



## EMENTA Nº 1

Dia da Semana	Composição	
2ª Feira	Sopa	Sopa de agrião
	Prato	Arroz de frango no forno com salada de alface, cenoura ralada e tomate <sup>1,9,12</sup>
	Sobremesa	Fruta da época
3ª Feira	Sopa	Açorda de bacalhau <sup>1,4,12</sup> OU
	Prato	Sopa de peixe <sup>4,9,12</sup> <small>Nota: No dia em que o prato é sopa tradicional, o/a aluno/a, caso não aprecie poderá optar pelo prato de sopa</small>
	Sobremesa	Fruta da época / Pudim
4ª Feira	Sopa	Creme couve-flor
	Prato	Bifes de lombo de cebolada com puré de batata com salada de cenoura ralada, alface e couve-roxa <sup>1,7,12</sup>
	Sobremesa	Fruta da época
5ª Feira	Sopa	Creme de coentros
	Prato	Douradinhos no forno com arroz de cenoura e salada de alface, pepino e cenoura ralada <sup>1,3,4,7,11,12</sup>
	Sobremesa	Fruta da época
6ª Feira	Sopa	Creme de feijão-verde
	Prato	Esparguete à bolonhesa com salada de alface, couve-roxa e tomate <sup>1,8,12</sup>
	Sobremesa	Fruta da época

### Notas Importantes:

- Ementa sujeita a alterações, caso se verifique algum imprevisto no fornecimento de produtos alimentares ou por concordância do/a coordenador/a de estabelecimento de educação e ensino.
- Ementas elaboradas com base na [Circular n.º 3097/DGE/2018](#), nas Orientações sobre ementas e refeitórios escolares de julho de 2018, na Lei nº 11/2017 de 17 de abril, no Despacho n.º 8127/2021 e no Regulamento UE nº 1169/2011.
- A refeição contém ou pode conter vestígios de alergénios, nomeadamente:
  - 1 – Glúten, 2 – crustáceos, 3 – ovos, 4 – peixe, 5 – amendoim, 6 – soja, 7 – leite e lactose, 8 – frutos de casca rija, 9 – aipo, 10 – mostarda, 11 – sésamo, 12 – dióxido de enxofre e sulfitos, 13 – tremoços, 14 – moluscos.