Câmara Municipal de Oeiras EMENTA CONFEÇÃO LOCAL ANO LETIVO 2017/2018



| | Segunda-Feira | | Terça-Feira | | Quarta-Feira | | Quinta-Feira | | Sexta-Feira | |
|------------------------------|---|---------------|--|---------------|---|---------------|---|---------------|--|---------------|
| | | | | | | | | | 01/06/2018 | Kcal JI/EB |
| Sopa | | | | | | | | | Creme de Legumes | 110 |
| Prato | | | | | | | | | Frango assado | 120/161 |
| Guarnição/Acom panhamento | | | | | | | | | Arroz e batata pala pala | 469/631 |
| Sobremesa | | | | | | | | | Gelado ⁷ | 204 |
| • | 04/06/2018 | Kcal JI/EB | 05/06/2018 | Kcal JI/EB | 06/06/2018 | Kcal JI/EB | 07/06/2018 | Kcal JI/EB | 08/06/2018 | Kcal JI/EB |
| Sopa | Espinafres | 87 | Abóbora com coentros | 81 | Caldo verde | 78 | | | Alho francês | 97 |
| | Esparguete à Bolonhesa (carne de vaca) ^{1,6,12} | 534/687 | Bacalhau gratinado (bacalhau fresco) com batata palha e molho bechamel 1,4,7 | 647/735 | Frango de tomatada | 160/200 | Feriado Municipal | | Carne de porco estufada com massa macarronete, ervilha e | 566/720 |
| Guarnição/Acom panhamento | Salada de alface e couve roxa | 55 | Salada de tomate e pepino | 57 | Arroz de ervilhas e salada de alface e milho | 373/479 | т енадо іминограї | | cenoura ¹ | 300/120 |
| Sobremesa | Fruta da época | 60 | Gelatina | 110 | Fruta da época | 60 | | | Fruta da época | 60 |
| <u> </u> | 44/00/0040 | Kcal | 40/00/0040 | Kcal | 40/00/0040 | Kcal | 44/00/0040 | Kcal | 45/00/0040 | Kcal |
| Sopa | 11/06/2018 Feijão verde | JI/EB 89 | 12/06/2018 Lombardo | JI/EB 85 | 13/06/2018 Alho francês | JI/EB 97 | 14/06/2018 Espinafres | JI/EB 87 | 15/06/2018 Creme de cenoura com | JI/EB 166 |
| | Rolo de carne (misto) ^{1,6,12} | 163/200 | Lombardo | 03 | Perninha de perú estufada | 137/166 | Espiriaires | 01 | massinhas ¹ Feijoada (carne de porco), feijão | 321/369 |
| | Arroz de feijão, salada de tomate e | | Salada de atum e ovo , batata, cenoura aos cubos e feijão frade ^{3,4} | 690/750 | · | | Pescada cozida, batata, cenoura e brócolos ⁴ | 262/287 | | |
| | milho | 452/492 | | | oregãos ¹ | 410/517 | | | Arroz branco | 208/261 |
| Sobremesa | Fruta da época | 60 | logurte aroma ⁷ | 89 | Fruta da época | 60 | Gelatina | 110 | Fruta da época | 60 |
| | 18/06/2018 | Kcal JI/EB | 19/06/2018 | Kcal JI/EB | 20/06/2018 | Kcal JI/EB | 21/06/2018 | Kcal JI/EB | 22/06/2018 | Kcal JI/EB |
| Sopa | Creme de brócolos | 84 | Courgete com cubinhos de cenoura | 87 | Grão com nabiça | 192 | Creme de legumes | 110 | Caldo verde | 78 |
| Prato | Massa à carbonara (massa espiral, salsichas, fiambre e cogumelos) ^{1,3,6,7,12} | 537/644 | Peixe no forno (Granadeiro) no forno ⁴ | 115/134 | Perú estufado com ervilhas, cenoura aos cubos | 158/188 | Massada (massa cotovelinhos) de peixe (cardinal) ^{1,4} | 550/668 | 3 Frango assado | 120/161 |
| Guarnicão/Acom | Salada de alface | 49 | Batata cozida, cenoura e couve flor cozida | 248/265 | Arroz de lombardo | 392/498 | Salada de alface | 49 | Arroz de manteiga e salada de alface e milho ⁷ | 458/564 |
| Sobremesa | Fruta da época | 60 | Gelado ⁷ | 204 | Fruta da época | 60 | logurte aroma ⁷ | 89 | Fruuta da época | 60 |
| | 25/06/2018 | Kcal JI/EB | 26/06/2018 | Kcal JI/EB | 27/06/2018 | Kcal JI/EB | 28/06/2018 | Kcal JI/EB | 29/06/2018 | Kcal JI/EB |
| Sopa | Alho francês | 97 | Espinafres | 87 | Feijão verde | 89 | Juliana | 90 | Feijão branco com lombardo | 196 |
| Prato | Almôndegas estufadas (vaca) ^{1,6,12} | 163/204 | Empadão de atum (arroz) | 564/712 | Rancho (frango, grão, | 608/755 | Saladinha de peixe (abrótea) com coentros, batata,cenoura aos | 414/428 | Ovo mexido com salsichas, arroz | 425/530 |
| | Esparguete e salada de alface e tomate ¹ | 413/520 | Cenoura ralada | 51 | macarronete e lombardo ¹ | | cubos, feijão verde e ervilhas ⁴ | | alegre (ervilha,cenoura e milho) ^{3.6} | |
| Sobremesa | Fruta da época | 60 | logurte aroma ⁷ | 89 | Fruta da época | 60 | Gelatina | 110 | Fruta da época | 60 |

A refeição contém ou pode conter os seguintes alergéneos: 1-Cereais que contém glúten, 2-Crustáceos, 3-Ovos, 4-Peixe, 5-Amendoins, 6-Soja, 7-Leite, 8-Frutos de casca rija, 9-Aipo, 10-Mostarda, 11-Sementes de sésamo, 12-Dióxido de enxofre e sulfitos, 13-Tremoços, 14-Moluscos. Para quem não é alérgico ou intolerante, estas substâncias são inofensivas. Para uma informação adicional, deve solicitar esclarecimentos junto de um colaborador.