



EMENTA

ESCOLA PROFISSIONAL AVEIRO

Unidade de Apoio à Inovação - UniAPI

SEMANA 11 | 12 a 16 março 2018

		Segunda-feira 12/mar	Terça-feira 13/mar	Quarta-feira 14/mar	Quinta-feira 15/mar	Sexta-feira 16/mar	
Almoço	Sopa	Sopa de couve branca(1,3)	Canja de galinha (1,3,7,9,12)/Sopa de legumes (1,3)	Sopa de grão e espinafres (1,3)	Sopa de feijão verde (1,3)	Sopa de feijão e couve lombarda (1,3)	
	Prato	Hamburguer grelhado com arroz de ervilhas (1,3,6,7,9,12)	Maruca cozida com todos (batatas, ovo e hortaliça) (3,4)	Frango de churrasco com arroz de cenoura (1,12)	Filetes de pescada fritos com salada russa (batatas, ervilhas, cenoura e feijão verde) (1,3,4,6,12)	Coelho estufado com esparguete cozido (1,3,7,12)	
		Bifes de peru grelhados com arroz de ervilhas (1)*					Carne de porco estufada com esparguete cozido (1,3,7,12)*
		Salada de alface, tomate e cebola (12)					
Sobremesa	Clementina	Banana	Laranja	Melão	Pera		

ALERGÉNIOS | 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) Tremço 14) Moluscos

*Prato alternativo

Responsável |

Diana Saraiva – **Nutricionista**

Cédula Profissional nº 1582N Ordem dos Nutricionistas

NOTA | Esta ementa poderá estar sujeita a alterações

PARA UMA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL... NÃO SE ESQUEÇA DA SOPA AO ALMOÇO E JANTAR, COMO FORMA DE REFORÇAR A INGESTÃO DE LEGUMES E ÁGUA.

Instituição Particular de Solidariedade Social

Creche, Jardim-de-Infância, CATL, ERPI, Centro de Dia, Centro de Convívio, Serviço de Apoio Domiciliário, Atendimento/Acompanhamento Social, Casinhas Autónomas, Voluntariado e Fornecimento de Refeições para escolas.



EMENTA



ESCOLA PROFISSIONAL AVEIRO

Unidade de Apoio à Inovação - UniAPI

SEMANA 12 | 19 a 23 março 2018

		Segunda-feira 19/mar	Terça-feira 20/mar	Quarta-feira 21/mar	Quinta-feira 22/mar	Sexta-feira 23/mar
Almoço	Sopa	Sopa de couve flor (1,3)	Sopa de grão e couve branca (1,3)	Sopa de couve coração (1,3)	Caldo verde (1,3,6,7,9,10,12)	Sopa de espinafres (1,3)
	Prato	Salada russa (batatas, ervilhas, cenoura e feijão verde) com atum e ovo (3,4,6)	Bifinhos de peru com cogumelos e natas e massa cozida (1,3,7,12)	Perca assada no forno com migas de broa, feijão frade e hortaliça e batatas cozidas (1,4,12)	Frango de churrasco com arroz de cenoura (1,12)	Peixe espada grelhado com batatas à murro (1,4,12)
		Maruca cozida com todos (batatas, ovo e hortaliça) (3,4)*	Bifes de peru estufados com cogumelos e massa cozida (1,3,12)*	Pescada assada no forno com migas de broa, feijão frade e hortaliça e batatas cozidas (1,4,12)		
	Sobremesa	Banana	Clementina	Mousse de chocolate (1,3,7)/Pera	Laranja	Abacaxi

ALERGÉNIOS | 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) Tremoço 14) Moluscos

*Prato alternativo

Responsável |

Diana Saraiva – Nutricionista

Cédula Profissional nº 1582N Ordem dos Nutricionistas

NOTA | Esta ementa poderá estar sujeita a alterações

PARA UMA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL... NÃO SE ESQUEÇA DA SOPA AO ALMOÇO E JANTAR, COMO FORMA DE REFORÇAR A INGESTÃO DE LEGUMES E ÁGUA.

Instituição Particular de Solidariedade Social

Creche, Jardim-de-Infância, CATL, ERPI, Centro de Dia, Centro de Convívio, Serviço de Apoio Domiciliário, Atendimento/Acompanhamento Social, Casinhas Autónomas, Voluntariado e Fornecimento de Refeições para escolas.



