

CANTINA – ALMOÇO | CANTEEN - LUNCH

09 – 13 DE JUNHO – JUNE 09TH – 13TH, 2025



SASE
SERVIÇOS DE AÇÃO SOCIAL ESCOLAR
UNIVERSIDADE DOS AÇORES

	Segunda – feira <i>Monday</i> 09	Terça – feira <i>Tuesday</i> 10	Quarta – feira <i>Wednesday</i> 11	Quinta – feira <i>Thursday</i> 12	Sexta – feira <i>Friday</i> 13
Sopa <i>Soup</i>	FERIADO HOLIDAY	FERIADO HOLIDAY	Caldo Verde ^{6,7,12} <i>Green soup</i> ^{6,7,12}	Couve-flor com cenoura raspada <i>Cauliflower with grated carrot</i>	Sopa do Espírito Santo <i>Holy Spirit Soup</i>
Peixe/Carne <i>Fish/ Meat</i>			Almôndegas estufadas + esparguete cozido ^{1,3,7,12} <i>Stewed meatballs with boiled spaghetti</i> ^{1,3,7,12}	Medalhões de pescada no forno + arroz de espinafres ^{4,12} <i>Roasted hake medallions whit spinach rice</i> ^{4,12}	Carne Guisada <i>Stewed beef</i>
Vegetariano <i>Vegetarian</i>			Almôndegas de ervilhas + esparguete cozido ^{1,3,6} <i>Pea meatballs with boiled spaghetti</i> ^{1,3,6}	Pataniscas de legumes + arroz branco ^{1,3,6,7} <i>Vegetables patties with white rice</i> ^{1,3,6,7}	Quiche de legumes ^{1,3,7,9,10} <i>Vegetable quiche</i> ^{1,3,7,9,10}
Jantar <i>Dinner</i> (<u>take-away</u>)			Lascas de atum com cebola, tomate, pimentos e batata às rodelas ^{4,12} <i>Roasted tuna with onion, tomato, peppers and sliced potatoes</i> ^{4,12}	Carne de porco à jardineira ¹² <i>Stewed pork with potatoes, carrots, peas and green beans</i> ¹²	Sardinhas grelhadas + batata cozida com pimenta + broa de milho ^{1,4} <i>Grilled sardines with boiled potatoes with local pepper and cornbread</i> ^{1,4}
Sobremesa <i>Desert</i>			Fruta Fresca / Sobremesa Doce ^{1,3,7} <i>Fresh fruit / Sweet dessert</i> ^{1,3,7}	Fruta Fresca / <i>Fresh fruit</i>	Fruta Fresca / Sobremesa Doce ^{1,3,7} <i>Fresh fruit / Sweet dessert</i> ^{1,3,7}

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*