


CANTINA – ALMOÇO | CANTEEN - LUNCH



Menu Intolerâncias / Intolerances Menu

Intolerâncias apenas às proteínas do leite de vaca e glúten

Intolerances to cow's milk and gluten proteins only

	Segunda – feira <i>Monday</i> 16	Terça – feira <i>Tuesday</i> 17	Quarta – feira <i>Wednesday</i> 18	Quinta – feira <i>Thursday</i> 19	Sexta – feira <i>Friday</i> 20
Sopa <i>Soup</i>	Creme de grão com espinafres <i>Cream of chickpeas with spinach</i>	Nabiça <i>Turnip</i>		Sopa de feijão-verde <i>Green bean soup</i>	Creme de cenoura com alho-francês <i>Carrot cream with leek</i>
Menu Intolerâncias almoço <i>Intolerances lunch menu</i>	Tortilha ³ de alho francês e cogumelos no forno e cenoura raspada <i>Baked leek and mushroom tortilla and grated carrot</i>	Bacalhau ⁴ assado com couves, batata e feijão (sem broa) Salada de tomate, pepino e cebola <i>Baked cod with cabbage, potatoes, and beans (without bread) Tomato, cucumber, and onion salad</i>		Estufado de atum ⁴ com azeitonas pretas, arroz de cenoura e cenoura raspada com repolho <i>Tuna stew with black olives, carrot rice and grated carrots with cabbage</i>	Assaduras à Portuguesa (pickles) com batata frita aos cubos Salada de alface e tomate Portuguese-style pickled vegetables (pickles) with cubed fried potatoes Lettuce and tomato salad
Menu Intolerâncias jantar <i>Intolerances dinner menu</i>	Salada de atum ⁴ , batata e cenoura raspada <i>Tuna, 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>		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>	Chili vegetariano (feijão-vermelho com soja ⁶) e arroz branco com salada de alface tomate e cebola <i>Vegetarian chili (red beans with soy) with white rice and lettuce, tomato and onion salad</i>
Sobremesa <i>Desert</i>	Fruta da época <i>Fruit</i>	Bolo de nata / Fruta <i>Cream cake/ Fruit</i>		Gelatina / Fruta da época <i>Jelly / 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