



EMENTA GERAL ESCOLAR

9 A 13 DE FEVEREIRO DE 2026



CERVEIRA
VILA DAS ARTES

Segunda-feira 9	Sopa	Sopa de curgete	Pão de mistura ¹	Água
	Prato	Massa esparguete à bolonhesa ^{1, 12}		
	Legumes/ Saladas	Salada de alface, pepino e couve roxa ¹²		
	Sobremesa	Fruta da época (3 variedades)		
Terça-feira 10	Sopa	Creme de abóbora		
	Prato	Filete de perca no forno com batata assada ^{4, 12}		
	Legumes/ Saladas	Salada de alface, tomate e cenoura ripada ¹²		
	Sobremesa	Fruta da época (3 variedades)/ mousse de chocolate		
Quarta-feira 11	Sopa	Sopa de couve penca		
	Prato	Bifinhos de frango (tiras) com cogumelos e massa espirais tricolor ^{1, 12}		
	Legumes/ Saladas	Salada de tomate e pepino ¹²		
	Sobremesa	Fruta da época (3 variedades)		
Quinta-feira 12	Sopa	Creme de alho francês		
	Prato	Filete de pescada frito com arroz de tomate e feijão manteiga ^{4, 12}		
	Legumes/ Saladas	Couve de bruxelas, brócolos e cenoura cozidos ¹²		
	Sobremesa	Fruta da época (3 variedades)		
Sexta-feira 13	Sopa	Sopa de brócolos		
	Prato	Rojões de porco estufados com batata cozida ¹²		
	Legumes/ Saladas	Salada de alface, tomate e milho ¹²		
	Sobremesa	Fruta da época (3 variedades)		

Alergêneos: As refeições podem conter ou ter contacto com as seguintes substâncias ou produtos derivados, considerados alérgenos alimentares comuns: 1. Cereais que contêm glúten (trigo, centeio, cevada, aveia e híbridos), 2. Crustáceos e produtos à base de crustáceos, 3. Ovos e produtos à base de ovos, 4. Peixe e produtos à base de peixe, 5. Amendoins e produtos à base de amendoins, 6. Soja e produtos à base de soja, 7. Leite e produtos à base de leite (incluindo lactose), 8. Frutos de casca rija (amêndoas, avelãs, nozes, castanha de caju, etc.), 9. Aipo e produtos à base de aipo, 10. Mostarda e produtos à base de mostarda, 11. Sementes de sésamo e produtos à base de sésamo, 12. Dióxido de enxofre e sulfitos, 13. Tremoço e produtos à base de tremoço, 14. Moluscos e produtos à base de moluscos. Para quem não apresenta alergias ou intolerâncias, estas substâncias são totalmente inofensivas.

Nota: Esta ementa está sujeita a alterações, sempre que tal se justifique.

Comer bem é uma forma de cuidarmos de nós e dos outros, partilhando refeições completas e nutritivas.

Ementa elaborada por Nutricionista Inês Liquito CP 5589N

