

Ano Letivo 2025/2026

DIA	PRATO	EMENTA	Alergénios	Energia (kJ)	Energia (kcal)
2ª FEIRA	Sopa	Sopa de legumes com abóbora		352	97
	Peixe	Douradinhos de peixe com arroz de tomate e salada mista	glúten, ovo, moluscos	1507	358
	Sobremesa	Fruta da época		313	75
3ª Feira	Sopa	Sopa de alho francês		362	87
	Carne	Roti de peru com puré de batata e brócolos	leite	1038	248
	Sobremesa	Gelatina		288	69
4ª FEIRA	Sopa	Creme de curgete		246	60
	Peixe	Pescada corada com batata assada e feijão verde	peixe	1424	340
	Sobremesa	Fruta cozida		313	75
5ª Feira	Sopa	Sopa de espinafres		437	105
	Carne	Frango assado, espirais tricolor e salada de alface	gluten	1038	248
	Sobremesa	Fruta da época		313	75
6ª FEIRA	Sopa	Sopa juliana		387	92
	Peixe	Massada à marinheiro, pescada, abrótea e coentros	Glúten, peixe	1175	281
	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