	Fruta da época	-	-	49
6ª Feira	Sopa	Cenoura e grão-de-bico (Água, sal, cebola, alho, batata, cenoura, couve-flor, grão-de-bico e azeite)	-	-	29
	Prato	Bacalhau à brás (Azeite, cebola, alho, bacalhau, água, louro, batata, óleo, sal, pimenta branca, ovo e salsa)			117
	Prato Vegetariano	Legumes à brás (Azeite, cebola, alho, pimento vermelho, alho francês, cenoura, curgete, sal, ovo, batata e óleo)		-	85
	Salada	Alface, pimento vermelho e cebola (Alface, pimento vermelho, cebola, azeite, vinagre e sal)		-	21
	Sobremesa	Fruta da época	-	-	49

Legenda:

 Glúten  Crustáceos  Ovos  Peixe  Amendoim  Soja  Leite  Frutos de Casca Rija  Alfo  Mostarda  Sementes de Sésamo  Dióxido de Enxofre/Sulfitos  Tremeços  Moluscos

Ementa revista pela Dra. Daniela Santos (Nutricionista), estando de acordo com o Despacho nº 8127/2021 de 17 de agosto, as Orientações sobre Ementas e Refeitórios Escolares, Circular nº 3097/DFE/2018 e pela Lei nº 11/2017 e reponsável pela Informação Nutricional, de acordo com o Reg. (CE) 852/2004 de 29 de Abril, Reg. (CE) 1169/2011 de 25 de Outubro e Decreto-lei nº 26/2016, e pela Eng.ª Nádia Martins, responsável pela implementação do Sistema HACCP e Alergénios, de acordo com o Reg. (CE) 852/2004 de 29 de Abril, Reg. (CE) 1169/2011 de 25 de Outubro e Decreto-lei nº 26/2016.

A Cozinheira,

*Elisabete*

O Município de Mogadouro,

*Isabel Rosário Teixeira*

# Semana de 29 de Novembro a 03 de Dezembro de 2021

Nota: Ementa sujeita a alteração imprevista; Para informações sobre o pão, p.f. solicite Ficha Técnica.

Dia	Ementa do Pré-Escolar, 1º Ciclo e Espaço MAIS		Alergénios		I.N. (Kcal) /100g
			Contém	Pode conter	
2ª Feira	Sopa	<b>Abóbora</b> (Água, sal, cebola, alho, batata, couve-flor, abóbora, couve-coração e azeite)	-	-	26
	Prato	<b>Esparguete à bolonhesa</b> (Azeite, cebola, alho, carne de vitela picada, sal, pimenta preta, louro, polpa de tomate, ervas de provence, massa esparguete e água)			122
	Prato Vegetariano	<b>Bolonhesa de soja com pimentos e cogumelos</b> (Azeite, cebola, alho, pimento vermelho, cogumelos frescos, soja granulada fina, sal, polpa de tomate, ervas de provence, massa esparguete e água)	 	 	157
	Salada	<b>Alface, tomate e cebola</b> (Alface, tomate, cebola, azeite, vinagre e sal)		-	23
	Sobremesa	<b>Fruta da época</b>	-	-	49
3ª Feira	Sopa	<b>Couve-flor</b> (Água, sal, cebola, alho, batata, cenoura, curgete, couve-flor e azeite)	-	-	31
	Prato	<b>Salmão grelhado com arroz branco</b> (Azeite, cebola, alho, sal, arroz, água, salmão em posta, vinagre, pimentão doce e louro)	 	-	189
	Prato Vegetariano	<b>Arroz branco com salteado de legumes e feijão preto</b> (Azeite, cebola, alho, sal, cogumelos frescos, espinafres, feijão preto, cenoura, arroz e água)	-	-	105
	Salada	<b>Alface, pimento vermelho e cebola</b> (Alface, pimento vermelho, cebola, azeite, vinagre e sal)		-	21
	Sobremesa	<b>Fruta da época</b>	-	-	49
4ª Feira	<h1>Feriado</h1>				
5ª Feira	Sopa	<b>Agrião e feijão branco</b> (Água, sal, cebola, alho, batata, chuchu, agrião, feijão branco e azeite)	-	-	31
	Prato	<b>Massinha de peixe</b> (Azeite, cebola, alho, lombos de pescada, polpa de tomate, sal, pimenta preta, ervas de provence, louro, massa cotovelo e água)	 		103
	Prato Vegetariano	<b>Estufado de legumes e lentilhas com massa cotovelo</b> (Azeite, cebola, alho, lentilhas, cenoura, pimento vermelho, abóbora, polpa de tomate, sal, massa macarronete e água)	   		103
	Salada	<b>Alface, tomate e cebola</b> (Alface, tomate, cebola, azeite, vinagre e sal)		-	23
	Sobremesa	<b>Mousse de chocolate</b>		 	187
6ª Feira	Sopa	<b>Alho-francês</b> (Água, sal, cebola, alho, batata, curgete, abóbora, alho-francês e azeite)	-	-	29
	Prato	<b>Jardineira</b> (Azeite, cebola, alho, cenoura, carne de peru, ervilhas, sal, louro, tomate pelado, pimentão doce, batata e água)	-	-	133
	Prato Vegetariano	<b>Jardineira vegetariana</b> (Azeite, cebola, alho, sal, polpa de tomate, ervilhas, cenoura, feijão-verde batata e água)	-	-	106
	Salada	<b>Alface, pimento vermelho e cebola</b> (Alface, pimento vermelho, cebola, azeite, vinagre e sal)		-	21
	Sobremesa	<b>Fruta da época</b>	-	-	49

