

























EMENTA

Semana 06 a 10 de janeiro de 2025	
Segunda 06 janeiro	 Creme abóbora  Bolonha de atum c/ esparguete ^{1,4}  Bolonha de lentilhas c/ esparguete ¹  Salada de tomate, beterraba e cenoura  Fruta da época
Terça 07 janeiro	 Sopa espinafres  Chili c/ feijão-encarnado, milho, soja e arroz ⁶  Salada de alface, tomate e pimento  Fruta da época
Quarta 08 janeiro	 Sopa juliana  Massinha de peixe ^{1,4}  Massinha salteada c/ cogumelos e salsichas vegetarianas ^{1,6}  Salada de alface, cenoura e couve roxa  Fruta da época
Quinta 09 janeiro	 Feijão c/ couve  Bifinhos de frango estufados c/ cogumelos e arroz de ervilhas  Stroganoff de seitan c/ cogumelos e arroz de ervilhas ^{1,7}  Couve-flor, brócolos cozidos e feijão-verde cozido  Fruta da época
Sexta 10 janeiro	 Sopa de alho-francês  Saladina de bacalhau c/ grão, ovo, batata, tomate e cenoura ^{3,4}  Saladina de grão c/ legumes e nozes ⁸  Salada de alface, tomate e pepino  Fruta da época

Ementa sujeita a alterações apenas por motivos técnico-funcionais. A refeição contém ou pode conter as seguintes substâncias ou produtos e seus derivados: ¹Cereais que contêm glúten, ²Crustáceos, ³Ovos, ⁴Peixes, ⁵Amendoins, ⁶Soja, ⁷Leite, ⁸Frutos de casca rijas, ⁹Aipo, ¹⁰Mostarda, ¹¹Sementes de sésamo, ¹²Dióxido de enxofre e sulfitos, ¹³Tremoço, ¹⁴Moluscos. Se é alérgico ou intolerante a alguma substância ou alimento deve consultar o responsável da unidade para informações mais precisas antes de consumir a sua refeição.

EMENTA

Semana 13 a 17 de janeiro de 2025	
<p>Segunda 13 janeiro</p>	 Sopa de agrião  Hambúrguer grelhado c/ massa fusilli salteada ¹  Hambúrguer de vegetais grelhado c/ massa fusilli salteada ^{1,6}  Salada de tomate, beterraba e cenoura  Fruta da época
<p>Terça 14 janeiro</p>	 Sopa de lentilhas  Solha frita c/ arroz de tomate ^{1,4}  Arroz de cogumelos e legumes  Salada de alface, tomate e pepino  Fruta da época
<p>Quarta 15 janeiro</p>	 Sopa de couve-lombarda  Perna de peru assada no forno c/ esparguete ¹  Legumes assados no forno c/ seitan e esparguete ¹  Macedónia de legumes  Fruta da época
<p>Quinta 16 janeiro</p>	 Canja ¹  Filete de dourada grelhado c/ batata cozida ⁴  Creme de legumes / Tofu de cebolada c/ puré de batata ^{6,7}  Cenoura, feijão-verde e couve-flor cozida  Gelatina
<p>Sexta 17 janeiro</p>	 Sopa de alface  Arroz de pato ^{3,12}  Bifes de soja de cebolada c/ arroz ⁶  Salada de tomate, couve roxa e pimento  Fruta da época

Ementa sujeita a alterações apenas por motivos técnico-funcionais. A refeição contém ou pode conter as seguintes substâncias ou produtos e seus derivados: ¹Cereais que contêm glúten, ²Crustáceos, ³Ovos, ⁴Peixes, ⁵Amendoins, ⁶Soja, ⁷Leite, ⁸Frutos de casca rijas, ⁹Aipo, ¹⁰Mostarda, ¹¹Sementes de sésamo, ¹²Dióxido de enxofre e sulfitos, ¹³Tremoço, ¹⁴Moluscos. Se é alérgico ou intolerante a alguma substância ou alimento deve consultar o responsável da unidade para informações mais precisas antes de consumir a sua refeição.

