

SNACK-BAR - ALMOÇO | LUNCH

24 - 28 DE NOVEMBRO – NOVEMBER 24-28 ,2025



SASE
SERVIÇOS DE AÇÃO SOCIAL ESCOLAR
UNIVERSIDADE DOS AÇORES

	Segunda – feira <i>Monday</i> 24	Terça – feira <i>Tuesday</i> 25	Quarta – feira <i>Wednesday</i> 26	Quinta – feira <i>Thursday</i> 27	Sexta – feira <i>Friday</i> 28
Sopa <i>Soup</i>	Feijão <i>Beans</i>	Carne <i>Meat</i>	Alho francês <i>Leek</i>	Caldo Verde <i>Caldo verde</i>	Couve-flor <i>Cauliflower</i>
Peixe/Carne <i>Fish/ Meat</i>	Carne à jardineira <i>Stewed meat with vegetables</i>	Medalhões no forno com batata <i>Baked medallions with potatoes</i>	Perna de frango com batata frita <i>Chicken with French fries</i>	Pastéis de bacalhau com arroz de tomate <i>Codfish fritters with tomato rice</i>	Lasanha de carne moída <i>Ground beef lasagna</i>
Vegetariano <i>Vegetarian</i>	Massa fusilli com legumes salteados <i>Fusilli pasta with sautéed vegetables</i>	Almondegas de grão com arroz de cenoura <i>Chickpea meatballs with carrot rice</i>	Caril de lentilhas com espinafres <i>Lentil curry with spinach</i>	Grão com legumes assados <i>Chickpeas with roasted vegetables</i>	Cuscuz com legumes <i>Couscous with vegetables</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*