

DIA	PRATO	EMENTA	Alergénios	Energia (kJ)	Energia (kcal)
2ª FEIRA	Sopa	Creme de legumes		428	102
	Peixe	Bacalhau fresco, batata e brócolos		793	190
	Sobremesa	Fruta da época		313	75
3ª Feira	Sopa	Sopa juliana		387	92
	Carne	Lombo de porco assado, puré de batata e feijão verde	leite	1117	266
	Sobremesa	Fruta da época		313	75
Gelatina				288,0	69,0
4ª FEIRA	Sopa	Creme de curgete e abóbora		405	97
	Peixe	Calamares com salada camponesa	glúten, moluscos	476	286
	Sobremesa	Fruta da época		313	75
5ª Feira	Sopa				
	Peixe				
	Sobremesa				
6ª FEIRA	Sopa	Creme de cenoura com coentros		518	124
	Peixe	Massada de red fish com tomate, cebola e salsa	glúten	2181	521
	Sobremesa	Fruta da época		313	75

A refeição contém ou pode conter os seguintes alergénios: 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