Elaborado por: Ana Patrícia Filipe
Nutricionista
ON 0838N
Novembro 2024

EMENTA

Semana 20 a 24 de janeiro de 2025	
Segunda 20 janeiro	 Sopa de ervilhas e cenoura  Tesourinhos de peixe no forno c/ arroz de ervilhas ^{1,3,4,7}  Ervilhas estufadas c/ arroz  Salada de alface, pepino e cenoura  Fruta da época
Terça 21 janeiro	 Caldo-verde ¹²  Pernas de frango no forno c/ massa fusilli ¹  Massa fusilli salteada c/ seitan e amêndoas ^{1,8}  Couve-flor, brócolos e feijão-verde cozido  Fruta da época
Quarta 22 janeiro	 Creme de favas  Salada russa de salmão ^{3,4}  Salada russa vegetariana  Salada de tomate, beterraba e cenoura  Fruta da época
Quinta 23 janeiro	 Juliana  Feijoada c/ carne de porco magra e arroz ¹²  Feijoada de legumes de soja c/ arroz ⁶  Salada de alface, tomate e pepino  Fruta da época
Sexta 24 janeiro	 Nabiça  Filetes de pescada no forno c/ molho de limão e puré de batata ^{4,7}  Empadão de soja ^{6,7}  Salada de alface, cenoura e couve roxa  Fruta da época

Ementa sujeita a alterações apenas por motivos técnico-funcionais. A refeição contém ou pode conter as seguintes substâncias ou produtos e seus derivados: ¹Cereais que contêm glúten, ²Crustáceos, ³Ovos, ⁴Peixes, ⁵Amendoins, ⁶Soja, ⁷Leite, ⁸Frutos de casca rijas, ⁹Aipo, ¹⁰Mostarda, ¹¹Sementes de sésamo, ¹²Dióxido de enxofre e sulfitos, ¹³Tremoço, ¹⁴Moluscos. Se é alérgico ou intolerante a alguma substância ou alimento deve consultar o responsável da unidade para informações mais precisas antes de consumir a sua refeição.

EMENTA

Semana 27 a 31 de janeiro de 2025	
Segunda 27 janeiro	 Sopa de grelos  Almôndegas estufadas c/ arroz ¹  Soja estufada c/ arroz ⁶  Salada de tomate, beterraba e cenoura  Fruta da época
Terça 28 janeiro	 Creme de cenoura  Maruca assada no forno c/ batata assada ⁴  Favas guisadas  Cenoura, feijão-verde e couve-flor cozida  Fruta da época
Quarta 29 janeiro	 Sopa de feijão-verde  Esparguete à bolonhesa ¹  Bolonhesa de lentilhas ^{1,6}  Macedónia de legumes  Fruta da época
Quinta 30 janeiro	 Sopa de grão c/ espinafres  Bacalhau à Brás ^{3,4}  Tofu à Gomes de Sá ⁶  Salada de tomate, couve roxa e pimento  Pudim ⁷
Sexta 31 janeiro	 Sopa de repolho  Rancho c/ galinha e massa macarronete ¹  Rancho da horta c/ massa macarronete ^{1,6}  Salada de alface, pepino e cenoura  Fruta da época


























Ementa sujeita a alterações apenas por motivos técnico-funcionais. A refeição contém ou pode conter as seguintes substâncias ou produtos e seus derivados: ¹Cereais que contêm glúten, ²Crustáceos, ³Ovos, ⁴Peixes, ⁵Amendoins, ⁶Soja, ⁷Leite, ⁸Frutos de casca rija, ⁹Aipo, ¹⁰Mostarda, ¹¹Sementes de sésamo, ¹²Dióxido de enxofre e sulfitos, ¹³Tremoço, ¹⁴Moluscos. Se é alérgico ou intolerante a alguma substância ou alimento deve consultar o responsável da unidade para informações mais precisas antes de consumir a sua refeição.

EMENTA

Semana 03 a 07 de fevereiro de 2025	
<p>Segunda 03 fevereiro</p>	<p> Sopa de juliana</p> <p> Calamares c/ arroz de feijão^{1,3,7,14}</p> <p> Chili c/ feijão encarnado, milho, soja e arroz⁶</p> <p> Salada de tomate, pepino e pimento</p> <p> Fruta da época</p>
<p>Terça 04 fevereiro</p>	<p> Sopa de alface</p> <p> Frango estufado c/ esparguete¹</p> <p> Bolonhesa de lentilhas c/ esparguete^{1,6}</p> <p> Salada de alface, cenoura e couve roxa</p> <p> Fruta da época</p>
<p>Quarta 05 fevereiro</p>	<p> Creme de couve-flor</p> <p> Filete de robalo grelhado c/ batata cozida⁴</p> <p> Legumes assados no forno c/ seitan e batata¹</p> <p> Cenourinhas, feijão-verde e ervilhas salteadas</p> <p> Fruta da época</p> 
<p>Quinta 06 fevereiro</p>	<p> Sopa de feijão branco c/ couve portuguesa</p> <p> Arroz de pato^{3,12}</p> <p> Salsichas vegetarianas estufadas c/ arroz^{1,6}</p> <p> Salada de alface, tomate e pepino</p> <p> Fruta da época</p>
<p>Sexta 07 fevereiro</p>	<p> Creme de alho francês</p> <p> Massinha de peixe^{1,4}</p> <p> Massinha primavera c/ feijão encarnado, milho e tomate¹</p> <p> Salada de tomate, beterraba e cenoura</p> <p> Fruta da época</p>

