itau / prazer na alimentação

ementa.

Centro Social da Foz do Douro

Centro de Dia / SAD
Semana de 16 a 22 de novembro de 2026
Almoço

Segunda	
Sopa	Sopa de cenoura[7,12]
Prato	Esparguete à bolonhesa e salada[1,3,12]
Dieta	Massa de frango estufada ao natural com legumes[1,3]
Sobremesa	Fruta da época
Terça	
Sopa	Sopa de couve coração[7,12]
Prato	Pataniscas de paloco com arroz de tomate[1,3,4,6]
Dieta	Bacalhau fresco assado ao natural com arroz de legumes[4]
Sobremesa	Fruta da época
Quarta	
Sopa	Sopa de feijão [7,12]
Prato	Peru estufado com macarrão e legumes[1,3]
Dieta	Macarrão com peru estufado ao natural com legumes[1,3]
Sobremesa	Fruta da época
Quinta	
Sopa	Sopa de curgete[7,12]
Prato	Filetes de pescada assados com sumo de limão, puré de batata e legumes[4,7,12]
Dieta	Filetes de pescada assados ao natural com batata e legumes[4]
Sobremesa	Fruta da época
Sexta	
Sopa	Sopa de couve-flor[7,12]
Prato	Feijoada à portuguesa [1,6,7,12]
Dieta	Arroz de carnes estufadas ao natural com legumes
Sobremesa	Doce[1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14]

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