

Ementa do mês de novembro de 2019

Semana Dia	04 a 08 de novembro	11 a 15 de novembro	18 a 22 de novembro	25 a 29 de novembro
Segunda-Feira	Sopa de Legumes Laços com Atum, Cogumelos e Salada Fruta da Época ou Gelado	Creme de Legumes Rojões com castanhas, arroz e salada Fruta da Época e Castanhas Assadas	Sopa de Legumes Carne de Vaca Estufada com Esparguete e Salada Fruta da Época	Creme de Legumes Bolinhos de Bacalhau com Arroz de Legumes e Salada Fruta da Época
Terça-Feira	Creme de Legumes Frango Assado com Arroz e Salada Fruta da Época	Sopa de Legumes Lombos de Pescada no Forno com Molho de Mostarda, Batata e Salada Fruta da Época	Creme de Legumes Bacalhau à Gomes de Sá e Salada Fruta da Época ou Gelado	Caldo Verde Costeletas Guisadas com Cogumelos, Esparguete e Salada Fruta da Época
Quarta-Feira	Caldo Verde Filetes de Pescada com Salada Russa e Salada Fruta da Época	Creme de Legumes Lasanha de Carne e Salada Fruta da Época	Sopa de Legumes Peru Assado com Arroz e Salada Fruta da Época	Sopa de Legumes Empadão de Atum e Ovo e Salada Fruta da Época
Quinta-Feira	Creme de Legumes Carne de Porco Assada no Forno com Arroz e Salada Fruta da Época	Caldo Verde Bacalhau Assado no Forno com Batata e Salada Fruta da Época ou Gelatina	Caldo Verde Posta de Pescada no Forno com Batata e Salada Fruta da Época	Creme de Legumes Bifinhos de Peru com Cogumelos, Arroz e Salada Fruta da Época
Sexta-Feira	Sopa de Legumes Polvo Cozido com "Batata a Murro", Molho Verde e Salada Fruta da Época	Sopa de Legumes Rancho e Salada Fruta da Época	Creme de Legumes Arroz à Valenciana e Salada Fruta da Época	Sopa de Legumes Lombos de Pescada Gratinados com Batata e Salada Fruta da Época ou Gelatina

Nota: A ficha técnica encontra-se arquivada para consulta no Refeitório e na Biblioteca.

Data: 14/10/2019

O Diretor:

Fernando Amador Amador

