



Celíaca – Elaborada com matérias-primas naturalmente isentas de glúten, sem lactose e em ambiente controlado

	Ementa		Lanche da manhã	Lanche da tarde
2ª	Sopa	Sopa Camponesa	Personalizado	Personalizado
	Prato	Empadão de arroz de vitela sem glúten	Leite sem lactose	Sumo 100%
	Sobremesa	Fruta da época	Fruta	Fruta
3ª	Sopa	Creme de cenoura	Personalizado	Personalizado
	Prato	Pescada cozida com todos (4)	Leite/iogurte sem lactose	Leite/iogurte se lactose
	Sobremesa	Gelatina	Fruta	Fruta
4ª	Sopa	Creme de courgette	Personalizado	Personalizado
	Prato	Tiras de aves com fusilli sem glúten	Leite sem lactose	Sumo 100%
	Sobremesa	Fruta da época	Fruta	Fruta
5ª	Sopa	Sopa de feijão com hortalíça	Personalizado	Personalizado
	Prato	Arroz de peixe (4)	Leite/iogurte sem lactose	Leite sem alctose
	Sobremesa	Mousse de chocolate	Fruta	Fruta
6ª	Sopa	Creme de abobora	Personalizado	Personalizado
	Prato	Bifanas grelhadas com arroz sem glúten	Leite/iogurte sem lactose	Leite sem lactose
	Sobremesa	Fruta da época	Fruta	Fruta

LISTA DE ALERGÉNIOS (...)

- | | |
|---|--|
| 1. Cereais que contêm glúten | 8. Frutos secos de casca rija |
| 2. Crustáceos e produtos à base de crustáceos | 9. Aipo e produtos à base de aipo |
| 3. Ovos e produtos à base de ovos | 10. Mostarda e produtos à base de mostarda |
| 4. Peixes e produtos à base de peixe | 11. Sementes de sésamo |
| 5. Amendoins e produtos à base de amendoins | 12. Dióxido de enxofre e sulfitos |
| 6. Soja e produtos à base de soja | 13. Tremço ou produtos à base de tremço |
| 7. Leite e produtos à base de leite (incluindo lactose) | 14. Moluscos e produtos à base de moluscos |

Nota: Ementa sujeita a alterações no próprio dia devido à política do consumo de produtos o mais fresco possível e à disponibilidade dos mesmos

