

SNACK-BAR - ALMOÇO | LUNCH



SASE
SERVIÇOS DE AÇÃO SOCIAL ESCOLAR
UNIVERSIDADE DOS AÇORES

22 – 26 DE SETEMBRO – SEPTEMBER 22TH – 26TH, 2025

	Segunda – feira <i>Monday</i> 22	Terça – feira <i>Tuesday</i> 23	Quarta – feira <i>Wednesday</i> 24	Quinta – feira <i>Thursday</i> 25	Sexta – feira <i>Friday</i> 26
Sopa <i>Soup</i>	Creme de feijão <i>Bean cream soup</i>	Creme de cenoura + ervilhas <i>Carrot and pea cream soup</i>	Feijão verde + cenoura aos cubos <i>Green beans and diced carrots</i>	Creme de brócolos <i>Broccoli cream soup</i>	Canja <i>Chicken</i>
Peixe/Carne <i>Fish/ Meat</i>	Paloco à Brás <i>Shredded Pollock</i>	Jardineira de carne <i>Beef stew with mixed vegetables</i>	Salada de atum <i>Tuna salad</i>	Bifinhos de frango com molho mostarda + batata <i>Chicken strips with mustard sauce + potatoes</i>	Pataniscas bacalhau + arroz de feijão <i>Codfish Fritters + Rice with Beans</i>
Vegetariano <i>Vegetarian</i>	Legumes à brás <i>Vegetables à Brás</i>	Caril de grão <i>Chickpea curry</i>	Hamburger vegetariana + massa <i>Vegetarian burger + pasta</i>	Empadão lentilhas <i>Lentil shepherd's pie</i>	Feijoada de legumes <i>Vegetable feijoada</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 Sulfites; 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., 2Crustaceans, 3Eggs, 4Fish, 5Peanuts, 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