

# Santa Casa da Misericórdia do Concelho de Oliveira do Bairro

## EMENTA

### SAD

SEMANA 21 A 27 FEVEREIRO 2022

	<b>Segunda-feira 21 Fevereiro</b>	<b>Terça-feira 22 Fevereiro</b>	<b>Quarta-feira 23 Fevereiro</b>	<b>Quinta-feira 24 Fevereiro</b>	<b>Sexta-feira 25 Fevereiro</b>	<b>Sábado 26 Fevereiro</b>	<b>Domingo 27 Fevereiro</b>
<b>Pequeno-almoço</b>	Leite, Café, Chá <sup>7</sup> Pão c/ Manteiga <sup>1;7</sup>	Leite, Café, Chá <sup>7</sup> Pão c/ Manteiga <sup>1;7</sup>	Leite, Café, Chá <sup>7</sup> Pão c/ Manteiga <sup>1;7</sup>	Leite, Café, Chá <sup>7</sup> Pão c/ Manteiga <sup>1;7</sup>	Leite, Café, Chá <sup>7</sup> Pão c/ Manteiga <sup>1;7</sup>	Leite, Café, Chá <sup>7</sup> Pão c/ Manteiga <sup>1;7</sup>	Leite, Café, Chá <sup>7</sup> Pão c/ Manteiga <sup>1;7</sup>
<b>Almoço</b>	Sopa de alho francês e cenoura  Arroz de marisco <sup>2;4;14</sup>  Maçã	Caldo verde <sup>12</sup>  Rojões com batata cozida <sup>12</sup>  Salada de alface e Tomate <sup>12</sup>  Laranja	Sopa de grão com espinafres  Pescada cozida com todos <sup>3;4</sup>  Pera	Sopa de feijão com couve portuguesa Coelho no forno com arroz Primavera <sup>12</sup>  Salada de tomate <sup>12</sup>  Maçã	Sopa de couve coração  Feijoada de potas com arroz branco <sup>14</sup>  Banana	Sopa de legumes  Jardineira de frango <sup>12</sup>  Clementina	Sopa de feijão-verde  Lombo de porco no forno com arroz branco <sup>12</sup> Ervilhas e cenoura estufadas Pudim <sup>1;3;7;8</sup>
<b>Lanche</b>	Pão c/ Manteiga <sup>1;6</sup> logurte <sup>7</sup>	Pão c/ Fiambre <sup>1;6</sup> Leite c/ Cevada <sup>7;1</sup>	Pão c/ Queijo <sup>1;7;6</sup> Leite c/Cevada <sup>7;1</sup>	Papas de aveia <sup>1;7;6;8</sup>	Pão c/ Marmelada <sup>1</sup> Leite c/ Cevada <sup>7;1</sup>	Pão c/ Manteiga <sup>1;7</sup> Leite c/ Cevada <sup>7;1</sup>	Pão c/ Marmelada <sup>1</sup> Leite c/ Cevada <sup>7;1</sup>

**NOTA:** EMENTA PODERÁ ESTA ESTAR SUJEITA A ALTERAÇÃO

DATA DA ELABORAÇÃO: 24/02/2022 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 CONFECCIONADOS 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 RUA, 9. AIPO E DERIVADOS, 10. MOSTARDA E DERIVADOS, 11. SEMENTES DE SÊSAMO, 12. SO2 E SULFITOS, 13. TREMOÇO E 14. MOLUSCOS.”*

