

SNACK-BAR - ALMOÇO | LUNCH

15 – 19 DE SETEMBRO – SEPTEMBER 15TH – 19TH, 2025



	Segunda – feira <i>Monday</i> 15	Terça – feira <i>Tuesday</i> 16	Quarta – feira <i>Wednesday</i> 17	Quinta – feira <i>Thursday</i> 18	Sexta – feira <i>Friday</i> 19
Sopa <i>Soup</i>	Peixe ⁴ <i>Fish</i>	Tomate e ovo ³ <i>Tomato and egg</i>	Grão com espinafres ¹² Chickpeas with spinach	Creme couve-flor <i>Cauliflower cream</i>	Feijão verde <i>Green beans</i>
Peixe/Carne <i>Fish/ Meat</i>	Paloco com broa ^{1,4} e batata à murro Couve salteada <i>Paloco⁴ with corn bread and smashed potatoes Sautéed cabbage</i>	Carne de porco à alentejana ² com batata Salada de alface, tomate e cebola <i>Pork Alentejana² style with potatoesLettuce, tomato, and onion salad</i>	Abrótea frita ¹ com arroz de tomate Salada de repolho e cenoura <i>Fried¹ abrótea with tomato rice Cabbage and carrot salad</i>	Strogonoff de frango com cogumelos e esparguete cozido ^{1,7} Legumes assados (curgete e cenoura) <i>Chicken Strogonoff with Mushrooms and Boiled^{1,7} Spaghetti Roasted Vegetables (Zucchini and Carrot)</i>	Ovos recheados gratinados ^{1,3,7} com arroz de cenoura Cenoura baby e feijão verde salteados com alho <i>Stuffed Deviled Eggs Gratinated^{1,3,7} with Carrot Rice Baby Carrots and Sautéed Green Beans with Garlic</i>
Vegetariano <i>Vegetarian</i>	Strogonoff vegetariano com esparguete ¹ Couve salteada <i>Vegetarian Strogonoff with Spaghetti¹ Sautéed Cabbage</i>	Croquetes ¹ de espinafres ¹² com batata salteada Salada de alface, tomate e cebola <i>Spinach¹² Croquettes with Sautéed Potatoes</i>	Empadão quinoa e legumes Salada de repolho e cenoura <i>Quinoa and Vegetable Shepherd's Pie Cabbage and Carrot Salad</i>	Feijoada vegetariana com arroz branco Legumes assados (curgete e cenoura) <i>Vegetarian Feijoada with White Rice Roasted Vegetables (Zucchini and Carrot)</i>	Carbonara vegetariana ^{1,6} Cenoura baby e feijão verde salteados com alho <i>Vegetarian Carbonara^{1,6} Sautéed Baby Carrots and Green Beans with Garlic</i>
Sobremesa <i>Desert</i>	Fruta da época Mousse de chocolate ^{3,7} <i>Seasonal fruit Mousse</i>	Fruta da época Tarte de leite condensado merengada ^{1,3,7} <i>Seasonal Fruit Meringue condensed milk tart</i>	Fruta da época Arroz doce ^{3,7} <i>Seasonal Fruit Rice pudding^{3,7}</i>	Fruta da época Queijadas de leite ^{1,3,7} <i>Seasonal Fruit Milk tarts^{1,3,7}</i>	Fruta da época Pudim de feijão ^{1,3} <i>Seasonal Fruit Bean pudding^{1,3}</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. 1 Cereals 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