



Alteração à Ementa do dia

Entidade Fornecedora de refeições: Grupo Desportivo Sobreirense

Data: 30-05-2025 – Sexta feira

EMENTA DEFINIDA

Ementa	Semana 2
Sopa	Agrião
Prato	Salada de peixe no forno com legumes (perca e salmão, ovo, batata, cenoura, couve flor e brócolos) ^{3,4}
Vegetariano	Salada vegetariana (batata, cenoura, ervilhas, couve flor e brócolos)
Sobremesa	Fruta da época

ALTERAÇÃO EFETUADA

Ementa	Semana 2
Sopa geral	Canja de galinha com massinhas (glúten e ovo)
Dieta ligeira, Dieta sem glúten Dieta vegan	Legumes
Prato geral Dieta religiosa	Hamburger de frango ao alinho no pão de sésamo com batatas fritas pála-pála e salada mista (alface, tomate e cenoura ralada) (sulfitos, glúten, ovo)
Dieta ligeira	Bife de frango simples em pão branco (paposeco) e salada mista (sulfitos, glúten, ovo)
Dieta sem lactose	Bife de frango simples em pão branco (paposeco) com batatas fritas pála-pála e salada mista (sulfitos, glúten, ovo)
Dieta sem glúten	Bife de frango ao alinho em pão sem glúten ou com arroz branco e batatas fritas pála-pála e salada mista (sulfitos, glúten, ovo)
Vegetariano	Salsichas de soja ao alinho no pão de sésamo com batatas fritas pála-pála e salada mista (alface, tomate e cenoura ralada) (sulfitos, glúten, ovo)
Sobremesa	Gelatina ou Fruta da época (sulfitos)

MOTIVO:

Alteração do prato do dia (adaptada à proposta dos alunos da EB1 das Palhagueiras), no âmbito do projeto da autarquia “Tu escolhes o almoço”.

Data: 11-04-2025

Responsável: Sheila Fernandes Antunes (Sheila Fernandes Antunes)

Observações:

- Alterações efetuadas à ementa, podem significar alterações nos alérgenos presentes e mencionados nas Fichas Técnicas dos pratos. Em caso de alguma alergia/intolerância alimentar (**Cereais que contêm glúten, Crustáceos, Ovos, Peixes, Amendoins, Soja, Leite, Frutos de casca rija, Aipo, Mostarda, Sementes de sésamo, Dióxido de enxofre e sulfitos, Tremço ou Moluscos**), contacte o responsável pela alteração e solicite a consulta da ficha técnica e/ou o rótulo do produto utilizado. Para quem não é alérgico ou intolerante, estas substâncias ou produtos são completamente inofensivas. Não poderão ser excluídas as contaminações cruzadas.
- Alterações efetuadas à ementa, também podem significar pequenas alterações na Declaração Nutricional por 100g presentes nas Fichas Técnicas.
- Os legumes/carne/pescado/accompanhamentos/sobremesas podem ser alterados, mediante a disponibilidade no mercado.