EMENTA

ESCOLA PROFISSIONAL AVEIRO

Unidade de Apoio à Inovação - UniAPI

SEMANA 13 | 26 a 30 março 2018

		Segunda-feira 26/mar	Terça-feira 27/mar	Quarta-feira 28/mar	Quinta-feira 29/mar	Sexta-feira 30/mar
Almoço	Sopa	Sopa de couve branca (1,3)	Sopa de feijão verde (1,3)	Sopa de grão e couve lombarda (1,3)	Sopa de feijão e couve penca (1,3)	PÁSCOA
	Prato	Bolinhos de bacalhau fritos com arroz de feijão (1,3,4,6,7,12)	Cozido à portuguesa (carnes e enchidos, cenoura, couves, batatas e arroz branco) (1,3,6,7,9,10,12)	Salmão grelhado com batatas assadas (4)	Peru assado no forno com massa cozida (1,3,12)	
		Pescada assada no forno com batatas cozidas (1,4,12)*		Lombinhos de pescada no forno com batatas assadas (1,4,12)		
		Salada de alface e cebola (12)		Legumes cozidos		
Sobremesa	Pera	Laranja	Maçã	Pera		

ALERGÉNIOS | 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) Tremoço 14) Moluscos

*Prato alternativo

Responsável |

Diana Saraiva – Nutricionista

Cédula Profissional nº 1582N Ordem dos Nutricionistas

NOTA | Esta ementa poderá estar sujeita a alterações

PARA UMA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL... NÃO SE ESQUEÇA DA SOPA AO ALMOÇO E JANTAR, COMO FORMA DE REFORÇAR A INGESTÃO DE LEGUMES E ÁGUA.

Instituição Particular de Solidariedade Social

Creche, Jardim-de-Infância, CATL, ERPI, Centro de Dia, Centro de Convívio, Serviço de Apoio Domiciliário, Atendimento/Acompanhamento Social, Casinhas Autónomas, Voluntariado e Fornecimento de Refeições para escolas.



EMENTA

ESCOLA PROFISSIONAL AVEIRO

Unidade de Apoio à Inovação - UniAPI

SEMANA 14 | 02 a 06 abril 2018

		Segunda-feira 02/abr	Terça-feira 03/abr	Quarta-feira 04/abr	Quinta-feira 05/abr	Sexta-feira 06/abr
Almoço	Sopa	Sopa de couve lombarda (1,3)	Sopa de couve flor (1,3)	Caldo verde (1,3,6,7,9,10,12)	Sopa de feijão e espinafres (1,3)	Sopa de alho francês (1,3)
	Prato	Esperguete com atum e legumes (1,3,4,12)	Grelhada mista com arroz branco e feijão preto (1,3,6,9,12)	Carapau grelhado com batatas cozidas e molho verde (4)	Bifes de peru panados com arroz de cenoura (1,3,12)	Migas de bacalhau com grão de bico, batatas e ovo cozido (3,4)
				Lombinhos de pescada assados no forno com batatas cozidas (1,4,12)	Bifes de peru estufados com arroz de cenoura (1,12)*	
		-	Salada de alface, tomate e cebola (12)	Legumes cozidos	Salada de alface, tomate e cebola (12)	Hortaliça cozida
Sobremesa	Banana	Maçã	Pera	Clementina	Aletria (1,3,7)/Pera	

ALERGÉNIOS | 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) Tremeço 14) Moluscos

*Prato alternativo

Responsável |

Diana Saraiva – **Nutricionista**
 Cédula Profissional nº 1582N Ordem dos Nutricionistas

NOTA | Esta ementa poderá estar sujeita a alterações

PARA UMA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL... NÃO SE ESQUEÇA DA SOPA AO ALMOÇO E JANTAR, COMO FORMA DE REFORÇAR A INGESTÃO DE LEGUMES E ÁGUA.

Instituição Particular de Solidariedade Social

Creche, Jardim-de-Infância, CATL, ERPI, Centro de Dia, Centro de Convívio, Serviço de Apoio Domiciliário, Atendimento/Acompanhamento Social, Casinhas Autónomas, Voluntariado e Fornecimento de Refeições para escolas.