

# EMENTA SEMANAL



21 a 25 Abril

Declaração nutricional 100g

		VE kj	VE Kcal	Lip g	AG. Sat g	Açúc g	Sal g		
Segunda-feira	<b>Sopa</b>	Creme de brócolos com grão-de-bico		419	100	2	0.3	1.9	0.1
	<b>Prato</b>	Almôndegas mistas (vaca e porco) estufadas com macedónia de legumes e massa de laços. Salada de alface, cebola e tomate		667	159	3	1	1	0.5
	<b>Vegetariano</b>	Lentilhas estufadas com massa de laços. Salada de alface, cebola e tomate		394	94	2	0.2	2.5	0.1
	<b>Sobremesa</b>	Fruta da época		238	57	0	0	13	0.0
Terça-Feira	<b>Sopa</b>	Creme de legumes com feijão branco		236	56	1	0.2	1.7	0.1
	<b>Prato</b>	Pastéis de Bacalhau (no forno) com arroz de cenoura. Salada de pepino, alface e cenoura		568	136	2.9	0.4	0.7	1.3
	<b>Vegetariano</b>	Hambúrguer de espinafres com arroz de ervilhas. Salada de pepino, alface e cenoura		716	171	10	1.5	2.0	0.2
	<b>Sobremesa</b>	Fruta da época		238	57	0	0	13	0.0
Quarta-feira	<b>Sopa</b>	Creme de legumes		236	56	1	0.2	1.7	0.1
	<b>Prato</b>	Rancho de frango (frango, grão-de-bico, couve e massa macarronete). Salada de pepino, milho e couve roxa		749	179	3.8	0.8	2.2	0.1
	<b>Vegetariano</b>	Rancho vegetariano (macarronete, couve e grão-de-bico). Salada de pepino, milho e couve roxa		601	144	2	0	2	0.1
	<b>Sobremesa</b>	Fruta da época		238	57	0	0	13	0.0
Quinta-feira	<b>Sopa</b>	Penca		224	53	1	0.2	2.1	0.1
	<b>Prato</b>	Caldeirada de tamboril (batata estufada com tamboril). Salada de cenoura raspada, cebola e tomate		760	182	2.1	0.2	1.7	0.1
	<b>Vegetariano</b>	Caldeirada de tofu (batata estufada com tofu, ervilhas e cenoura) . Salada de cenoura raspada, cebola e tomate		601	144	2.2	0.2	2.3	0.1
	<b>Sobremesa</b>	Fruta da época ou gelatina		238 / 389	57 / 93	0 / 0	0 / 0	13 / 22	0 / 0
Sexta-feira	<b>Sopa</b>	0							
	<b>Prato</b>	Feriado							
	<b>Vegetariano</b>	0							
	<b>Sobremesa</b>	0							

Sobremesa sujeita a alteração, para uma boa gestão de maturação da fruta da época, e redução do desperdício alimentar. | Alergénicos, informe-se, por favor, junto da nossa equipa. Não poderão ser excluídas as contaminações cruzadas no restaurante. | Declaração nutricional por 100g/100ml de produto | Este estabelecimento dispõe de Livro de Reclamações ASAE Rua Rodrigo da Fonseca 73, 1250-096 Lisboa | Dessert subject to change, for good management of the ripening of seasonal fruit, and reduction of food waste, | Allergens: Please get more information with our staff. Cross contaminations in the restaurant can not be excluded | Nutritional information presented per 100g/100ml of product | This establishment has complaints book.