



SEMANA 15 a 19 de Dezembro

			Energia (kj)	Energia (Kcal)	Lípidos (g)	Saturados (g)	Açúcar (g)	Sal (g)
2F	Sopa	Juliana	139	33	2	0	2	0
	Prato Principal	Salada de cavala e feijão-frade com ovo raspado, cebola e salsa com arroz branco	975	233	10	1	1	1
	Vegetariano	Salada feijão-frade com ovo raspado, cebola e salsa e arroz branco	615	147	5	1	1	0
	Legumes	Tomate, curgete e cenoura	80	19	0	0	4	0
	Sobremesa	Fruta da época	238	57	0	0	13	0
3F	Sopa	Brócolos	254	61	1	0	2	0
	Prato Principal	Perninha de frango assada no forno com laranja e arroz de cenoura	710	170	2	1	1	0
	Vegetariano	Salsicha vegetariana estufada com legumes e arroz de cenoura	518	134	2	0	2	0
	Legumes	Alface, pepino e milho	372	89	3	3	1	0
	Sobremesa	Fruta da época/Surpresa Natalícia	238 590	57 141	0 5	0 2	13 14	0 0
4F	Sopa	Grão-de-bico com couve-lombarda	431	103	2	0	2	0
	Prato Principal	Bolonhesa de salmão	795	190	10	2	2	0
	Vegetariano							
	Legumes	Couve-branca, couve-roxa e curgete	206	49	1	0	2	1
	Sobremesa	Fruta da época	238,0	56,9	0,4	0,1	13,0	0,0
5F	Sopa	Espinafres	247	59	5	1	1	0
	Prato Principal	Feijoada de Aves (frango, peru, feijão, couve-lombarda, couve-coração e cenoura) com arroz branco	682	163	10	4	1	0
	Vegetariano							
	Legumes	Incorporados (Couve-lombarda, couve-coração e cenoura)						
	Sobremesa	0	238	57	0	0	13	0
6F	Sopa	Creme de Curgete	189	45	1	0	2	0
	Prato Principal	Filete de tilápia com massa de legumes (ervilhas, cenoura e brócolos)	503	120	4	1	1	0
	Vegetariano		0	0	0	0	0	0
	Legumes	Incorporados (ervilhas, cenoura e brócolos)						
	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**.