

SEMANA 11 a 15 de Maio

		Energia (ki)	Energia (Kcal)	Lípidos (g)	Saturados (g)	Açúcar (g)	Sal (g)	
2F	Sopa	Creme de Curgete	189	45	1	0	2	0
	Prato Principal	Empadão de arroz de atum colorido (atum, arroz, milho, cenoura e ervilhas)	661	158	4	1	1	0
	Vegetariano	Empadão de arroz de soja colorido (lentilhas, arroz, milho, cenoura e ervilhas)	473	113	2	0	1	0
	Legumes	Incorporados (milho, cenoura e ervilhas)						
	Sobremesa	Fruta da época	238	57	0	0	13	0
3F	Sopa	Lentilhas e couve branca	513	123	1	0	2	0
	Prato Principal	Lombo de porco assado no forno com massa	778	186	3	1	0	0
	Vegetariano	Tofú assado no forno com massa	575	137	3	0	1	0
	Legumes	Alface, beterraba e pepino	70	17	0	0	2	0
	Sobremesa	Fruta da época	238	57	0	0	13	0
4F	Sopa	Nabo	221	53	1	0	2	0
	Prato Principal	Filete de peixe língua em farinha de milho com arroz de brócolos	764	183	2	0	1	0
	Vegetariano	Peixinhos da horta com arroz de brócolos	609	146	13	2	2	0
	Legumes	Curgete, tomate e couve-roxa	95	23	1	0	3	0
	Sobremesa	Fruta da época	238	57	0	0	13	0
5F	Sopa	Feijão-verde	209	50	1	0	2	0
	DIA VEGETARIANO							
	Vegetariano	Ranchinho vegetariano (macarronete, grão-de-bico, couve lombarda, cenoura e ervilhas)	595	142	2	0	2	0
	Legumes	Incorporados (couve lombarda, cenoura e ervilhas)						
Sobremesa	Fruta da época	238	57	0	0	13	0	
6F	Sopa	Brócolos	254	61	1	0	2	0
	Prato Principal	Filete de pescada com molho de cenoura e arroz branco	505	121	6	2	1	0
	Vegetariano	Cubos de seitan estufados com arroz branco	480	115	4	1	3	1
	Legumes	Alface, curgete e milho	70	17	0	0	2	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**.