

Ementa do Refeitório D. Dinis

Semana – 20 a 24 de outubro de 2025

Segunda-Feira (20-10-2025)

Sopa: Curgete c/ coentros.

Prato: Tintureira estufada c/ arroz branco, salada de alface, cenoura e pimento.

Prato Veg: Lentilhas estufadas c/ ratatouille, arroz branco e salada.

Sobremesa: Fruta da época



Terça-Feira (21-10-2025)

Sopa: Couve lombarda.

Prato: Cordon bleu no forno c/ lacinhos, molho de tomate, salada de alface, pepino e beterraba.

Prato Veg: Moqueca vegetariana c/ lacinhos, molho de tomate e salada.

Sobremesa: Fruta da época.



Quarta-Feira (22-10-2025)

Sopa: Creme de legumes.

Prato: Bacalhau cozido c/ grão, batata e ovo, salada de couve branca, rúcula e cenoura.

Prato Veg: Grão cozido c/ batata, brócolos e salada.

Sobremesa: Fruta da época.



Quinta-Feira (23-10-2025)

Sopa: Brócolos.

Prato: Arroz à valenciana (frango, porco, salsicha), salada de alface, tomate e pepino.

Prato Veg: Arroz de açafrão c/ ervilhas, abóbora, couve lombarda e salada.

Sobremesa: Fruta da época.



Sexta-Feira (24-10-2025)

Sopa: Feijão branco c/ espinafre.

Prato: Empadão de pescada c/ alho francês e cenoura, salada de alface, tomate e abacate.

Prato Veg: Empadão de cogumelos c/ alho francês e cenoura, salada.

Sobremesa: Fruta da época.



* A ementa pode ser sujeita a alterações

O Diretor
Dominique Nunes Palma

Data

07 de outubro de 2025