

SNACK-BAR - ALMOÇO | LUNCH

23 – 27 DE JUNHO – JUNE 23RD– 27TH, 2025



SASE
SERVIÇOS DE AÇÃO SOCIAL ESCOLAR
UNIVERSIDADE DOS AÇORES

	Segunda – feira <i>Monday</i> 23	Terça – feira <i>Tuesday</i> 24	Quarta – feira <i>Wednesday</i> 25	Quinta – feira <i>Thursday</i> 26	Sexta – feira <i>Friday</i> 27
Sopa <i>Soup</i>	Feijão <i>Beans</i>	Caldo verde ¹ <i>Portuguese kale soup¹</i>	Creme de cebola <i>Onion cream soup</i>	Legumes <i>Vegetables</i>	Agrião <i>Watercress</i>
Peixe/Carne <i>Fish/ Meat</i>	Feijoada de marisco ² Jardineira salteada <i>Seafood feijoada² with sautéed vegetable medley</i>	Assaduras à regional com batata frita Salada de alface e tomate com orégãos <i>Regional-style roasted pork with French fries Lettuce and tomato salad with oregano</i>	Lulas salteadas com molho de alho e salsa com batata cozida Salada de cenoura, couve-roxa e repolho <i>Sautéed squid with garlic and parsley sauce, served with boiled potatoes Carrot, red cabbage, and cabbage salad</i>	Perna de porco assada com ananás e massa de cotovelo Brócolos, couve-flor e cenoura cozidos <i>Roasted pork leg with pineapple and elbow pasta Steamed broccoli, cauliflower, and carrots</i>	Espetadas de frango com ananás, pimentos, cebola com couscous de limão e hortelã batata gratinada Salada de tomate e pepino <i>Chicken skewers with pineapple, peppers, and onions, served with lemon and mint couscous and gratin potatoes Tomato and cucumber salad</i>
Vegetariano <i>Vegetarian</i>	Almondegas vegetarianas ¹ com arroz de açafraão Jardineira salteada <i>Vegetarian meatballs¹ with saffron rice, sautéed vegetable medley</i>	Lasanha de espinafres ^{1,6,12} e cogumelos Salada de alface e tomate com orégãos <i>Spinach^{1,6,12} and mushroom lasagna Lettuce and tomato salad with oregano</i>	Legumes à Brás (repolho, cenoura, alho francês, pimentos) Salada de cenoura, couve-roxa e repolho <i>Legumes à Brás (cabbage, carrot, leek, peppers) Carrot, red cabbage, and cabbage salad</i>	Chili vegetariano (feijão vermelho, pimento verde, cogumelos, tomate, soja ⁶) com arroz branco Brócolos, couve-flor e cenoura cozidos <i>Vegetarian chili (red beans, green pepper, mushrooms, tomato, soy⁶) with white rice Steamed broccoli, cauliflower, and carrots</i>	Empadão de lentilhas Salada de tomate e pepino <i>Lentil shepherd's pie Tomato and cucumber salad</i>
Salada do dia <i>Salad</i>	Queijo fresco ⁷ e laranja <i>Fresh cheese⁷ and orange</i>	Delícias ^{1,2,4} pimentos e tomate <i>Seafood^{1,2,4} with peppers and tomato</i>	Atum ⁴ , feijão-frade e pêssego <i>Tuna⁴, black-eyed pea and peach salad</i>	Frango, grão e maçã <i>Chicken, chickpeas, and apple</i>	Ovo ³ e ananás <i>Egg³ and pineapple salad</i>
Sobremesa <i>Dessert</i>	Fruta da época Bolo de laranja ^{1,3,7} <i>Seasonal fruit Orange cake^{1,3,7}</i>	Fruta da época Arroz doce ^{3,7} <i>Seasonal fruit Sweet rice^{3,7}</i>	Fruta da época Mousse de chocolate ^{3,7} <i>Seasonal fruit Mousse^{3,7}</i>	Fruta da época Tarte de leite condensado merengada ^{1,3,7} <i>Seasonal fruit Meringue-topped condensed milk tart^{1,3,7}</i>	Fruta da época Leite creme ^{3,7} <i>Seasonal fruit Crème brûlée^{3,7}</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, 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 for unforeseen