

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 only

20 - 24 DE JANEIRO – JANUARY 20th to 24th, 2025

	Segunda – feira <i>Monday</i> 20	Terça – feira <i>Tuesday</i> 21	Quarta – feira <i>Wednesday</i> 22	Quinta – feira <i>Thursday</i> 23	Sexta – feira <i>Friday</i> 24
Sopa <i>Soup</i>	Feijão-branco com repolho <i>White bean with cabbage</i>	Abóbora e couve lombarda <i>Pumpkin and savoy kale</i>	Creme de brócolos e couve-flor <i>Broccoli and cauliflower cream</i>	Canja de galinha ³ / Creme de legumes (vegan) <i>Chicken soup³ / Vegetable cream (vegan)</i>	Creme de cebola, alho-francês, courgete e couve-flor <i>Onion cream, leek, zucchini, and cauliflower.</i>
Menu Intolerâncias almoço <i>Intolerances lunch menu</i>	Pescada no forno com batata às rodelas, cebolada e jardineira salteada <i>Baked hake with sliced potatoes, onion and sautéed vegetables</i>	Frango com citrinos com arroz de cenoura e cenoura raspada <i>Citrus chicken with carrot rice and grated carrot</i>	Arroz de bacalhau e salada de alface e cebola <i>Codfish rice and lettuce and onion salad</i>	Assado misto (porco, frango e chouriço) com batata rosada, cenoura, couve-roxa e repolho <i>Mixed roast (pork, chicken and chorizo) with pink potatoes, carrots, purple kale and cabbage</i>	Estufado de feijão-branco com cenoura, tomate e couve-penca com batata doce Salada de alface e tomate com orégãos <i>Stew of white beans with carrot, tomato, and kale with sweet potato Lettuce and tomato salad with oregano</i>
Menu Intolerâncias jantar <i>Intolerances dinner menu</i>	Chili de carne com arroz e jardineira salteada <i>Beef chilli with rice and sautéed vegetables</i>	Salada de atum com batata, jardineira e cenoura raspada <i>Tuna salad with potatoes, garden and grated carrot</i>	Bife de frango grelhado com arroz de tomate e salada de alface e cebola <i>Grilled chicken steak with tomato rice and lettuce and onion salad</i>	Posta de pescada no forno com batata assada, cenoura, couve-roxa e repolho <i>Baked fish fillet with roasted potatoes, carrots, purple kale and cabbage</i>	Ervilhas estufadas com cenoura e ovo ³ escalfado Salada de alface e tomate com orégãos <i>Stewed peas with carrot and poached egg³ Lettuce and tomato salad with oregano</i>
Sobremesa <i>Desert</i>	Fruta da época <i>Fruit</i>	Gelatina / Fruta <i>Jelly / Fruit</i>	Fruta da época <i>Fruit</i>	Arroz-doce ^{3,7} / Fruta <i>Sweet rice^{3,7} / Fruit</i>	Fruta da época <i>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