

Ementa semanal

Bercário e 1 ano

Semana de 29 Abril a 3 Maio de 2024



Segunda-feira

Sopa	Sopa de introdução/ 1º grupo/ 2º grupo	Sopa de penca
Prato Principal	Robalo no forno ao natural com arroz de couve-flor malandrinho	Petinga dourada no forno com arroz de tomate e salada de alface verde, pepino, beterraba e queijo fresco com ervas aromáticas secas
Sobremesa	Creme de maça	Fruta variada da época

Terça-Feira

Sopa	Sopa de introdução/ 1º grupo/ 2º grupo	Creme de lentilhas e hortelã
Prato Principal	Coxinhas de frango estufadas com ervilhas, cenoura e massinha cotovelos finos	Coxinhas de frango estufadas com ervilhas, cenoura e massa penne cozida
Sobremesa	Banana	Fruta variada da época

Segunda-feira

Sopa		
Prato Principal	O Colégio Novo da Maia e a Eurest desejam a todos um Bom Feriado!	
Sobremesa		

Quinta-feira

Sopa	Sopa de introdução/ 1º grupo/ 2º grupo	Creme de cenoura
Prato Principal	Pescada cozida ao vapor com batata e couve coração	Bacalhau à Gomes de Sá e salada ibérica (alface roxa, alface verde, rúcula, pepino, manjeriço fresco, azeite e vinagre balsâmico)
Sobremesa	Creme de pera	Fruta variada da época

Sexta-feira

Sopa	Sopa de introdução/ 1º grupo/ 2º grupo	Sopa de couve galega e feijão
Prato Principal	Almôndegas estufadas em cru com arroz malandrinho de abóbora	Almôndegas à Napolitana com arroz e salada Tropical (abacaxi, mix de alfaces, cebola, pimento, tomate, canónigos, azeitona)
Sobremesa	Banana	Fruta variada da época



Alergénios, 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 | *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.

 **FOOD** with
PURPOSE 