



<b>Destinatários: Salas A, B, C e D</b>			
<b>Ementa de Almoço</b>			
<b>1 a 5 Julho de 2024</b>			
		<b>Sala A e B</b>	<b>Sala C e D</b>
<b>2ª Feira</b>	<b>Sopa</b>	Legumes	Legumes
	<b>Prato</b>	Peito de frango salteado com limão, com fusilli; salada <sup>2</sup>	Peito de frango salteado com limão, com fusilli; salada <sup>2</sup>
	<b>Sobremesa</b>	Papa de melancia/melancia	Melancia
<b>3ª Feira</b>	<b>Sopa</b>	Chuchu	Chuchu
	<b>Prato</b>	Paloco à gomes de Sá; salada <sup>5</sup>	Paloco à gomes de Sá; salada <sup>5</sup>
	<b>Sobremesa</b>	Papa de melão/melão	Melão
<b>4ª Feira</b>	<b>Sopa</b>	Feijão vermelho	Feijão vermelho
	<b>Prato</b>	Bifinhos de peru grelhados, com arroz de ervilhas; salada	Bifinhos de peru grelhados, com arroz de ervilhas; salada
	<b>Sobremesa</b>	Papa de banana e laranja/ Gelatina	Gelatina
<b>5ª Feira</b>	<b>Sopa</b>	Creme de couve flôr	Creme de couve flôr
	<b>Prato</b>	Filetes de pescada assados com tomate e manjeriçao, com esparguete ; salada <sup>2,5</sup>	Filetes de pescada assados com tomate e manjeriçao, com esparguete ; salada <sup>2,5</sup>
	<b>Sobremesa</b>	Papa de banana e morango / Morango	Morango
<b>6ª Feira</b>	<b>Sopa</b>	Abóbora	Abóbora
	<b>Prato</b>	Vitela estufada, com batata e cenoura	Vitela estufada, com batata e cenoura
	<b>Sobremesa</b>	Papa de pêra/ Banana	Banana
Observações:			

Nutricionista, Jéssica Pinheiro  
CP 2948N

"Por motivos imprevistos, a ementa poderá sofrer alterações"

1-Leite de Origem Animal e Derivados 2 – Cereais com Glúten 3-Ovo 4-Frutos de Casca rija 5-Peixe 6-Marisco 7 –Soja