itau / prazer na alimentação

ementa.

Centro Social da Foz do Douro

Centro de Dia / SAD
Semana de 12 a 16 de outubro de 2026
Almoço

Segunda

Sopa	Caldo verde[1,6,7,12]
Prato	Petingas fritas com arroz de tomate e salada[1,4,6]
Dieta	Pescada assada ao natural com arroz e legumes[4]
Sobremesa	Fruta da época

Terça

Sopa	Creme de legumes[7,12]
Prato	Lasanha de soja e legumes[1,3,6,7,8,10,11]
Dieta	Peru estufado ao natural com massa e legumes[1,3]
Sobremesa	Fruta da época

Quarta

Sopa	Sopa de feijão-verde[7,12]
Prato	Arroz de pescada com espinafres[4]
Dieta	Solha grelhada com arroz e legumes[4]
Sobremesa	Doce[1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14]

Quinta

Sopa	Sopa de couve-flor[7,12]
Prato	Frango estufado com massa e salada[1,3]
Dieta	Frango estufado ao natural com massa e salada[1,3]
Sobremesa	Fruta da época

Sexta

Sopa	Sopa de legumes[7,12]
Prato	Migas à joão do grão[3,4,12]
Dieta	Escamudo estufado ao natural com batata e legumes[4]
Sobremesa	Fruta da época

Por motivos imprevistos, a ementa poderá sofrer alterações.
A sua refeição contém ou pode conter as seguintes substâncias ou produtos e seus derivados:[1]Cereais que contêm glúten, [2]Crustáceos, [3]Ovos, [4]Peixes, [5]Amendoins, [6]Soja, [7]Leite, [8]Frutos de casca rija, [9]Aipo, [10]Mostarda, [11]Sementes de sésamo, [12]Dióxido de enxofre e sulfitos, [13]Tremoço, [14]Moluscos. Para quem não é alérgico ou intolerante, estas substâncias ou produtos são completamente inofensivas.
Declaração nutricional: Variações de técnicas de preparação e confeção, bem como diferenças sazonais e regionais dos produtos, podem alterar os valores apresentados. Valores médios calculados a partir dos valores médios conhecidos dos ingredientes utilizados, segundo o Instituto Nacional de Saúde Dr. Ricardo Jorge, Tabela da Composição de Alimentos (2019), e a informação disponibilizada pelos fornecedores.

siga-nos aqui:
www.itau.pt
itaualimentacao
itaualimentacao