

DIA	PRATO	EMENTA	Alergénios	Energia (kJ)	Energia (kcal)
2ª FEIRA	Sopa	Creme de abóbora com massinha	Glúten	443,0	106,0
	Carne	Bolonhesa de vitela, cubos de cenoura e macarronete	Glúten, soja, sulfitos	1576,0	377,0
	Sobremesa	Fruta da época		313,0	75,0
3ª Feira	Sopa	Feijão branco com couve coração		469,0	112,0
	Peixe	Massada de peixe, pescada, tomate e cebola	Glúten, peixe	1028,0	246,0
	Sobremesa	Fruta da época		313,0	75,0
4ª FEIRA	Sopa	Creme de cenoura		380,0	91,0
	Carne	Carne de porco aos cubos, batata e salada mista		1217,0	291,0
	Sobremesa	Fruta da época		313,0	75,0
5ª Feira	Sopa	Creme de batata doce e courgette		356,0	85,0
	Peixe	Bacalhau espiritual, pão e cenoura ralada	Glúten, peixe, leite	1185,0	287,0
	Sobremesa	Fruta da época		313,0	75,0
6ª FEIRA	Sopa	Sopa de espinafres		347,0	83,0
	Carne	Carne de vitela estufada, cenoura e arroz		1573,0	374,0
	Sobremesa	Fruta da época		313,0	75,0

A refeição contém ou pode conter os seguintes alérgenos: 1- Cereais que contém glúten, 2- Crustáceos, 3- Ovos, 4- Peixe, 5- Amendoins, 6- Soja, 7- Leite, 8- Frutos de casca rija, 9- Aipo, 10- Mostarda, 11- Sementes de sésamo, 12- Dióxido de enxofre e sulfitos, 13- Tremoços, 14- Moluscos. Para quem não é alérgico ou intolerante, estas substâncias são inofensivas. Para uma informação adicional, deve solicitar esclarecimentos junto de um colaborador.

Os pratos constantes das ementas são acompanhados de saladas (alface ou mista), beterraba cozida, couve-roxa, milho cozido, cenoura ralada e outros ingredientes, à escolha dos utentes dos refeitórios do CVG.

*Ementa sujeita a alteração