Legenda:  Glúten  Crustáceos  Ovos  Peixe  Amendoim  Soja  Leite  Frutos de Casca Rija  Alfo  Mostarda  Sementes de Sésamo  Dióxido de Enxofre/Sulfitos  Tremoços  Moluscos

Ementa revista pela Dra. Daniela Santos (Nutricionista), estando de acordo com o Despacho nº 8127/2021 de 17 de agosto, as Orientações sobre Ementas e Refeitórios Escolares, Circular nº 3097/DFE/2018 e pela Lei nº 11/2017 e reponsável pela Informação Nutricional, de acordo com o Reg. (CE) 852/2004 de 29 de Abril, Reg. (CE) 1169/2011 de 25 de Outubro e Decreto-lei nº 26/2016, e pela Eng.ª Nádia Martins, responsável pela implementação do Sistema HACCP e Alergénios, de acordo com o Reg. (CE) 852/2004 de 29 de Abril, Reg. (CE) 1169/2011 de 25 de Outubro e Decreto-lei nº 26/2016.

A Cozinheira,

Elisabete

O Município de Mogadouro,  
*Isabel Alexandra Barros*

# Semana de 06 a 10 de Dezembro de 2021

Nota: Ementa sujeita a alteração imprevista; Para informações sobre o pão, p.f. solicite Ficha Técnica.

