

De 24 a 28 de junho de 2024



SANTA CASA DA  
MISERICÓRDIA | PENACOVA



		Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta
<b>A L M O Ç O</b>	<b>Sopa</b>	Couve branca com feijão manteiga <sup>9,12</sup>	Feijão verde e cenoura <sup>9,12</sup>	Creme de cenoura e couve <sup>9,12</sup>	Canja de galinha <sup>1,3</sup>	Brócolos <sup>12</sup>
	<b>Prato Principal</b>	<b>Almôndegas de vaca estufadas com cogumelos e esparguete</b> <sup>1,2,3,4,6,7,10,11,12,13</sup>	<b>Meia desfeita de paloco</b> <sup>3,4,13</sup>	<b>Arroz de peru</b> <sup>12</sup>	<b>Pescada cozida com batata cozida e ovo</b> <sup>4,13</sup>	<b>Panados com arroz de cenoura</b> <sup>1,3,6,7</sup>
	<b>Hortícolas</b>	Tomate e cenoura	Couve e cenoura	Alface e pepino	Brócolos e cenoura <sup>12</sup>	Alface e tomate
	<b>Sobremesa</b>	Fruta da época	Fruta da época	Fruta da época	Fruta da época	Fruta da época

**NOTAS:** A ementa pode sofrer alterações com aviso prévio e pode conter os seguintes alergénios ou vestígios de alergénios: 1) Cereais que contêm glúten 2) Crustáceo 3) Ovos 4) Peixe 5) Amendoins 6) Soja 7) Leite 8) Frutos de casca rija 9) Aipos 10) Mostarda 11) Sementes de sésamo 12) Sulfitos 13) Moluscos 14) Tremeços

A ementa pode sofrer alterações imprevistas.

rev.2

Nutricionista: Ana Cláudia Ferreira  
Ana Cláudia Ferreira (CP 2070N)