Ementa sujeita a alterações apenas por motivos técnico-funcionais. A refeição contém ou pode conter as seguintes substâncias ou produtos e seus derivados: ¹Cereais que contêm glúten, ²Crustáceos, ³Ovos, ⁴Peixes, ⁵Amendoins, ⁶Soja, ⁷Leite, ⁸Frutos de casca rija, ⁹Aipo, ¹⁰Mostarda, ¹¹Sementes de sésamo, ¹²Dióxido de enxofre e sulfitos, ¹³Tremoço, ¹⁴Moluscos. Se é alérgico ou intolerante a alguma substância ou alimento deve consultar o responsável da unidade para informações mais precisas antes de consumir a sua refeição.


















EMENTA

Semana 10 a 14 de fevereiro de 2025	
<p>Segunda 10 fevereiro</p>	<p> Sopa de lentilhas</p> <p> Panadinhos de frango no forno c/ massa fusilli salteada^{1,3,7}</p> <p> Bifes de soja estufados c/ massa fusilli salteada^{1,6}</p> <p> Salada de tomate, couve roxa e pimento</p> <p> Fruta da época</p>
<p>Terça 11 fevereiro</p>	<p> Sopa de agrião</p> <p> Jardineira de choco com batata doce¹⁴</p> <p> Jardineira vegetariana c/ batata doce⁶</p> <p> Salada de alface, pepino e cenoura</p> <p> Fruta da época</p>
<p>Quarta 12 fevereiro</p>	<p> Creme de brócolos</p> <p> Strogonoff de peru c/ cogumelos e arroz⁷</p> <p> Strogonoff de seitan c/ cogumelos e arroz^{1,7}</p> <p> Macedónia de legumes</p> <p> Maça assada</p>
<p>Quinta 13 fevereiro</p>	<p> Sopa de couve-lombarda</p> <p> Filete de salmão grelhado c/ puré de batata^{4,7}</p> <p> Empadão de legumes e ervilhas⁷</p> <p> Couve-flor, brócolos e feijão-verde cozido</p> <p> Fruta da época</p>
<p>Sexta 14 fevereiro</p>	<p> Sopa de espinafres</p> <p> Feijoada de legumes e soja c/ arroz⁶</p> <p> Salada de tomate, beterraba e cenoura</p> <p> Fruta da época</p> <p></p>

Ementa sujeita a alterações apenas por motivos técnico-funcionais. A refeição contém ou pode conter as seguintes substâncias ou produtos e seus derivados: ¹Cereais que contêm glúten, ²Crustáceos, ³Ovos, ⁴Peixes, ⁵Amendoins, ⁶Soja, ⁷Leite, ⁸Frutos de casca rija, ⁹Aipo, ¹⁰Mostarda, ¹¹Sementes de sésamo, ¹²Dióxido de enxofre e sulfitos, ¹³Tremoço, ¹⁴Moluscos. Se é alérgico ou intolerante a alguma substância ou alimento deve consultar o responsável da unidade para informações mais precisas antes de consumir a sua refeição.


















Elaborado por: Ana Patrícia Filipe
Nutricionista
ON 0838N
Novembro 2024

EMENTA

Semana 17 a 21 de fevereiro de 2025	
Segunda 17 fevereiro	 Sopa de feijão-verde  Massinha de atum gratinada ^{1,4,7}  Massinha salteada c/ seitan e amêndoas ^{1,8}  Salada de alface, pepino e cenoura  Fruta da época
Terça 18 fevereiro	 Sopa de grelos  Perna de porco estufada c/ arroz de cenoura  Arroz de lentilhas e espinafres  Salada de tomate, couve roxa e pimento  Fruta da época
Quarta 19 fevereiro	 Sopa de repolho  Solha assada no forno c/ batata assada ⁴  Salada russa vegetariana  Cenoura, feijão-verde e couve-flor cozido  Fruta da época
Quinta 20 fevereiro	 Sopa de feijão c/ couve  Coelho estufado c/ arroz de coentros  Salsichas de vegetais estufadas c/ arroz de coentros ^{1,6}  Macedónia de legumes  Fruta da época
Sexta 21 fevereiro	 Canja ¹  Bacalhau à Gomes de Sá ^{3,4}  Creme de legumes / Tofu à Gomes de Sá ⁶  Salada de tomate, beterraba e cenoura  Fruta da época











