

## Ementa semanal

**Semana 2 – 9 a 13 de maio**

<b>Segunda-feira</b>	<b>Sopa</b>	Sopa de grão-de-bico e couve lombarda
	<b>Prato</b>	Massa riscada com atum, ervilhas e cenoura <sup>1,4</sup>
	<b>Hortícolas</b>	Salada de alface
	<b>Sobremesa</b>	Pera/Laranja
<b>Terça-feira</b>	<b>Sopa</b>	Creme de abóbora e couve branca
	<b>Prato</b>	Peru estufado com <i>courgette</i> e batata cozida
	<b>Hortícolas</b>	Salada de cenoura ralada e tomate
	<b>Sobremesa</b>	Banana/Maçã
<b>Quarta-feira</b>	<b>Sopa</b>	Creme de couve-flor e brócolos
	<b>Prato</b>	Pescada à Sevilhana com arroz de tomate
	<b>Hortícolas</b>	Salada de alface e couve roxa
	<b>Sobremesa</b>	Pudim/Clementina <sup>3,7</sup>
<b>Quinta-feira</b>	<b>Sopa</b>	Sopa de abóbora e ervilhas
	<b>Prato</b>	Carne à bolonhesa com esparguete <sup>1</sup>
	<b>Hortícolas</b>	Couve e <i>courgette</i> salteadas
	<b>Sobremesa</b>	Maçã/Pera
<b>Sexta-feira</b>	<b>Sopa</b>	Creme de alho francês e couve-flor
	<b>Prato</b>	Arroz de peixe (pescada e ameijoas) malandrinho <sup>2,4</sup>
	<b>Hortícolas</b>	Salada de alface
	<b>Sobremesa</b>	Laranja/Banana

A sua refeição contém ou pode conter as seguintes substâncias ou produtos e seus derivados: 1 Cereais que contêm glúten, 2 Crustáceos, 3 Ovos, 4 Peixes, 5 Amendoins, 6 Soja, 7 Leite, 8 Frutos de casca rijas, 9 Aipo, 10 Mostarda, 11 Sementes de sésamo, 12 Dióxido de enxofre e sulfitos, 13 Tremoço, 14 Moluscos.

Para quem não é alérgico ou intolerante, estas substâncias ou produtos são completamente inofensivos.

A ementa pode ser alterada por motivos imprevistos.

Vamos falar de... poejo!

Podemos consumir as suas folhas e flores frescas ou secas. Com esta erva aromática podemos fazer tisanas, aromatizar caldeiradas de peixe, açordas e sobremesas com fruta.