

DIA	PRATO	EMENTA	Alergénios	Energia (kJ)	Energia (kcal)
2ª FEIRA	Sopa	Creme de couve flôr		393	94
	Carne	Massada de alho francês e salmão	glúten, leite	1095	262
	Sobremesa	Fruta da época		313	75
3ª Feira	Sopa	Sopa de legumes e bócolos		437	105
	Carne	Arroz de peru com chouriço e cenoura ralada	soja	1336	319
	Sobremesa				
		Maça cozida		313	75
4ª FEIRA	Sopa	Sopa de hortaliça		424	101
	Peixe	Peixe vermelho no forno, puré de batata e salada mista	leite	1021	243
	Sobremesa	Fruta da época		313	75
5ª Feira	Sopa	Creme de abóbora		415	99
	Peixe	Perna de frango no forno, arroz primavera e salada de alface		1583	243
	Sobremesa	Fruta da época		313	75
6ª FEIRA	Sopa	Canja com arroz		735	176
	Peixe	Massa com salsicha e cogumelos, salada	glúten, soja, leite, mostarda, sulfitos	891	257
	Sobremesa	Fruta da época		313	75

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- Tremeços, 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