Dia	Ementa do Pré-Escolar, 1º Ciclo e Espaço MAIS		Alergénios		I.N. (Kcal) /100g
			Contém	Pode conter	
2ª Feira	Sopa	<b>Couve-coração</b> (Água, sal, cebola, alho, batata, cenoura, couve-coração, curgete e azeite)	-	-	33
	Prato	<b>Filetes de pescada panados com arroz de cenoura</b> (Azeite, cebola, alho, cenoura, sal, louro, arroz, água, óleo e filetes de pescada panados)	   		172
	Prato Vegetariano	<b>Arroz de cenoura com salteado de legumes e feijão seco</b> (Azeite, cebola, curgete, alho, feijão catarino, sal, polpa de tomate, cenoura, arroz e água)	-	-	104
	Salada	<b>Alface, tomate e cebola</b> (Alface, tomate, cebola, azeite, vinagre e sal)		-	23
	Sobremesa	<b>Fruta da época</b>	-	-	49
3ª Feira	Sopa	<b>Espinafres</b> (Água, sal, cebola, alho, batata, cenoura, espinafres, abóbora e azeite)	-	-	30
	Prato	<b>Massa gratinada com quadradinhos de perú</b> (Azeite, cebola, alho, louro, alho-francês, cenoura, carne de perú, sal, polpa de tomate, molho béchamel, leite, queijo mozarella, massa macarronete e água)	  		158
	Prato Vegetariano	<b>Gratinado de legumes com broa e batata</b> (Azeite, cebola, alho, cenoura, curgete, pimento vermelho, ervilhas, broa de milho, sal, queijo mozarella, batata e água)	  		166
	Salada	<b>Alface, pimento vermelho e cebola</b> (Alface, pimento vermelho, cebola, azeite, vinagre e sal)		-	21
	Sobremesa	<b>Fruta da época</b>	-	-	49
4ª Feira	<h1>Feriado</h1>				
5ª Feira	Sopa	<b>Ervilhas</b> (Água, sal, cebola, alho, batata, cenoura, ervilhas, curgete e azeite)	-	-	38
	Prato	<b>Lasanha bolonhesa</b> (Azeite, cebola, alho, carne de vitela picada, sal, louro, polpa de tomate, pimenta preta, ervas de provence, molho béchamel, leite, queijo mozarella e massa de lasanha)	  	-	179
	Prato Vegetariano	<b>Lasanha de legumes</b> (Azeite, cebola, alho, pimento vermelho e verde, feijão preto, curgete, cenoura, sal, polpa de tomate, pimenta preta, ervas de provence, queijo mozarella e massa de lasanha)	  	-	121
	Salada	<b>Alface, tomate e cebola</b> (Alface, tomate, cebola, azeite, vinagre e sal)		-	23
	Sobremesa	<b>Fruta da época</b>	-	-	49
6ª Feira	Sopa	<b>Creme de legumes</b> (Água, sal, cebola, alho, batata, cenoura, chuchu, abóbora e azeite)	-	-	30
	Prato	<b>Arroz de Peixe</b> (Azeite, cebola, alho, lombos de pescada, sal, pimenta preta, ervas de provence, louro, polpa de tomate, arroz e água)		-	127
	Prato Vegetariano	<b>Estufado de lentilhas e legumes com arroz branco</b> (Azeite, cebola, alho, lentilhas, cenoura, pimento vermelho, abóbora, polpa de tomate, sal, arroz e água)	-	  	116
	Salada	<b>Alface, pimento vermelho e cebola</b> (Alface, pimento vermelho, cebola, azeite, vinagre e sal)		-	21
	Sobremesa	<b>Fruta da época</b>	-	-	49

Legenda:

 Glúten	 Crustáceos	 Ovos	 Peixe	 Amendoim	 Soja	 Leite	 Frutos de Casca Rija	 Aipo	 Mostarda	 Sementes de Sésamo	 Dióxido de Enxofre/Sulfites	 Tremços	 Moluscos
--	--	--	---	--	--	---	--	--	--	--	---	---	--

Ementa revista pela Dra. Daniela Santos (Nutricionista), estando de acordo com o Despacho nº 8127/2021 de 17 de agosto, as Orientações sobre Ementas e Refeitórios Escolares, Circular nº 3097/DFE/2018 e pela Lei nº 11/2017 e reponsável pela Informação Nutricional, de acordo com o Reg. (CE) 852/2004 de 29 de Abril, Reg. (CE) 1169/2011 de 25 de Outubro e Decreto-lei nº 26/2016, e pela Eng.ª Nádia Martins, responsável pela implementação do Sistema HACCP e Alergénios, de acordo com o Reg. (CE) 852/2004 de 29 de Abril, Reg. (CE) 1169/2011 de 25 de Outubro e Decreto-lei nº 26/2016.

A Cozinheira,



































*Elisabete*

O Município de Mogadouro,

*Isabel Paiva Teixeira Barros*

# Semana de 13 a 17 de Dezembro de 2021

Nota: Ementa sujeita a alteração imprevista; Para informações sobre o pão, p.f. solicite Ficha Técnica.

