



EMENTA - Jantar

De 05 a 09 de janeiro de 2026

DIA	PRATO	
2 ^a FEIRA	Sopa**	Creme de cenoura
	Peixe	Pescada à Brás e salada mista*
	Vegetariano A	Pimento recheado com feijão-branco, arroz de ervilhas e salada mista*
	Vegetariano B	Tofu com natas e salada mista*
	Sobremesa	1 peça de fruta ou doce
3 ^a FEIRA	Sopa**	Primaveril
	Peixe	Carapau grelhado com molho à espanhola, batata cozida e salada mista*
	Carne	Lasanha de carnes mistas (porco e vaca) e salada mista*
	Vegetariano	Salada de cuscuz, feijão-vermelho e pimento e salada mista*
	Sobremesa	1 peça de fruta ou doce
4 ^a FEIRA	Sopa**	Couve coração-de-boi
	Peixe	Dourada assada, batata assada com ervas e legumes cozidos (couve-flor, brócolos e cenoura baby)
	Carne	Bife de peru estufado com cebolada, arroz de pimento e legumes cozidos (couve-flor, brócolos e cenoura baby)
	Vegetariano	Patanicas de grão-de-bico com arroz de pimento e legumes cozidos (couve-flor, brócolos e cenoura baby)
	Sobremesa	1 peça de fruta ou doce
5 ^a FEIRA	Sopa**	Grão-de-bico e espinafres
	Peixe	Arroz de peixe (tamboril, pescada e abrótea) e salada mista*
	Carne	Lombo de porco com molho de ananás, arroz de legumes (couve, milho e cenoura) e salada mista*
	Vegetariano	Jardineira de soja, e salada mista*
	Sobremesa	1 peça de fruta ou doce
6 ^a FEIRA	Sopa**	Creme de couve-flor
	Peixe	Red fish assado, batata assada e brócolos cozidos
	Carne	Frango guisado com ervilhas, massa esparguete e brócolos cozidos
	Vegetariano	Bolonhesa de seitan, massa esparguete e brócolos cozidos
	Sobremesa	1 peça de fruta ou doce

NOTAS:

- O Menu Social é composto por sopa, pão, prato principal (carne ou peixe ou vegetariano) e uma sobremesa (doce ou fruta);
 - Os pratos das ementas definidas só são garantidos com senha adquirida antecipadamente na **Plataforma SAsocial**;
 - As ementas poderão sofrer alterações em qualquer momento, por motivo de alteração do fornecimento de bens-alimentares;
- *Salada é composta por 3 dos seguintes elementos: alface/tomate/couve-roxa/beterraba/pepino/cenoura/cebola/milho;
- **As sopas são confeccionadas com baixo teor de sal, de acordo com o recomendado, por protocolo, pela entidade de saúde pública local (projeto sopa.com).