

Ementa semanal

Bercário e 1 ano



Semana de 11 a 15 Maio de 2026

BERÇÁRIO

SALA 1 ANO

Segunda-feira

Sopa	Sopa de introdução / 1º grupo/2º Grupo	Sopa de brócolos com tomilho
Prato Principal	Macarronete com frango e cubinhos de curgete	Ericassé de frango com macarrão riscado
Sobremesa	Banana	Fruta variada da época

Terça-Feira

Sopa	Sopa de introdução / 1º grupo/2º Grupo	Creme de couve-de-bruxelas e cenoura
Prato Principal	Filete de red fish grelhado com arroz de legumes malandrinho (ervilhas, couve-flor)	Filete de red fish guarnecido (pimento, salsa, ovo) grelhado com arroz malandrinho de legumes (ervilhas e couve-flor)
Sobremesa	Creme de pera	Fruta variada da época

Quarta-feira

Sopa	Sopa de introdução / 1º grupo/2º Grupo	Sopa de abóbora e grão
Prato Principal	Estufadinho de novilho (picado) com ervilhas, cenoura e cotovelinhos finos	Cubinhos de novilho estufados com ervilha e cenoura e massa cotovelinhos
Sobremesa	Creme de maçã	Fruta variada da época

Quinta-feira

Sopa	Sopa de introdução / 1º grupo/2º Grupo	Creme de curgete e batata doce
Prato Principal	Abrótea cozida com batata e legumes ao vapor (cenoura e feijão.verde)	Abrótea assada no forno com batata aos palitos no forno e legumes salteados (feijão-verde, couve-flor, cenoura)
Sobremesa	Banana	Fruta variada da época

Sexta-feira

Sopa	Sopa de introdução / 1º grupo/2º Grupo	Sopa de feijão-verde
Prato Principal	Arroz malandrinho de coelho (lascas) com cubinhos de abóbora	Hamburguer de aves no forno com arroz de legumes coloridos
Sobremesa	Creme de pera	Fruta variada da época

Ementa elaborada pela Nutricionista do CNM/ CNG: Patrícia Martins (CP1151N)

* Todos os dias, as crianças têm à disposição na sua mesa uma travessa de variados vegetais crus e cozinhados, dos quais se poderão servir de forma autónoma e/ou com ajuda.



Alergénios, informe-se, por favor, junto da nossa equipa. Não poderão ser excluídas as contaminações cruzadas no restaurante. Declaração nutricional por 100g/100ml de produto | Este estabelecimento dispõe de Livro de Reclamações ASAE Rua Rodrigo da Fonseca 73, 1250-096 Lisboa | Allergens: Please get more information with our staff. Cross contaminations in the restaurant can not be excluded | Nutricional information presented per 100g/100ml of product | This establishment has complaints book.

