

EMENTA SEMANAL



16 a 20 de Junho

Declaração nutricional 100g

			VE kj	VE Kcal	Lip g	AG. Sat g	Açúc g	Sal g
Segunda-feira	Sopa	Alho francês	218	52	1	0.2	1.8	0.1
	Prato	Almôndegas mistas estufadas com macedonia de legumes e massa de laços. Salada de alface, cebola e tomate	667	159	3	1	1	0.5
	Vegetariano	Lentilhas estufadas com massa de laços. Salada de alface, cebola e tomate	394	94	2	0.2	2.5	0.1
	Sobremesa	Fruta da época	238	57	0	0	13	0.0
Terça-Feira	Sopa	Feijão verde	198	47	2	0.2	2.2	0.2
	Prato	Filetes de pescada à Rosa do Adro com arroz de ervilhas. Salada de alface, cenoura e cebola	557	133	6	1	0	1.7
	Vegetariano	Tofu à Rosa do Adro com arro de ervilhas. Salada de alface, cenoura e cebola	434	104	1	0.1	1.7	0.1
	Sobremesa	Fruta da época	238	57	0	0	13	0.0
Quarta-feira	Sopa	Penca e feijão encarnado	403	96	1	0.2	2.3	0.1
	Prato	Massa de aves à portuguesa (macarronete, frango, peru, couve). Salada de tomate, cenoura e cebola	574	137	2	0	1	0.2
	Vegetariano	Cubos de soja estufados com macarronete. Salada de tomate, cenoura e cebola	464	111	1	0.2	1.6	0.1
	Sobremesa	Fruta da época	238	57	0	0	13	0.0
Quinta-feira	Sopa	0	236	56	1	0.2	1.7	0.1
	Prato	Feriado	504	121	3	1	1	0.2
	Vegetariano	0	517	124	2	0.3	1.1	0.1
	Sobremesa	0	238 / 389	57 / 93	0 / 0	0 / 0	13 / 22	0 / 0
Sexta-feira	Sopa	Creme de legumes com feijão branco	341	81	1	0.1	1.9	0.1
	Prato	Arroz de aves à portuguesa (frango, peru, couve). Salada de tomate, cenoura e cebola	656	157	4	1	0	0.2
	Vegetariano	Arroz de legumes (couve, cenoura, ervilha). Salada de tomate, cenoura e cebola	605	145	2	0.4	1.8	0.1
	Sobremesa	Fruta da época	238	57	0	0	13	0.0

Sobremesa sujeita a alteração, para uma boa gestão de maturação da fruta da época, e redução do desperdício alimentar. | 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 | 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.