

Ano Letivo 2025/2026

DIA	PRATO	EMENTA	Alergénios	Energia (kJ)	Energia (kcal)
2ª FEIRA	Sopa	Creme de legumes		428	102
	Carne	Croquetes com arroz de ervilhas e salada mista	Gluten, ovo, soja, leite, sulfitos	793	190
	Sobremesa	Fruta da época		313	75
3ª Feira	Sopa	Sopa de espinafres		387	92
	Peixe	Pescada, batata palha, cenoura, ovo e salsa	peixe, ovo	1117	266
	Sobremesa	Fruta da época		313	75
Gelatina				288,0	69,0
4ª FEIRA	Sopa	Creme de curgete e abóbora		405	97
	Carne	Carne de porco à portuguesa com arroz estufado e salada mista	sulfitos	476	286
	Sobremesa	Fruta da época		313	75
5ª Feira	Sopa	Feijão verde		330	79
	Peixe	Bacalhau espiritual com cenoura ralada	gluten, peixe, leite	1018	243
	Sobremesa	Fruta da época		313	75
6ª FEIRA	Sopa	Creme de abóbora e feijão		518	124
	Carne	Pizza de fiambre e queijo e salada mista	glúte, soja, leite	2181	521
	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