

SNACK-BAR - ALMOÇO | LUNCH

28 – 31 DE JULHO | JULY 28th-31st, 2025



SASE
SERVIÇOS DE AÇÃO SOCIAL ESCOLAR
UNIVERSIDADE DOS AÇORES

	Segunda – feira <i>Monday</i> 28	Terça – feira <i>Tuesday</i> 29	Quarta – feira <i>Wednesday</i> 30	Quinta – feira <i>Thursday</i> 31	Sexta – feira <i>Friday</i> 01
Sopa <i>Soup</i>	Peixe ⁴ <i>Fish⁴</i>	Tomate e ovo ³ <i>Tomato and egg³</i>	Grão com espinafres ¹² <i>Chickpeas with spinach¹²</i>	Legumes <i>Vegetables</i>	
Peixe/Carne <i>Fish/ Meat</i>	Pataniscas de bacalhau + arroz com feijão Couve salteada <i>Codfish fritters + rice with beans Sautéed cabbage</i>	Costeleta de porco à salsicheiro + batata frita Salada de alface, tomate e cebola <i>Pork chop “salsicheiro” style + French fries Lettuce, tomato, and onion salad</i>	Lulas fritas + batata cozida Salada de repolho e cenoura <i>Fried squid + boiled potatoes Cabbage and carrot salad</i>	Lasanha de carne de vaca Legumes assados (courgette e cenoura) <i>Beef lasagna Roasted vegetables (zucchini and carrot)</i>	
Vegetariano <i>Vegetarian</i>	Strogonoff vegetariano (soja ⁶ , cenoura, courgette, cogumelos) com esparguete ^{1,6} Couve salteada Vegetarian stroganoff (soy ⁶ , carrot, zucchini, mushrooms) with spaghetti ^{1,6} Sautéed cabbage	Croquetes de espinafres ^{1,12} com batata salteada Salada de alface, tomate e cebola <i>Spinach croquettes^{1,12} with sautéed potatoes Lettuce, tomato, and onion salad</i>	Empadão quinoa e legumes Salada de repolho e cenoura <i>Quinoa and vegetable shepherd’s pie Cabbage and carrot salad</i>	Feijoada vegetariana (feijão vermelho, pimento, cenoura, soja ⁶) com arroz branco Legumes assados (courgette e cenoura) <i>Vegetarian feijoada (red beans, bell pepper, carrot, soy⁶) with white rice Roasted vegetables (zucchini and carrot)</i>	
Salada do dia <i>Salad</i>	Delícias ^{1,2,4} , pimentos e tomate <i>Seafood^{1,2,4}, peppers and tomato</i>	Atum ⁴ , feijão-frade e pêssago <i>Tuna⁴, black-eyed peas and peach</i>	Frango, grão e maçã <i>Chicken, chickpeas and apple</i>	Ovo ³ e ananás <i>Egg³ and pineapple</i>	
Sobremesa <i>Dessert</i>	Fruta da época <i>Seasonal Fruit</i>	Fruta da época <i>Seasonal Fruit</i>	Fruta da época <i>Seasonal Fruit</i>	Fruta da época <i>Seasonal 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