

EMENTA SEMANAL



9 a 13 de Junho

Declaração nutricional 100g

			VE kj	VE Kcal	Lip g	AG. Sat g	Açúc g	Sal g
Segunda-feira	Sopa	Cenoura e feijão branco	403	96	1	0.2	2.3	0.1
	Prato	Ovos mexidos com cogumelos e ervilha com Laços. Salada de couve roxa, pepino e cenoura	799	191	7	1	1	0.4
	Vegetariano	Salada de cogumelos e ervilhas com Laços. Salada de couve roxa, pepino e cenoura	310	74	2	0.6	1.6	0.7
	Sobremesa	Fruta da época	238	57	0	0	13	0.0
Terça-Feira	Sopa	0						
	Prato	feriado						
	Vegetariano	0						
	Sobremesa	0						
Quarta-feira	Sopa	Couve coração com grão-de-bico	437	104	2	0.2	2.3	0.1
	Prato	Perna de frango no forno com arroz de ervilhas. Salada de tomate, milho e beterraba	594	142	4	1	1	0.2
	Vegetariano	Hambúrguer de azeitona com arroz de ervilhas. Salada de tomate, milho e beterraba	852	204	8	1.6	1.8	2.4
	Sobremesa	Fruta da época	238	57	0	0	13	0.0
Quinta-feira	Sopa	Legumes	205	49	1	0.2	1.9	0.1
	Prato	Bolonhesa de atum.(atum estufado com esparguete) Salada de cebola, couve e cenoura	685	164	4	1	2	0.2
	Vegetariano	Bolonhesa de soja.(soja estufada com esparguete) Salada de cebola, couve e cenoura	497	119	2	0.2	2.1	0.1
	Sobremesa	Fruta da época ou gelatina	238 / 389	57 / 93	0 / 0	0 / 0	13 / 22	0 / 0
Sexta-feira	Sopa	Brócolos e cenoura	234	56	1	0.2	1.6	0.1
	Prato	Panados de Frango com arroz de alegre (arroz com ervilha,cenoura e milho). Salada de tomate, cenoura e cebola	698	167	3	1	1	0.2
	Vegetariano	Lentilhas estufadas com arroz de alegre (arroz com ervilha,cenoura e milho). Salada de tomate, cenoura e cebola	583	139	2	0.3	1.3	0.2
	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.