

Associação Social, Cultural e Recreativa de Alheira

Ementa Semanal ATL

3/1/19 a 05/1/19

	Sopa	
Sagunda	Prato	
Segunda	Dieta	
	Sobremesa	
	Sopa	
Torco	Prato	
Terça	Dieta	
	Sobremesa	
	Sopa	Sopa de penca
Quarta	Prato	Bolinhos de bacalhau com arroz de feijão frade, salada 134
Quarta	Dieta	Filetes de pescada cozido com arroz branco
	Sobremesa	Fruta da Época
	Sopa	Sopa de couve coração e abóbora
Quinta	Prato	Pá de porco estufada com massa espiral, salada 13
Quinta	Dieta	Pá de porco estufada com massa espiral e legumes cozidos
	Sobremesa	Fruta da Época
	Sopa	Creme de brócolos
Sexta	Prato	Pescada assada com arroz de cenoura e alho francês ⁴
Sexia	Dieta	Pescada assada ao natural com arroz branco de cenoura
	Sobremesa	Fruta da Época

Nota:

A refeição contém ou pode conter os seguintes alergénios: 1. cereais que contém glutén, 2. moluscos e crustáceos, 3. ovos, 4. peixe, 5. amendoins, 6. soja, 7. leite, 8. frutos de casca rija, 9. tremoços, 10. mostarda, 11. aipo, 12. sementes de sésamo, 13. dióxido de enxofre, 14. sulfitos. Para quem não é alérgico ou intolerante estas substâncias são inofensivas. Para mais informações acerca de cada um dos pratos, por favor solicitar junto de um responsável. A ementa pode estar sujeita a alterações;

As saladas fornecidas variam conforme a disponibilidade de géneros de que a instituição dispõe, podendo variar entre salada juliana, mista, alface, tomate, cenoura, etc. O mesmo critério é tido nos acompanhamentos de legumes.



Associação Social, Cultural e Recreativa de Alheira

Ementa Semanal ATL

08/1/19 a 12/1/19

Segunda	Sopa	Sopa de alho francês	
	Prato	Jardineira de carne com legumes	
	Dieta	Jardineira de carne com legumes ao natural	
	Sobremesa	Fruta da Época	
	Sopa	Sopa de abóbora com cenoura	
Terça	Prato	Lombinhos de pescada no forno com arroz seco e legumes salteados(couve coração e cenoura) 4	
reiça	Dieta	Lombinhos de pescada no forno com arroz branco e legumes cozidos(couve coração e cenoura) 4	
	Sobremesa	Fruta da Época	
	Sopa	Sopa de espinafres com grão	
Quarta	Prato	Frango estufado com ervilhas, cenoura e esparguete, salada ¹³	
Quarta	Dieta	Frango estufado ao natural com cenoura e esparguete cozida 13	
	Sobremesa	Fruta da Época	
	Sopa	Sopa de penca	
Ouinto	Prato	Salada russa com atum e ovo cozido ^{2 4}	
Quinta	Dieta	Salada russa com atum e ovo cozido ^{2 4}	
	Sobremesa	Fruta da Época	
	Sopa	Sopa de favas	
Conto	Prato	Coxa de perú assada com arroz e salada mista	
Sexta	Dieta	Coxa de perú assada ao natural com arroz	
	Sobremesa	Fruta da Época	

A refeição contém ou pode conter os seguintes alergénios: 1. cereais que contém glutén, 2. moluscos e crustáceos, 3. ovos, 4. peixe, 5. amendoins, 6. soja, 7. leite, 8. frutos de casca rija, 9. tremoços, 10. mostarda, 11. aipo, 12. sementes de sésamo, 13. dióxido de enxofre, 14. sulfitos. Para quem não é alérgico ou intolerante estas substâncias são inofensivas. Para mais informações acerca de cada um dos pratos, por favor solicitar junto de um responsável. A ementa pode estar sujeita a alterações;

A ementa pode estar sujeita a alterações;

As saladas fornecidas variam conforme a disponibilidade de géneros de que a instituição dispõe, podendo variar entre salada juliana, mista, alface, tomate, cenoura, etc. O mesmo critério é tido nos acompanhamentos de legumes.



Associação Social, Cultural e Recreativa de Alheira

Ementa Semanal ATL

15/1/19 a 19/1/19

	Sopa	Sopa de abobora e feijão verde		
Cd-	Prato	Rancho 13		
Segunda	Dieta	arne de vaca cozida com massa cozida ¹³		
	Sobremesa	Fruta da Época		
	Sopa	Sopa de penca com feijão vermelho		
Terça	Prato	Pescada frita com arroz de tomate, salada 134		
rerça	Dieta	Pescada grelhado com arroz branco 134		
	Sobremesa	Fruta da Época		
	Sopa	Sopa de abobora e feijão verde		
Ouarta	Prato	Arroz de pato, salada		
Quarta	Dieta	Arroz de pato ao natural		
	Sobremesa	Fruta da Época		
	Sopa	Sopa de couve coração		
Quinta	Prato	Tentáculos de pota cozida com batata, brócolos e molho verde ²		
Quinta	Dieta	Tentáculos de pota cozida com batata, brocolos e molho verde ²		
	Sobremesa	Fruta da Época		
	Sopa	Sopa de espinafres e cenoura		
Carata	Prato	Coelho estufado com ervilhas, cenoura e massa esparguete, salada 13		
Sexta	Dieta	Coelho estufado ao natural com ervilhas, cenoura e massa esparguete cozida 13		
	Sobremesa	Fruta da Época		

