

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

SEMANA DE 21 A 25 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>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

NOTA: EMENTA PODERÁ ESTA ESTAR SUJEITA A ALTERAÇÃO

DATA DA ELABORAÇÃO: 21/02/2022 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 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.”

