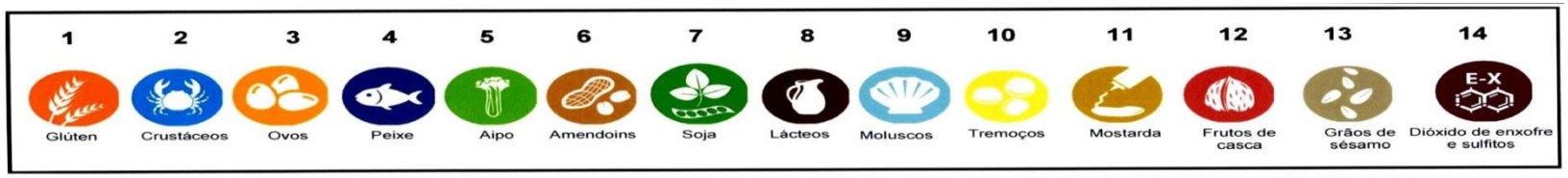
CENTRO DE EDUCAÇÃO INTEGRAL

Semana de 01 a 05 de setembro de 2025

	REFEIÇÃO			SUPLEMENTOS	
	SOPA	**PRATO**	**SOBREMESA**	**MANHÃ**	**TARDE**
SEGUNDA	sopa de legumes	arroz primavera com salada e legumes (7,14)	fruta	fruta	pão de leite e leite c/ cevada (1,8)
TERÇA	canja (1,3) ou sopa de legumes	massa de carne mista c/ legumes (1,14)	fruta	banana e bolachas de água e sal (1,3,7,8,12)	pão c/ manteiga (1,7,8,12) e 1º ciclo leite c/ chocolate (8)
QUARTA	sopa de legumes	empadão de atum (1, 4, 8)	gelatina ou fruta	fruta	pão c/fiambre (1,7,8,12) e sumo
QUINTA	sopa de legumes	bifes grelhados de peito de frango c/ arroz de cenoura e legumes (1, 3, 14)	fruta	pão de leite (1,3,8) ou fruta	pão c/ manteiga (1,7,8,12) e leite c/ cevada (8)
SEXTA	caldo verde ou sopa de legumes	bacalhau à brás (3, 4)	aletria ou fruta	fruta	pão c/ queijo (1,7,8,12) e iogurte (1,3,8)

NOTAS:
A ementa poderá sofrer alterações à sua programação por ocorrência de fatores externos (Recursos Humanos, Gestão de Stocks, incapacidades de equipamentos e/ou estruturais). Diariamente os legumes são variados tanto ao nível da sopa como de acompanhamentos de acordo com a época e as suas existências
ALERGÉNOS/ INTOLERANTES: em cada prato são mencionados através da numeração correspondente ao pictograma ilustrado os alérgenos implícitos no alimento. É ainda de extrema importância serem considerados os riscos da contaminação cruzada, podendo proporcionar transferências involuntárias de risco nas manipulações.
ALERTA: CASO SEJAM ALÉRGICOS E/OU INTOLERANTES A ALGUM DOS INGREDIENTES DEVERÃO COMUNICAR ANTECIPADAMENTE AO DEPARTAMENTO RESPONSÁVEL SOBRE O ASSUNTO.