Dia	Ementa do Pré-Escolar, 1º Ciclo e Espaço MAIS		Alergénios		I.N. (Kcal) /100g
			Contém	Podem conter	
2ª Feira	Sopa	<b>Couve-coração</b> (Água, sal, cebola, alho, batata, cenoura, couve-coração, curgete e azeite)	-	-	33
	Prato	<b>Rancho</b> (Azeite, cebola, alho em pó, carne de vitela, carne de peru, sal, louro, polpa de tomate, tomate pelado, pimentão doce, vinagre, grão-de-bico, massa macarronete e água)			104
	Prato Vegetariano	<b>Macarronete com salteado de cogumelos, curgete e feijão seco</b> (Azeite, cebola, alho, cogumelos frescos, feijão catarino, curgete, sal, polpa de tomate, massa macarronete e água)			107
	Salada	<b>Alface, tomate e cebola</b> (Alface, tomate, cebola, azeite, vinagre e sal)		-	23
	Sobremesa	<b>Fruta da época</b>	-	-	49
3ª Feira	Sopa	<b>Canja</b> (Água, sal, alho, frango desfiado, massa pevide e azeite)			47
	Sopa Vegetariana	<b>Couve-coração</b> (Água, sal, cebola, alho, batata, cenoura, couve-coração, curgete e azeite)	-	-	33
	Prato	<b>Empadão de atum</b> (Azeite, cebola, alho, atum, sal, pimenta preta, noz moscada, louro, polpa de tomate, puré de batata, água, ovo e pão ralado)	   	  	136
	Prato Vegetariano	<b>Empadão de soja e legumes</b> (Azeite, cebola, alho, alho-francês, pimento vermelho, couve-flor, curgete, soja granulada fina, polpa de tomate, sal, queijo mozarella, batata e água)	  	  	175
	Salada	<b>Alface, pimento vermelho e cebola</b> (Alface, pimento vermelho, cebola, azeite, vinagre e sal)		-	21
	Sobremesa	<b>Fruta da época</b>	-	-	49
4ª Feira	Sopa	<b>Feijão-verde</b> (Água, sal, cebola, alho, batata, abóbora, feijão-verde, alho-francês e azeite)	-	-	30
	Prato	<b>Frango assado no forno com arroz branco</b> (Azeite, cebola, alho, frango, vinagre, sal, pimentão doce, pimenta preta, ervas de provençe, louro, arroz e água)		-	132
	Prato Vegetariano	<b>Pataniscas de feijão-verde e cenoura com arroz branco</b> (Azeite, cebola, alho, feijão-verde, cenoura, ovo, farinha, óleo, sal, arroz e água)	 	-	160
	Salada	<b>Alface, cenoura e cebola</b> (Alface, cenoura, cebola, azeite, vinagre e sal)	 	-	23
	Sobremesa	<b>Fruta da época</b>	-	-	49
5ª Feira	Sopa	<b>Couve-lombarda com feijão branco</b> (Água, sal, cebola, alho, batata, cenoura, couve-lombarda, feijão branco e azeite)	-	-	38
	Prato	<b>Lombos de pescada estufados com fassili</b> (Azeite, cebola, alho, lombos de pescada, polpa de tomate, sal, pimenta preta, ervas de provençe, louro, massa fassili e água)	 		103
	Prato Vegetariano	<b>Grão-de-bico com cuscuz e alho francês</b> (Azeite, cebola, alho, grão-de-bico, alho-francês, polpa de tomate, sal, cuscuz e água)		-	115
	Salada	<b>Alface, tomate e cebola</b> (Alface, tomate, cebola, azeite, vinagre e sal)		-	23
	Sobremesa	<b>Gelatina</b>	-	  	39
6ª Feira	<b>Almoço de Natal</b>				
	Pizzas, Bolos de bacalhau, Croquetes, Rissóis, Folhados de salsicha, Pães de leite com queijo e fiambre, Bolo rei, Gelatina, Aletria, Arroz doce, Sonhos e Sumos				NA

## Legenda:



Ementa revista pela Dra. Daniela Santos (Nutricionista), estando de acordo com o Despacho nº 8127/2021 de 17 de agosto, as Orientações sobre Ementas e Refeitórios Escolares, Circular nº 3097/DFE/2018 e pela Lei nº 11/2017 e reponsável pela Informação Nutricional, de acordo com o Reg. (CE) 852/2004 de 29 de Abril, Reg. (CE) 1169/2011 de 25 de Outubro e Decreto-lei nº 26/2016, e pela Eng.ª Nádia Martins, responsável pela implementação do Sistema HACCP e Alergénios, de acordo com o Reg. (CE) 852/2004 de 29 de Abril, Reg. (CE) 1169/2011 de 25 de Outubro e Decreto-lei nº 26/2016.

A Cozinheira,

*elisabete*

O Município de Mogadouro,

*Isabel Pereira*