

20 a 24 de abril de 2026

segunda-feira

Sopa	Sopa de feijão manteiga
Prato Principal:	Esparguete à Bolonhesa e salada
Dieta*:	Bife de frango com esparguete e salada
Ovolactovegetariana*:	Soja à Bolonhesa com esparguete e salada
Sobremesa:	Fruta da época

terça-feira

Sopa	Sopa de macedónia
Prato Principal:	Perca assada no forno com arroz de feijão e salada
Dieta*:	Perca grelhada com arroz e salada
Ovolactovegetariana*:	Beringela recheada com lentilhas e salada
Sobremesa:	Fruta da época

quarta-feira

Sopa	Sopa de agrião
Prato Principal:	Tirinhas de frango salteadas com cogumelos, espirais e salada
Dieta*:	Bife de frango com espirais e salada
Ovolactovegetariana*:	Tirinhas de seitan salteadas com cogumelos, espirais e salada
Sobremesa:	Fruta da Época

quinta-feira

Sopa	Sopa de nabiça
Prato Principal:	Arroz de peixe
Dieta*:	Peixe cozido com batata cozida e salada
Ovolactovegetariana*:	Tofu à lagareiro com batata e salada
Sobremesa:	Fruta da Época

sexta-feira

Sopa	Sopa de couve-coração
Prato Principal:	Rissóis de carne com arroz de legumes e salada
Dieta*:	Bife de frango com arroz de legumes e salada
Ovolactovegetariana*:	Pataniscas de feijão verde com arroz de legumes e salada
Sobremesa:	Fruta da época

*Pratos preparados apenas para os alunos com intolerâncias alimentares.

Alergénios disponíveis sob consulta junto de um operador.

Sumo files Print CP nº 4733N