



## I.P.B. (INSTITUTO PROFISSIONAL DA BAIRRADA)

SEMANA DE 05 A 09 DE FEVEREIRO DE 2018

	<b>Segunda-feira 05-Fevereiro</b>	<b>Terça-feira 06-Fevereiro</b>	<b>Quarta-feira 07-Fevereiro</b>	<b>Quinta-feira 08-Fevereiro</b>	<b>Sexta-feira 09-Fevereiro</b>
<b>Almoço</b>	Creme de cenoura com massinhas <sup>1,3</sup> Almôndegas estufadas e esparguete <sup>1,3;12</sup> Salada de alface, cenoura e milho <sup>12</sup> Clementina	Sopa de feijão-frade e nabiças Pescada à Marinheiro e puré de batata <sup>1,3;4;7;12</sup> Salada de tomate <sup>12</sup> Banana	Sopa de feijão-verde Peito de frango grelhado e arroz Primavera Salada de alface <sup>12</sup> Maçã	Sopa de espinafres Massada de peixe <sup>1,3;4</sup> Salada de tomate <sup>12</sup> Gelatina	Caldo verde <sup>12</sup> Rojões e batata cozida <sup>12</sup> Salada de alface e beterraba <sup>12</sup> Laranja

NOTA: EMENTA PODERÁ ESTA ESTAR SUJEITA A ALTERAÇÃO

DATA DA ELABORAÇÃO: 05/02/2018 DATA DA AFIXAÇÃO: \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_\_\_

EMENTA ELABORADA PELA NUTRICIONISTA LINA ROQUE (CP Nº 877N – ORDEM DOS NUTRICIONISTAS) COM A COLABORAÇÃO DA EQUIPA MULTIDISCIPLINAR E MULTISSETORIAL.

“OS PRODUTOS CONFECIONADOS NESTA INSTITUIÇÃO PODEM CONTER NA SUA FORMULAÇÃO OS SEGUINTE ALERGÉNIOS: 1.GLÚTEN, 2.CRUSTÁCEOS, 3.OVO, 4.PEIXE, 5.AMENDOINS, 6.SOJA, 7.LEITE E DERIVADOS, 8.FRUTOS DE CASCA RIJA, 9.AIPO E DERIVADOS, 10.MOSTARDA E DERIVADOS, 11.SEMENTES DE SÉSAMO, 12.SO2 E SULFITOS, 13.TREMOÇO E 14.MOLUSCOS.”

