

Semana de 11 a 15 de Abril de 2022

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	Abóbora (Água, sal, cebola, alho, batata, couve-flor, abóbora, couve-coração e azeite)	-	-	26
	Prato	Filetes de pescada panados com arroz de cenoura (Azeite, cebola, alho, cenoura, sal, louro, arroz, água e filetes de pescada panados de forno)		-	172
	Prato Vegetariano	Arroz de cenoura com salteado de legumes e feijão seco (Azeite, cebola, curgete, alho, feijão catarino, sal, polpa de tomate, cenoura, arroz e água)	-	-	104
	Salada	Alface, tomate e cebola (Alface, tomate, cebola, azeite, vinagre e sal)		-	23
	Sobremesa	Fruta da época	-	-	49
3ª Feira	Sopa	Couve-flor (Água, sal, cebola, alho, batata, cenoura, curgete, couve-flor e azeite)	-	-	31
	Prato	Lasanha bolonhesa (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	Lasanha de legumes (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	Alface, pimento vermelho e cebola (Alface, pimento vermelho, cebola, azeite, vinagre e sal)		-	21
	Sobremesa	Fruta da época	-	-	49
4ª Feira	Sopa	Cenoura (Água, sal, cebola, alho, batata, cenoura, chuchu, couve-coração e azeite)	-	-	33
	Prato	Gratinado de salmão lascado com massa (Azeite, cebola, alho, medalhão de salmão, sal, oregãos, polpa de tomate, molho béchamel, leite, queijo mozarella, massa macarronete e água)			131
	Prato vegetariano	Massa com salteado de cogumelos, curgete e feijão seco (Azeite, cebola, alho, cogumelos frescos, feijão catarino, curgete, sal, polpa de tomate, massa macarronete e água)			107
	Salada	Alface, cenoura e cebola (Alface, cenoura, cebola, azeite, vinagre e sal)		-	23
	Sobremesa	Mousse de chocolate			187
5ª Feira	Sopa	Agrião e feijão branco (Água, sal, cebola, alho, batata, chuchu, agrião, feijão branco e azeite)	-	-	31
	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	<h1>Feriado</h1>				

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,

[Assinatura]