



SEMANA 10 a 14 de Novembro de 2025

			Energia (kj)	Energia (Kcal)	Lípidos (g)	Saturados (g)	Açúcar (g)	Sal (g)
2F	Sopa	Sopa de alho francês	201	52	1	0.2	2.1	0.1
	Prato Principal	Cavala estufada em tomataada com macarronete e salada de alface	552	164	3.9	1.1	2.0	0.2
	Vegetariano	Grão de bico estufado em tomataada com macarronete, salada de alface	405	57	0	0	13	0.1
	Sobremesa	Fruta da época	238	57	0	0	13	0.0
3F	Sopa	Creme de ervilhas	202	47	3	0.5	3.0	0.4
	Prato Principal	Jardineira de frango (frango, batata aos cubos, feijão verde e cenoura)	610	137	2.8	0.5	0.9	0.7
	Vegetariano	Jardineira de cogumelos (cogumelos, batatas aos cubos, feijão verde, cenoura)	380	47	3	1	2	0.2
	Sobremesa	Gelatina	238	57	0	0	13	0.0
4F	Sopa	Couve portuguesa	301	123	2	0.4	2.1	0.1
	Prato Principal	Filete de tilápia panado com arroz de tomate, salada de milho e couve roxa	578	157	3.6	0.9	0.4	-245
	Vegetariano	Rissóis vegetarianos com arroz de tomate, salada de milho e couve roxa	397	84	2	0.3	0.7	0.1
	Sobremesa	Fruta da época	238	57	0	0	13	0.0
5F	Sopa	Creme de cenoura	189	50	1	0.2	1.7	0.1
	Prato Principal	Pá de porco assada, esparguete e salada de alface e tomate	479	104	1.5	0.2	0.8	0.2
	Vegetariano	Seitan assado, esparguete e salada de alface e tomate	578	157	3.6	0.9	0.4	0.2
	Sobremesa	Fruta da época	238	57	0	0	13	0.0
6F	Sopa	Sopa de couve-branca	201	53	2.0	0.3	2.1	0.2
	Prato Principal	Filete de linguado estufado com arroz, salada de milho e tomate	578	146	5	1	2	0.1
	Vegetariano	Salsichas vegetarianas estufadas com arroz, salada de milho e tomate	530	142	3	1	2	0.2
	Sobremesa	Fruta da época	389	93	0	0	22	0.0

Fruta sujeita a alteração, para uma melhor gestão da maturação da fruta da época e redução do desperdício alimentar. **Alergénios:** Por favor, informe-se junto da nossa Equipa. Não é possível excluir o risco de contaminação cruzada neste restaurante. **Declaração nutricional** apresentada por 100g/100ml de produto. Este estabelecimento dispõe de **Livro de Reclamações**. ASAE: Rua Rodrigo da Fonseca, 73 — 1250-096 Lisboa

Fruit subject to change for better management of seasonal fruit ripening and food waste reduction. **Allergens:** Please ask our staff for more information. Cross-contamination cannot be excluded in this restaurant. **Nutritional information** provided per 100g/100ml of product. This establishment has a **Complaints Book**.