

SNACK-BAR - ALMOÇO | LUNCH

7 – 11 DE JULHO | JULY 7th-11th, 2025



SASE
SERVIÇOS DE AÇÃO SOCIAL ESCOLAR
UNIVERSIDADE DOS AÇORES

	Segunda – feira <i>Monday</i> 07	Terça – feira <i>Tuesday</i> 08	Quarta – feira <i>Wednesday</i> 09	Quinta – feira <i>Thursday</i> 10	Sexta – feira <i>Friday</i> 11
Sopa <i>Soup</i>	Creme de brócolos e couve-flor <i>Broccoli and cauliflower cream</i>	Feijão vermelho e couve <i>Red beans and kale</i>	Abóbora <i>Pumpkin</i>	Cenoura e alho francês <i>Carrot and leek</i>	Grão-de-bico com nabiça ¹² <i>Chickpeas with turnip greens¹²</i>
Peixe/Carne <i>Fish/ Meat</i>	Feijão assado ¹ Cenoura baby cozida <i>Baked beans¹ Cooked baby carrots</i>	Lombinhos de pescada à Zé do Pipo com puré de batata ^{1,4,7} Salada de alface, tomate e cebola <i>Hake fillets “Zé do Pipo” style with mashed potatoes^{1,4,7} Lettuce, tomato, and onion salad</i>	Bifanas à regional com arroz branco <i>Regional bifanas with white rice</i>	Paloco à brás ^{3,4} Salada de tomate e pepino <i>Shredded Pollock^{3,4} Tomato and cucumber salad</i>	Lasanha de frango ^{1,7} Brócolos cozidos <i>Chicken lasagna^{1,7} Steamed broccoli</i>
Vegetariano <i>Vegetarian</i>	Caril de grão com abóbora e leite de coco, arroz branco Cenoura baby cozida <i>Chickpea curry with pumpkin and coconut milk, white rice Cooked baby carrots</i>	Carbonara ^{1,6} vegetariana (cogumelos, ervilhas) com esparguete Salada de alface, tomate e cebola <i>Vegetarian carbonara^{1,6} (mushrooms, peas) with spaghetti Lettuce, tomato, and onion salad</i>	Lasaha de legumes ^{1,6} Feijão verde salteado <i>Vegetable lasagna^{1,6} Sautéed green beans</i>	Empadão de lentilhas <i>Lentil shepherd’s pie</i>	Legumes à brás (repolho, cenoura, alho francês, pimentos) Brócolos cozidos <i>Vegetables à Brás (cabbage, carrot, leek, peppers) Steamed broccoli</i>
Salada do dia <i>Salad</i>	Frango, grão e maçã <i>Chicken, chickpeas, and apple</i>	Ovo ³ e ananás <i>Egg³ and pineapple</i>	Queijo fresco ⁷ e laranja <i>Fresh cheese⁷ and orange</i>	Delícias ^{1,2,4} , pimentos e tomate <i>Seafood sticks^{1,2,4} peppers, and tomato</i>	Atum ⁴ , feijão-frade e pêssego <i>Tuna⁴, black-eyed peas, and peach</i>
Sobremesa <i>Dessert</i>	Fruta da época Tarte de leite condensado merengada ^{1,2,7} <i>Seasonal fruit Meringue condensed milk pie^{1,2,7}</i>	Fruta da época Arroz doce ^{3,7} <i>Seasonal fruit Sweet rice^{3,7}</i>	Fruta da época Queijadas de leite ^{1,3,7} <i>Seasonal fruit Milk cheese tarts^{1,3,7}</i>	Fruta da época Pudim de feijão ^{1,3} <i>Seasonal fruit Bean pudding^{1,3}</i>	Fruta da época Bolo de laranja ^{1,3,7} <i>Seasonal fruit Orange cake^{1,3,7}</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, 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