



CENTRO IMACULADO CORAÇÃO DE MARIA
Rua Teófilo Braga, nº 2
7090 – 286 Viana do Alentejo
Tel. 266 953136 Fax: 266939288 E-mail: cicmvn@sapo.pt



Ementa de 21 a 25 de setembro

	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Meio-da-manhã	Fruta da época	Fruta da época	Fruta da época	Fruta da época	Fruta da época
Almoço	SOPA: Sopa de couve-lombarda e lentilhas PRATO: Peito de peru com puré de batata com salada de tomate e milho ⁷ SOBREMESA: Fruta da época	SOPA: Canja de galinha ^{1,3} PRATO: Batatas douradas com salsichas SOBREMESA: Fruta da época/ Pudim flan ⁷	SOPA: Creme de abóbora e nabo PRATO: Arroz de peixe malandrinho (Perca e pescada) ⁴ SOBREMESA: Fruta da época.	SOPA: Creme de coentros PRATO: Perna de frango estufado com grão, massa <i>penne</i> e brócolos ^{1,3,6} SOBREMESA: Fruta da época	SOPA: Sopa de favas PRATO: Filete de peixe-gato com batata assada e salada de alface e tomate ⁴ SOBREMESA: Fruta da época
Lanche	Sumo 100% fruta+ Pão de mistura com queijo ^{1,7}	200ml de leite meio-gordo ⁷ + Cereais sem açúcares adicionados ^{1,8}	200ml de leite meio-gordo ⁷ +Pão panda com creme vegetal ¹	logurte líquido ⁷ + Panquecas de pêra ⁷ ^{1,3}	200ml de leite meio-gordo +Pão panda com marmelada caseira ¹

NOTA: A ementa pode sofrer alterações por motivos imprevistos.

Ementa elaborada por: Nutricionista Joana Teresa Mendes CP4664N

A sua refeição contém ou pode conter as seguintes substâncias ou produtos e seus derivados: 1Cereais que contêm glúten., 2Crustáceos, 3Ovos, 4Peixes, 5Amendoim, 6Soja, 7Leite, 8Frutos de casca rijas, 9Aipo, 10Mostarda, 11Sementes de Sesamo, 12Dióxido de enxofre e sulfitos, 13 Tremoço, 14Moluscos. Se é alérgico a algum alimento, por favor informe-se junto da nossa equipa. Não poderão ser excluídas possíveis contaminações cruzadas. Para quem não é alérgico ou intolerante, estas substâncias ou produtos são completamente inofensivas.