

Ano Letivo 2025/2026

DIA	PRATO	EMENTA	Alergénios	Energia (kJ)	Energia (kcal)
2ª FEIRA	Sopa	Sopa de feijão verde		330	79
	Carne	Almôndegas de novilho estufadas com esparguete e salada mista	glúten, soja, sulfitos	996	238
	Sobremesa	Fruta da época		313	75
3ª Feira	Sopa	Creme de ervilhas		636	150
	Peixe	Lombinhos de abrótea no forno, batata assada e couve de Bruxelas	peixe	1203	288
	Sobremesa	Fruta da época		313	75
		Gelatina	-	288,0	69,0
4ª FEIRA	Sopa	Sopa de grelos		251	60
	Carne	Arroz de pato no forno com chouriço e salada mista	soja, sulfitos	1327	317
	Sobremesa	Fruta da época		313	75
5ª Feira	Sopa	Canja com massa	glúten	482	115
	Peixe	Salada primavera com macedónia, pescada desfiada e ovo cozido ralado	ovo, peixe	1281	306
	Sobremesa	Fruta da época		313	75
6ª FEIRA	Sopa	Sopa primavera		387	92
	Carne	Lombo porco assado com arroz de cenoura e salada de alface		1583	378
	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- 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