Ementa sujeita a alterações apenas por motivos técnico-funcionais. A refeição contém ou pode conter as seguintes substâncias ou produtos e seus derivados: ¹Cereais que contêm glúten, ²Crustáceos, ³Ovos, ⁴Peixes, ⁵Amendoins, ⁶Soja, ⁷Leite, ⁸Frutos de casca rijas, ⁹Aipo, ¹⁰Mostarda, ¹¹Sementes de sésamo, ¹²Dióxido de enxofre e sulfitos, ¹³Tremoço, ¹⁴Moluscos. Se é alérgico ou intolerante a alguma substância ou alimento deve consultar o responsável da unidade para informações mais precisas antes de consumir a sua refeição.

EMENTA

Semana 24 a 28 de fevereiro de 2025	
Segunda 24 fevereiro	 Couve-lombarda  Hambúrguer grelhado c/ arroz de feijão ¹  Hambúrguer de vegetais c/ arroz de feijão ^{1,6}  Salada de tomate, couve roxa e pimento  Fruta da época
Terça 25 fevereiro	 Sopa de ervilhas e cenoura  Pernas de frango de tomatada c/ massa macarronete ¹  Tofu de tomatada c/ massa macarronete ^{1,6}  Salada de alface, pepino e cenoura  Fruta da época
Quarta 26 fevereiro	 Creme de abóbora  Filete de dourada no forno c/ batata assada ⁴  Guisado de grão c/ legumes  Couve-flor, brócolos e feijão-verde cozido  Fruta da época
Quinta 27 fevereiro	 Sopa de nabiça  Bife de peru grelhado c/ arroz de ervilhas  Arroz de lentilhas e espinafres  Macedónia de legumes  Fruta da época
Sexta 28 fevereiro	 Sopa de alface  Massinha de peixe ^{1,4}  Ervilhas estufadas c/ massa ¹  Salada de tomate, beterraba e cenoura  Gelatina

























Ementa sujeita a alterações apenas por motivos técnico-funcionais. A refeição contém ou pode conter as seguintes substâncias ou produtos e seus derivados: ¹Cereais que contêm glúten, ²Crustáceos, ³Ovos, ⁴Peixes, ⁵Amendoins, ⁶Soja, ⁷Leite, ⁸Frutos de casca rijas, ⁹Aipo, ¹⁰Mostarda, ¹¹Sementes de sésamo, ¹²Dióxido de enxofre e sulfitos, ¹³Tremoço, ¹⁴Moluscos. Se é alérgico ou intolerante a alguma substância ou alimento deve consultar o responsável da unidade para informações mais precisas antes de consumir a sua refeição.

EMENTA

Semana 03 a 07 de março de 2025	
Segunda 03 março	-----
Terça 04 março	-----
Quarta 05 março	-----
Quinta 06 março	 Sopa de feijão-verde  Tesourinhos de peixe no forno c/ arroz de ervilhas ^{1,3,4,7}  Bifes de soja estufados c/ arroz de ervilhas ⁶  Salada de tomate, couve roxa e pimento  Fruta da época
Sexta 07 março	 Sopa de repolho  Chili c/ feijão encarnado, milho, soja e arroz ⁶  Salada de alface, pepino e cenoura  Fruta da época 






















Ementa sujeita a alterações apenas por motivos técnico-funcionais. A refeição contém ou pode conter as seguintes substâncias ou produtos e seus derivados: ¹Cereais que contêm glúten, ²Crustáceos, ³Ovos, ⁴Peixes, ⁵Amendoins, ⁶Soja, ⁷Leite, ⁸Frutos de casca rijas, ⁹Aipo, ¹⁰Mostarda, ¹¹Sementes de sésamo, ¹²Dióxido de enxofre e sulfitos, ¹³Tremoço, ¹⁴Moluscos. Se é alérgico ou intolerante a alguma substância ou alimento deve consultar o responsável da unidade para informações mais precisas antes de consumir a sua refeição.

