

SEMANA 06 a 10 de Outubro

			Energia (kj)	Energia (Kcal)	Lípidos (g)	Saturados (g)	Açúcar (g)	Sal (g)
2F	Sopa	Creme de legumes	236	56	1	0	2	0
	Prato Principal	Panado de frango com massa colorida (ervilhas, cenoura e milho)	888	212	8	3	2	0
	Vegetariano	Massa colorida de ervilhas, cenoura, milho e curgete	456	109	1	0	3	0
	Legumes	Incorporados (ervilhas, cenoura e milho)						
	Sobremesa	Fruta da época	238	57	0	0	13	0
3F	Sopa	Feijão manteiga e curgete	390	93	1	0	2	0
	Prato Principal	Filete de Red-fish no forno com arroz de cenoura	558	133	3	0	1	1
	Vegetariano	Estufadinho de salsicha vegetariana com arroz de cenoura	848	203	7	2	1	0
	Legumes	Alface, pepino e beterraba	78	19	0	0	4	0
	Sobremesa	Fruta da época/Doce	238 / 59C	57 / 14I	0 / 5	0 / 2	13 / 14	0 / 0
4F	Sopa	Brócolos	254	61	1	0	2	0
	Prato Principal	Roti de peru assado com puré	454	108	2	1	1	0
	Vegetariano	Empadão de lentilhas e legumes	408	98	3	1	2	0
	Legumes	Feijão-verde, couve roxa e tomate	95	23	1	0	3	0
	Sobremesa	Fruta da época	238	57	0	0	13	0
5F	Sopa	Creme de cenoura	279	67	1	0	2	0
	Prato Principal	Feijão-frade com ovo raspado, cavala, cebola e salsa com arroz branco	845	202	9	1	1	1
	Vegetariano	Feijão-frade com ovo raspado, cebola e salsa com arroz branco	657	157	1	0	3	0
	Legumes	Tomate, pepino e cebola	25	6	0	1	0	0
	Sobremesa	Fruta da época	238	57	0	0	13	0
6F	Sopa	Brócolos	254	61	1	0	2	0
	Prato Principal	Esparguete à Bolonhesa (guarnecida com carne de vaca e soja)	986	236	9	3	2	0
	Vegetariano	Bolonhesa de soja	772	185	10	1	4	0
	Legumes	Couve bruxela, couve roxa e branca	47	11	0	0	1	0
	Sobremesa	Fruta da época	238	57	0	0	13	0

Fruta sujeita a alteração, para uma melhor gestão da maturação da fruta da época e redução do desperdício alimentar. **Alergénios:** Por favor, informe-se junto da nossa Equipa. Não é possível excluir o risco de contaminação cruzada neste restaurante. **Declaração nutricional** apresentada por 100g/100ml de produto. Este estabelecimento dispõe de **Livro de Reclamações**. ASAE: Rua Rodrigo da Fonseca, 73 — 1250-096 Lisboa

Fruit subject to change for better management of seasonal fruit ripening and food waste reduction. **Allergens:** Please ask our staff for more information. Cross-contamination cannot be excluded in this restaurant. **Nutritional information** provided per 100g/100ml of product. This establishment has a **Complaints Book**.