

Ano Letivo 2025/2026

DIA	PRATO	EMENTA	Alergénios	Energia (kJ)	Energia (kcal)
2ª FEIRA	Sopa	Creme de legumes		428	102
	Carne	Croquetes, arroz de cenoura e salada	glúten, soja, sulfitos, leite, ovo	1125	266
	Sobremesa	Fruta da época		313	75
3ª Feira	Sopa	Sopa de feijão com couve		469	112
	Peixe	Massada de peixe, pimentos e cebola	glúten, peixe	554	286
	Sobremesa				
		Gelatina		288,0	69,0
4ª FEIRA	Sopa	Creme de curgete e abóbora		415	99
	Carne	Lombo de porco estufado, esparguete e brócolos	gluten, sulfitoos	1117	266
	Sobremesa	Fruta da época		313	75
5ª Feira	Sopa	Sopa camponesa		393	94
	Peixe	Bacalhau espiritual, batata palha e cenoura	gluten, peixe	937	266
	Sobremesa	Fruta da época		313	75
6ª FEIRA	Sopa	Creme de grão com espinafres		482	115
	Carne	Panados de frango no forno com arroz coentros e salada	Glúten, soja, aipo, ovo	1088	260
	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