itau / prazer na alimentação

ementa.

Centro Social da Foz do Douro

Centro de Dia / SAD
Semana de 9 a 15 de novembro de 2026
Almoço

Segunda	
Sopa	Sopa à lavrador[7,12]
Prato	Chili de carne picada com arroz e legumes[12]
Dieta	Pá de porco estufada ao natural com arroz e legumes
Sobremesa	Fruta da época
Terça	
Sopa	Sopa de cenoura[7,12]
Prato	Paloco à nossa moda[3,4]
Dieta	Escamudo assado ao natural com batata e legumes[4]
Sobremesa	Fruta da época
Quarta	
Sopa	Sopa de feijão
Prato	Carne de porco à alentejana com arroz e salada[4,8,12,13,14]
Dieta	Cubos de porco estufados ao natural com arroz e legumes
Sobremesa	Doce[1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14]
Quinta	
Sopa	Sopa de alho-francês[7,12]
Prato	Pescada estufada com salada de batata[4]
Dieta	Pescada estufada ao natural com batata e legumes[4]
Sobremesa	Fruta da época
Sexta	
Sopa	Caldo verde[1,6,7,12]
Prato	Massa de frango com ervilhas e cenoura[1,3]
Dieta	Massa de frango estufada ao natural com legumes[1,3]
Sobremesa	Fruta da época

Feliz Dia de S. Martinho!

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