A refeição contém ou pode conter os seguintes alergénios: 1. cereais que contém glutén, 2. moluscos e crustáceos, 3. ovos, 4. peixe, 5. amendoins, 6. soja, 7. leite, 8. frutos de casca rija, 9. tremoços, 10. mostarda, 11. aipo, 12. sementes de sésamo, 13. dióxido de enxofre, 14. sulfitos. Para quem não é alérgico ou intolerante estas substâncias são inofensivas. Para mais informações acerca de cada um dos pratos, por favor solicitar junto de um responsável. A ementa pode estar sujeita a alterações;

As saladas fornecidas variam conforme a disponibilidade de géneros de que a instituição dispõe, podendo variar entre salada juliana, mista, alface, tomate, cenoura, etc. O mesmo critério é tido nos acompanhamentos de legumes.



Associação Social, Cultural e Recreativa de Alheira

Ementa Semanal ATL

22/01/19 a 26/01/19

	Sopa	Sopa de penca e feijão vermelho		
Segunda	Prato	Filetes com salada russa ¹³⁴⁷		
Segunda	Dieta	filete de pescada cozido com batata e legumes 47		
	Sobremesa	Fruta da Época		
	Sopa	Sopa de espinafres com grão		
Towas	Prato	Lasanha de carne, salada ¹³⁷		
Terça	Dieta	Massa cozida com massa e legumes cozidos ^{1 3 7}		
	Sobremesa	Fruta da Época		
	Sopa	Sopa de alho francês		
Oversta	Prato	Abrótea grelhada com arroz de feijão e hortaliças ⁴		
Quarta	Dieta	Abrótea grelhada com arroz e hortaliças ⁴		
	Sobremesa	Fruta da Época		
	Sopa	Sopa de couve coração e cenoura		
Ovinta	Prato	Frango assado com puré e legumes salteados ¹⁷		
Quinta	Dieta	Frango assado ao natural com batata e legumes salteados		
	Sobremesa	Fruta da Época		
	Sopa	Creme de legumes		
Sexta	Prato	Massada mista de peixe, salada ^{2 4}		
Sexia	Dieta	Pescada cozida com massa cozida ^{2 4}		
	Sobremesa	Fruta da Época		

A refeição contém ou pode conter os seguintes alergénios: 1. cereais que contém glutén, 2. moluscos e crustáceos, 3. ovos, 4. peixe, 5. amendoins, 6. soja, 7. leite, 8. frutos de casca rija, 9. tremoços, 10. mostarda, 11. aipo, 12. sementes de sésamo, 13. dióxido de enxofre, 14. sulfitos. Para quem não é alérgico ou intolerante estas substâncias são inofensivas. Para mais informações acerca de cada um dos pratos, por favor solicitar junto de um responsável. A ementa pode estar sujeita a alterações;

As saladas fornecidas variam conforme a disponibilidade de géneros de que a instituição dispõe, podendo variar entre salada juliana, mista, alface, tomate, cenoura, etc. O mesmo critério é tido nos acompanhamentos de legumes.

A Nutricionista Ana Elvira Miranda 0996N

Associação Social, Cultural e Recreativa de Alheira

Ementa Semanal ATL

28/01/19 a 31/01/19

	Sopa	Sopa de couve coração		
	Prato	Jardineira de carne com legumes		
Segunda	Dieta	Carne de vaca estufada ao natural com batatas e legumes		
	Sobremesa	Fruta da Época		
	Sopa	Sopa de abóbora e feijão verde		
Towas	Prato	Pescada grelhada com arroz de cenoura e brócolos ⁴		
Terça	Dieta	Pescada grelhada com arroz de cenoura e brócolos ⁴		
	Sobremesa	Fruta da Época		
	Sopa	Sopa de penca com feijão vermelho		
Oueste	Prato	Coxa de perú assada com arroz e salada mista		
Quarta	Dieta	Coxa de perú assada ao natural com arroz		
	Sobremesa	Fruta da Época		
	Sopa	Creme de cenoura e brócolos		
Ouinto	Prato	Bacalhau à Gomes Sá, salada ⁴		
Quinta	Dieta	Bacalhau cozido com batata e cenoura ⁴		
	Sobremesa	Fruta da Época		
	Sopa			
Sexta	Prato			
Sexia	Dieta			
	Sobremesa			

A refeição contém ou pode conter os seguintes alergénios: 1. cereais que contém glutén, 2. moluscos e crustáceos, 3. ovos, 4. peixe, 5. amendoins, 6. soja, 7. leite, 8. frutos de casca rija, 9. tremoços, 10. mostarda, 11. aipo, 12. sementes de sésamo, 13. dióxido de enxofre, 14. sulfitos. Para quem não é alérgico ou intolerante estas substâncias são inofensivas. Para mais informações acerca de cada um dos pratos, por favor solicitar junto de um responsável. A ementa pode estar sujeita a alterações;

As saladas fornecidas variam conforme a disponibilidade de géneros de que a instituição dispõe, podendo variar entre salada juliana, mista, alface, tomate, cenoura, etc. O mesmo critério é tido nos acompanhamentos de legumes.

A Nutricionista Ana Elvira Miranda 0996N