

Ementa do mês de fevereiro de 2019

<div>Semana</div> <div>Dia</div>	01 de fevereiro	04 a 08 de fevereiro	11 a 15 de fevereiro	18 a 22 de fevereiro	25 a 28 de fevereiro
Segunda-Feira		Creme de Legumes Bolinhos de Bacalhau com Feijão-frade, Arroz e Salada Fruta da Época	Sopa de Legumes Arroz à Valenciana e salada Fruta da Época	Creme de Legumes Massa com Carne e Salada Fruta da Época	Sopa de Legumes Massa de Laços com Atum, Cogumelos e Salada Fruta da Época
Terça-Feira		Sopa de Legumes Carne de Vaca Estufada com Ervilhas, Esparguete e Salada Fruta da Época	Creme de Legumes Posta de pescada gratinada no forno com batata dourada Fruta da Época e Gelatina	Sopa de Legumes Polvo Cozido com Batata «a Murro» e Molho Verde e Salada Fruta da Época	Creme de Legumes Costeleta Guisada com Cogumelos, Arroz e Salada Fruta da Época
Quarta-Feira		Caldo Verde Empadão de Atum e Ovo com Salada Fruta da época	Caldo Verde Frango Assado com Arroz e Salada Fruta da Época	Caldo Verde Lasanha de Carne e Salada Fruta da Época	Sopa de Legumes Filetes de Pescada com Salada Russa e Salada Fruta da Época e Mousse
Quinta-Feira		Sopa de Legumes Peru Assado com Arroz e Salada Fruta da Época	Sopa de Legumes Bacalhau Assado no Forno com Crosta de Ervas Batata e Salada Fruta da Época	Creme de Legumes Lombos de Pescada Gratinados com Batata e Salada Fruta da Época e Gelado	Creme de Legumes Coelho Assado com Arroz e Salada Fruta da época
Sexta-Feira	Sopa de Legumes Carne de Porco Assada com Arroz e Salada Fruta da Época	Creme de Legumes Lombos de Pescada no Forno com Mostarda, Batata e Salada Fruta da Época e Mousse	Creme de Legumes Feijoada à Transmontana com Arroz e Salada Fruta da Época	Sopa de Legumes Bife de Frango Estufado com Ervilhas, Arroz e Salada Fruta da Época	

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

Data: 14/01/2019

O Diretor:


