

# EMENTA SEMANAL



Segunda-feira

Terça- Feira

Quarta-feira

Quinta-feira

Sexta-feira

		Declaração nutricional 100g					
		VE kj	VE Kcal	Lip g	AG. Sat g	Açúc g	Sal g
<b>23 a 27 de Junho</b>							
<b>Sopa</b>	Macedónia de legumes (cenoura e ervilhas)	114	27	1	0.1	1.0	0.1
<b>Prato</b>	Hamburguer misto (vaca e porco) estufados(no forno) com laços. Salada de pepino, cenoura e milho	879	210	5	2	1	0.2
<b>Vegetariano</b>	Seitan estufado com laços. Salada de pepino, cenoura e milho	583	139	2	0.3	1.3	0.2
<b>Sobremesa</b>	Fruta da época	238	57	0	0	13	0.0
<b>Sopa</b>	Creme de couve-flor e feijão vermelho	403	96	1	0.2	2.3	0.1
<b>Prato</b>	Arroz de atum. Salada de tomate, alface e cenoura	661	158	6	1	1	0.4
<b>Vegetariano</b>	Arroz de legumes. Salada de tomate, alface e cenoura	605	145	2	0.4	1.8	0.1
<b>Sobremesa</b>	Fruta da época	238	57	0	0	13	0.0
<b>Sopa</b>	Creme de cenoura e feijão branco	399	95	1	0.2	1.8	0.2
<b>Prato</b>	Rancho ( frango, grão-de-bico, couve e massa macarronete). Salada de pepino, milho e couve roxa	749	179	4	1	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	2.3	0.1
<b>Sobremesa</b>	Fruta da época	238	57	0	0	13	0.0
<b>Sopa</b>	Feijão verde e grão	419	100	2	0.3	1.9	0.1
<b>Prato</b>	Paloco com grão-de-bico (batata, paloco, ovo e grão-de-bico). Salada de couve roxa, alface e cebola	343	82	1	0	1	0.1
<b>Vegetariano</b>	Tofu à Gomes de Sá (batata, tofu, grão-de-bico, cebola e salsa). Salada de couve roxa, alface e cebola	453	108	3	0.5	1.6	0.1
<b>Sobremesa</b>	Fruta da época ou gelatina	238 / 389	57 / 93	0 / 0	0 / 0	13 / 22	0 / 0
<b>Sopa</b>	Creme de cenoura e feijão encarnado	399	95	1	0.2	1.8	0.2
<b>Prato</b>	Panado de Frango com arroz de cenoura . Salada de alface, pepino e cebola	841	201	6	1	1	0.3
<b>Vegetariano</b>	Hamburguer de cogumelos no forno com arroz de cenoura. Salada de alface, pepino e cebola	716	171	10	1.5	2.0	0.2
<b>Sobremesa</b>	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.