

### EMENTA - Praia

**De 30 de Junho a 4 de Julho de 2025**

<b>Segunda-Feira</b>	<b>Prato</b>	Nuggets de frango com arroz de cenoura (1,3)	<b>Lanche</b>	Fruta + Pão de mistura com fiambre de frango (1,7)	<b>Lanche</b>	Leite branco + Pão de mistura com queijo (1,7)
	<b>Dieta</b>	Frango cozido com arroz de cenoura				
	<b>Salada</b>	Alface, tomate e milho				
	<b>Sobremesa</b>	Fruta da época				
<b>Terça-Feira</b>	<b>Prato</b>	Bacalhau à Brás (1,3,4,5,6)	<b>Lanche</b>	Fruta + fatia de bolo de iogurte (1,3,7)	<b>Lanche</b>	logurte de aromas + pão de mistura com manteiga (1,7)
	<b>Dieta</b>	Salmão grelhado com batatinha cozida (4)				
	<b>Salada</b>	Alface, beterraba e cenoura				
	<b>Sobremesa</b>	Fruta da época				
<b>Quarta-Feira</b>	<b>Prato</b>	Almôndegas de carne de vaca estufadas com massa esparguete (1)	<b>Lanche</b>	Sumo + Pão de mistura com manteiga (1,7)	<b>Lanche</b>	Leite branco + Pão de mistura com fiambre de frango (1,7)
	<b>Dieta</b>	Hamburguer vaca grelhado com esparguete (1)				
	<b>Salada</b>	Alface, tomate e rabanetes				
	<b>Sobremesa</b>	Fruta da época				
<b>Quinta-Feira</b>	<b>Prato</b>	Salada russa de atum (4)	<b>Lanche</b>	Fruta + Fatia de pão-de-ló (1,3,7)	<b>Lanche</b>	logurte de aromas + pão de mistura com manteiga (1,7)
	<b>Dieta</b>	Pescada cozida com batata cozida e feijão-verde (4)				
	<b>Salada</b>	Feijão-verde, ervilhas e cenoura cozidos				
	<b>Sobremesa</b>	Fruta da época				
<b>Sexta-Feira</b>	<b>Prato</b>	Frango assado com massa penne (1)	<b>Lanche</b>	Fruta + Pão de mistura com manteiga (1,7)	<b>Lanche</b>	Leite branco + Pão de mistura com doce (1,7)
	<b>Dieta</b>	Bife de frango grelhado com massa penne (1)				
	<b>Salada</b>	Tomate, cenoura e pepino				
	<b>Sobremesa</b>	Gelado de leite (6,7)				

**ALERGENIOS:** 1.Glúten 2.Crustáceos 3.Ovos 4.Peixes 5.Amendoins 6.Soja 7.Leite 8.Frutos de casca rija 9.Aipo 10.Mostarda 11.Sementes de Sésamo  
12.Dióxido de enxofre/Sulfitos 13.Tremoços 14.Moluscos

Nota: Ementa sujeita a alterações devido à política de consumo de produtos o mais fresco possível e à disponibilidade dos mesmos

Inês Cardoso Martins - Nutricionista

CP 2352N Ordem dos Nutricionistas