

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

21 – 25 DE ABRIL – APRIL 21ST – 25Th, 2025

	Segunda – feira <i>Monday</i> 21	Terça – feira <i>Tuesday</i> 22	Quarta – feira <i>Wednesday</i> 23	Quinta – feira <i>Thursday</i> 24	Sexta – feira <i>Friday</i> 25
Sopa <i>Soup</i>	Creme de grão com espinafres <i>Cream of chickpeas with spinach</i>	Nabiça <i>Turnip</i>	Brócolos <i>Broccoli</i>	Sopa de feijão-verde <i>Green bean soup</i>	
Menu Intolerâncias almoço <i>Intolerances lunch menu</i>	Tortilha ³ de alho francês e cogumelos no forno e cenoura raspada <i>Baked leek³ and mushroom tortilla and grated carrot</i>	Bacalhau ⁴ assado com couves, batata e feijão (sem broa) Salada de tomate, pepino e cebola <i>Roasted codfish⁴ with cabbage, potato, and beans (without cornbread) Tomato, cucumber, and onion salad</i>	Frango estufado com cogumelos (sem natas), arroz branco e salada de alface e milho <i>Stewed chicken with mushrooms (without cream), white rice and lettuce and corn salad</i>	Estufado de atum ⁴ com azeitonas pretas, arroz de cenoura e cenoura raspada com repolho <i>Tuna⁴ stew with black olives, carrot rice and grated carrots with cabbage</i>	
Menu Intolerâncias jantar <i>Intolerances dinner menu</i>	Salada de atum ⁴ , batata e cenoura raspada <i>Tuna⁴, potato and grated carrot salad</i>	Arroz de carnes e legumes no forno e salada de tomate e cebola <i>Meat rice with oven-baked vegetables with tomato and onion salad</i>	Medalhão de pescada ⁴ no forno com batata assada e salada de alface e milho <i>Baked fish⁴ with roasted potatoes and lettuce and corn salad</i>	Bife de frango grelhado com arroz de cenoura e cenoura raspada com repolho <i>Grilled chicken steak with carrot rice and grated carrots with cabbage</i>	
Sobremesa <i>Desert</i>	Fruta da época <i>Fruit</i>	Bolo de nata ^{1,3,7} / Fruta <i>Cream cake/ 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