









SEGUNDA-FEIRA		05.02.2024
Sopa	Creme de couve flor	
Prato	Vitela estufada com ervilhas e cenoura com arroz jasmim	
Salada	Alface e tomate	
Sobremesa	Fruta da época	
Opção Vegetariana	Salteado de legumes e ovo cozido ralado com arroz jasmim	
TERÇA-FEIRA		06.02.2024
Sopa	Creme de abóbora	
Prato	Bolonhesa de atum	 
Salada	Alface e cenoura	
Sobremesa	Fruta da época	
Opção Vegetariana	Bolonhesa de legumes com feijão frade	
QUARTA-FEIRA		07.02.2024
Sopa	Creme legumes	
Prato	Frango assado com arroz de açafraão	
Salada	Tomate e rúcula	
Sobremesa	Fruta da época	
Opção Vegetariana	Estufado de legumes e grão com arroz de açafraão	
QUINTA-FEIRA		08.02.2024
Sopa	Creme de cenoura	
Prato	Salmão em cama de legumes e fusilli tricolor	 
Salada	Cenoura e tomate	
Sobremesa	Bolo de maçã	  
Opção Vegetariana	Fusilli tricolor com legumes e cogumelos	
SEXTA-FEIRA		09.02.2024
Sopa	Creme de legumes feijão verde	
Prato	Rojões à portuguesa	
Salada	Alface e Tomate	
Sobremesa	Fruta da época	
Opção Vegetariana	Crocantes vegetarianos com batata e legumes assados	  

By: Chef Paula Baía



Apo



Anemónes



Crustáceos



Dórido de envoltó e suíças



Frutos de casca



Glúten



Lácteos



Mostarda



Tremócos



Soja



Grãos de sésamo



Peixe



Ovos



Moluscos