

# CANTINA – ALMOÇO | CANTEEN - LUNCH

29 – 31 DE MAIO | 29<sup>th</sup> – 31<sup>st</sup> OF JUNE | 2024



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 only

	<b>Segunda – feira</b> <i>Monday</i> <b>29</b>	<b>Terça – feira</b> <i>Tuesday</i> <b>30</b>	<b>Quarta – feira</b> <i>Wednesday</i> <b>31</b>	
<b>Sopa</b> <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>	<b>FECHADO FÉRIAS</b>  <b>CLOSED VACATIONS</b>
<b>Menu Intolerâncias almoço</b> <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 com cenoura raspada <i>Brás style leek with grated carrot</i>	Bacalhau no forno e batata (sem natas) com salada de alface, tomate e cebola <i>Baked codfish and potatoes (without cream) with lettuce, tomato and onion salad</i>	
<b>Menu Intolerâncias jantar</b> <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 com cenoura raspada <i>Hake stew with grated carrots</i>	Ervilhas estufadas com ovo escalfado (sem chouriço) e salada de alface, tomate e cebola <i>Stewed peas with poached egg (without chorizo) and lettuce, tomato and onion salad</i>	
<b>Sobremesa</b> <i>Desert</i>	Fruta da época <i>Fruit</i>	Boca-doce / Fruta da época <i>Sweet/ Fruit</i>	Fruta da época <i>Fruit</i>	

\*Intolerâncias apenas às proteínas do leite de vaca e glúten / *Intolerances to cow's milk and gluten proteins only*

\*opção intolerâncias e vegetariano / *intolerances and vegetarian option*

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