

\*Pratos preparados apenas para o alunos com intolerâncias alimentares.

**24 a 28 de março de 2025**

**segunda-feira**

Sopa  
Prato Principal: Sopa de ervilhas  
Dieta\*: Bife de frango grelhado com arroz de legumes e salada  
Ovolactovegetariana\*: Bife de frango grelhado com arroz de legumes e salada  
Sobremesa: Omelete de legumes com arroz e salada  
Fruta da época

**terça-feira**

Sopa  
Prato Principal: Sopa de couve lombarda  
Redfish assado no forno com batata, cenoura e ervilhas e salada  
Dieta\*: Redfish cozido com couve cozida, batata e salada  
Ovolactovegetariana\*: Salada de grão colorida e salada  
Sobremesa: Fruta da época

**quarta-feira**

Sopa  
Prato Principal: Sopa de feijão manteiga  
Strogonoff de aves com esparguete e salada  
Dieta\*: Costeleta grelhada com esparguete e salada  
Ovolactovegetariana\*: Strogonoff de cogumelos com esparguete e salada  
Sobremesa: Fruta da época

**quinta-feira**

Sopa  
Prato Principal: Caldo verde  
Medalhões de pescada com puré e salada  
Dieta\*: Peixe grelhado com batata cozida e salada  
Ovolactovegetariana\*: Cuscuz com legumes (pimento, curgete, cenoura, cebola, passas, cominhos, salsa) e salada  
Sobremesa: Arroz doce | Fruta da Época

**sexta-feira**

Sopa  
Prato Principal: Creme de legumes  
Carne estufada com batata frita, arroz e salada  
Dieta\*: Bife de peru com arroz e salada  
Ovolactovegetariana\*: Soja estufada com legumes, batata frita, arroz e salada  
Sobremesa: Fruta da época

*Catarina Correia (47260)*