

SEMANA 27 de Abril a 1 de Maio

		Energia (ki)	Energia (Kcal)	Lípidos (g)	Saturados (g)	Açúcar (g)	Sal (g)					
2F	<b>Sopa</b>	Cenoura e feijão-verde					250	60	1	0	2	0
	<b>Prato Principal</b>	Chilli (carne de bovino, soja e feijão catarino) com arroz branco					721	172	10	3	1	1
	<b>Vegetariano</b>	Chilli (soja e feijão catarino) com arroz branco					907	217	7	2	1	1
	<b>Legumes</b>	Couve branca, couve-roxa e curgete					35	8	0	1	0	0
	<b>Sobremesa</b>	Fruta da época					238	57	0	0	13	0
3F	<b>Sopa</b>	Brócolos e cenoura					226	54	1	0	2	0
	<b>Prato Principal</b>	Filete de paloco em farinha de milho com massa colorida (ervilhas, cenoura e milho)					646	154	5	1	1	1
	<b>Vegetariano</b>	Estufado de cogumelos com massa colorida (ervilhas, cenoura e milho)					462	110	4	1	1	0
	<b>Legumes</b>	Incorporados (ervilhas, cenoura e feijão-verde)										
	<b>Sobremesa</b>	Fruta da época/ Bolo caseiro					238	57	0	15	13	0
4F	<b>Sopa</b>	Feijão-manteiga e couve-coração					375	90	1	0	2	0
	<b>Prato Principal</b>	Roti de peru no forno com arroz de cenoura					726	174	6	1	0	0
	<b>Vegetariano</b>	Tofú no forno com arroz de cenoura					621	148	7	2	0	0
	<b>Legumes</b>	Beterraba, tomate e pepino					70	17	0	0	2	0
	<b>Sobremesa</b>	Fruta da época					238	57	0	0	13	0
5F	<b>Sopa</b>	Couve lombarda					202	48	1	0	2	0
	<b>Prato Principal</b>	Salada de atum e batata (atum, batatas, ervilhas, cenoura e feijão-verde e ovo raspado)					628	150	5	1	1	0
	<b>Vegetariano</b>	Salada de salsicha vegetariana (salsicha vegetariana, batatas, ervilhas, cenoura e feijão-verde)					845	202	9	1	1	1
	<b>Legumes</b>	Incorporados ( ervilhas, cenoura e feijão-verde)										
	<b>Sobremesa</b>	Fruta da época					238	57	0	0	13	0
6F	<b>Sopa</b>											
	<b>Prato Principal</b>											
	<b>Vegetariano</b>	Feriado										
	<b>Legumes</b>											
	<b>Sobremesa</b>											

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**.