

CANTINA – ALMOÇO | CANTEEN - LUNCH



SASE
SERVIÇOS DE AÇÃO SOCIAL ESCOLAR
UNIVERSIDADE DOS AÇORES

Menu Intolerâncias / Intolerances Menu

Intolerâncias apenas às proteínas do leite de vaca e glúten

Intolerances to cow's milk and gluten proteins

12 – 16 DE MAIO – MAY 12TH – 16TH, 2025

	Segunda – feira <i>Monday</i> 12	Terça – feira <i>Tuesday</i> 13	Quarta – feira <i>Wednesday</i> 14	Quinta – feira <i>Thursday</i> 15	Sexta – feira <i>Friday</i> 16
Sopa <i>Soup</i>	Cenoura, cebola e alho-francês <i>Carrot, onion and leek soup</i>	Feijão-vermelho e couve <i>Red beans and kale</i>	Creme de legumes <i>Vegetable cream</i>	Agrião <i>Watercress</i>	Brócolos <i>Broccoli</i>
Menu Intolerâncias almoço <i>Intolerances lunch menu</i>	Feijoada de legumes com salada de alface e cebola <i>Vegetable beans with lettuce and onion salad</i>	Legumes à Brás ³ com cenoura raspada <i>Brás³ style leek with grated carrot</i>	Bacalhau ⁴ no forno e batata (sem natas) com salada de alface, tomate e cebola <i>Baked codfish⁴ and potatoes (without cream) with lettuce, tomato and onion salad</i>	Bife de frango com azeitonas, massa espiral salteada e salada de couve-roxa, repolho e cenoura <i>Chicken steak with olives, sautéed spiral pasta and red cabbage, cabbage and carrot salad</i>	Filetes de pescada ⁴ dourados com arroz de tomate e salada de alface, milho e cebola <i>Golden hake fillets⁴ with tomato rice and lettuce, corn and onion salad</i>
Menu Intolerâncias jantar <i>Intolerances dinner menu</i>	Frango estufado com arroz de cenoura e salada de alface e cebola <i>Stewed chicken with carrot rice and lettuce and onion salad</i>	Caldeirada de pescada ⁴ com cenoura raspada <i>Hake stew⁴ with grated carrots</i>	Ervilhas estufadas com ovo ³ escalfado (sem chouriço) e salada de alface, tomate e cebola <i>Stewed peas with poached egg³ (without chorizo) and lettuce, tomato and onion salad</i>	Arroz de atum ⁴ com salada de couve-roxa, repolho e cenoura <i>Tuna⁴ rice with red cabbage, cabbage and carrot salad</i>	Estufado de carne de porco com cenoura, repolho, batata e salada de alface, milho e cebola <i>Pork stew with carrots, cabbage, potatoes and lettuce, corn and onion salad</i>
Sobremesa <i>Desert</i>	Fruta da época <i>Fruit</i>	Boca-doce ⁷ / Fruta da época <i>Sweet⁷ / Fruit</i>	Fruta da época <i>Fruit</i>	Fruta da época <i>Fruit</i>	Gelatina / Fruta da época <i>Jelly / Fruit</i>

A ementa pode ser sujeita a alterações, de acordo com a disponibilidade dos produtos, principalmente dos alimentos sazonais. *Intolerâncias apenas às proteínas do leite de vaca e glúten A refeição contém ou pode conter as seguintes substâncias ou produtos e .seus derivados: 1 – Glúten; 2 – Crustáceos/Marisco; 3 – Ovos; 4 – Peixe e produtos à base de peixe; 5 – Amendoins; 6 – Soja; 7 – Leite/ Lactose; 8 – Frutos de Casca Rija; 9 – Aipo; 10- Mostarda; 11- Sementes de sésamo; 12- Dióxido de Enxofre e Sulfitos; 13- Tremoços; 14- Moluscos. Para quem não é alérgico ou intolerante, estas substâncias são inofensivas. Para mais informação adicional, deve solicitar esclarecimento junto de um colaborador. Due to unforeseen circumstances, the menu may be subject to change. If you are allergic or intolerant to any substance, please consult the unit manager for more detailed information before consuming your meal. 1Cereals containing gluten., 2 Crustaceans, 3 Eggs, 4Fish, 5 Peanuts, 6Soy, 7Milk, 8Nuts, 9Aipo, 10Mustard, 11Sesame seeds 12Sulfur Dioxide and Sulfites, 13Lupin, 14Mollusks. Possible cross-contamination cannot be ruled out. For those who are not allergic or intolerant, these substances or products are completely harmless

Obs: A ementa pode ser alterada por motivos imprevistos / The menu may change for unforeseen