


# SNACK-BAR - ALMOÇO | LUNCH

24 – 28 DE MARÇO – MARCH 24<sup>th</sup> – 28<sup>th</sup>, 2025



**SASE**  
SERVIÇOS DE AÇÃO SOCIAL ESCOLAR  
UNIVERSIDADE DOS AÇORES

	<b>Segunda – feira</b> <i>Monday</i> <b>24</b>	<b>Terça – feira</b> <i>Tuesday</i> <b>25</b>	<b>Quarta – feira</b> <i>Wednesday</i> <b>26</b>	<b>Quinta – feira</b> <i>Thursday</i> <b>27</b>	<b>Sexta – feira</b> <i>Friday</i> <b>28</b>
<b>Sopa</b> <i>Soup</i>	Sopa de feijão-verde <i>Green bean soup</i>	Sopa de feijão-branco com repolho <i>White bean soup with cabbage</i>	Caldo Verde <sup>1,6,7,12</sup> (sem chouriço para vegan, intolerâncias) <i>Green Soup<sup>1,6,7,12</sup> (No chorizo for vegans, intolerances)</i>	Sopa de grão com espinafres <i>Bean soup with spinach</i>	Creme de abóbora e cenoura <i>Pumpkin and carrot cream</i>
<b>Peixe/Carne</b> <i>Fish/ Meat</i>	Assaduras de porco com arroz Salada de alface, cenoura e milho <i>Pork roast with rice, lettuce, carrot, and corn salad</i>	Pudim de atum <sup>1,3,4,7</sup> com jardineira salteada com alho <i>Tuna<sup>1,3,4,7</sup> pudding with sautéed vegetables and garlic</i>	Frango assado com arroz de cenoura, repolho e cenoura raspada <i>Roast chicken with carrot rice, cabbage and grated carrot</i>	Bacalhau <sup>4</sup> com broa <sup>1</sup> e salada de alface, tomate e cebola <i>Codfish<sup>4</sup> with corbread<sup>1</sup> and lettuce, tomato and onion salad</i>	Feijoada de carnes <sup>1,6,7,12</sup> com arroz branco e cenoura raspada <i>Meat<sup>1,6,7,12</sup> stew with beans, white rice and grated carrot</i>
<b>Vegetariano</b> <i>Vegetarian</i>	Strogonoff vegetariano (cogumelos, cenoura, pimentão vermelho e ervilhas com natas de soja <sup>6</sup> ) com arroz branco e salada de alface, cenoura e milho <i>Vegetarian stroganoff (mushrooms, carrots, red pepper and peas with soy<sup>6</sup> cream) with white rice and lettuce, carrot and corn salad</i>	Almôndegas <sup>1,6</sup> vegetarianas com massa espiral salteada com ervas aromáticas e jardineira salteada com alho <i>Vegetarian meatballs<sup>1,6</sup> with spiral pasta sautéed with aromatic herbs and sautéed vegetables with garlic</i>	Legumes com broa <sup>1</sup> e grão, azeitonas e salsa Repolho e cenoura raspada <i>Vegetables with corbread<sup>1</sup> and chickpeas, olives, and parsley, cabbage, and grated carrot</i>	Massada <sup>1</sup> de legumes com salada de alface, cenoura e milho <i>Vegetable pasta<sup>1</sup> with lettuce, carrot and corn salad</i>	Empadão de cogumelos e soja <sup>6</sup> com cenoura raspada <i>Mushroom and soy<sup>6</sup> pie with grated carrots</i>
<b>Salada do dia</b> <i>Salad of the day</i>	Salada de queijo <sup>7</sup> fresco e laranja (alface, massa espiral, cenoura, queijo fresco, laranja courgette) <i>Fresh cheese<sup>7</sup> and orange salad (lettuce, spiral pasta, carrot, fresh cheese, orange courgette)</i>	Salada de frango e maçã (alface, grão-de-bico, frango, repolho, cenoura, maçã) <i>Chicken and apple salad (lettuce, chickpeas, chicken, cabbage, carrots, apple)</i>	Salada de atum <sup>4</sup> , feijão-frade e pêsego (alface, atum, feijão-frade, tomate, pimento, pêsego) <i>Tuna<sup>4</sup>, black-eyed pea and peach salad (lettuce, tuna, black-eyed)</i>	Salada de delícias <sup>1,2,3,4,6,9,10</sup> , cogumelos e tomate (alface, milho doce, delícias do mar, cogumelos salteados, tomate e laranja) <i>Seafood<sup>1,2,3,4,6,9,10</sup>, mushroom and tomato salad (lettuce, sweet corn, seafood, sautéed mushrooms, tomato and orange)</i>	Salada de ovo <sup>3</sup> e ananás (alface, tomate, ovo, couve-roxa, ananás, croutons) <i>Egg<sup>3</sup> and pineapple salad (lettuce, tomato, egg, red cabbage, pineapple, croutons)</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 – Amendoados; 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**