EMENTA

Semana 10 a 14 de março de 2025	
<p>Segunda 10 março</p>	<p> Alface</p> <p> Almôndegas estufadas c/ massa macarronete¹</p> <p> Massa macarronete salteada c/ tofu^{1,6}</p> <p> Salada de alface, cenoura e couve roxa</p> <p> Fruta da época</p>
<p>Terça 11 março</p>	<p> Caldo verde¹²</p> <p> Saladinha de bacalhau c/ grão, ovo, batata, tomate e cenoura^{3,4}</p> <p> Saladinha de grão c/ legumes e nozes⁸</p> <p> Salada de alface, tomate e pepino</p> <p> Fruta da época</p>
<p>Quarta 12 março</p>	<p> Sopa de feijão c/ couve</p> <p> Arroz de pato^{3,12}</p> <p> Arroz de cogumelos e legumes</p> <p> Salada de tomate, beterraba e cenoura</p> <p> Fruta da época</p>
<p>Quinta 13 março</p>	<p> Canja¹</p> <p> Filete de dourada no forno c/ batata cozida⁴</p> <p> Creme de legumes / Empadão de legumes e soja^{6,7}</p> <p> Couve-flor, brócolos e feijão-verde cozido</p> <p> Pudim⁷</p> 
<p>Sexta 14 março</p>	<p> Sopa de nabiça</p> <p> Esparguete à bolonesa¹</p> <p> Bolonesa de lentilhas¹</p> <p> Salada de alface, tomate e pimento</p> <p> Fruta da época</p>

Ementa sujeita a alterações apenas por motivos técnico-funcionais. A refeição contém ou pode conter as seguintes substâncias ou produtos e seus derivados: ¹Cereais que contêm glúten, ²Crustáceos, ³Ovos, ⁴Peixes, ⁵Amendoins, ⁶Soja, ⁷Leite, ⁸Frutos de casca rijas, ⁹Aipo, ¹⁰Mostarda, ¹¹Sementes de sésamo, ¹²Dióxido de enxofre e sulfitos, ¹³Tremoço, ¹⁴Moluscos. Se é alérgico ou intolerante a alguma substância ou alimento deve consultar o responsável da unidade para informações mais precisas antes de consumir a sua refeição.

EMENTA


























Semana 17 a 21 de março de 2025	
Segunda 17 março	 Sopa de agrião  Massinha de atum gratinada ^{1,4,7}  Massa salteada c/ seitan e amêndoas ^{1,8}  Salada de tomate, couve roxa e pimento  Fruta da época
Terça 18 março	 Sopa de lentilhas  Perna de porco assada no forno c/ puré de batata ⁷  Favas guisadas  Cenourinhas, feijão-verde e ervilhas salteadas  Maça assada
Quarta 19 março	 Creme de brócolos  Arroz de polvo ¹⁴  Arroz de lentilhas e espinafres  Salada de alface, tomate e pepino  Fruta da época
Quinta 20 março	 Sopa de grelos  Jardineira de peru  Jardineira vegetariana c/ batata doce ⁶  Macedónia de legumes  Fruta da época
Sexta 21 março	 Sopa de espinafres  Rancho da horta c/ massa macarronete ^{1,6}  Salada de tomate, beterraba e cenoura  Fruta da época



Ementa sujeita a alterações apenas por motivos técnico-funcionais. A refeição contém ou pode conter as seguintes substâncias ou produtos e seus derivados: ¹Cereais que contêm glúten, ²Crustáceos, ³Ovos, ⁴Peixes, ⁵Amendoins, ⁶Soja, ⁷Leite, ⁸Frutos de casca rijas, ⁹Aipo, ¹⁰Mostarda, ¹¹Sementes de sésamo, ¹²Dióxido de enxofre e sulfitos, ¹³Tremoço, ¹⁴Moluscos. Se é alérgico ou intolerante a alguma substância ou alimento deve consultar o responsável da unidade para informações mais precisas antes de consumir a sua refeição.




Elaborado por: Ana Patrícia Filipe
 Nutricionista
 ON 0838N
 Novembro 2024

EMENTA

Semana 24 a 28 de março de 2025	
<p>Segunda 24 março</p>	 Sopa de repolho  Panados de frango no forno c/ massa fusilli salteada ¹  Massa fusilli salteada c/ tofu e amêndoas ^{1,6,8}  Salada de alface, tomate e pepino  Fruta da época
<p>Terça 25 março</p>	 Creme de couve-flor  Filete de pescada c/ molho de limão e puré de batata ^{4,7}  Empadão de lentilhas ⁷  Salada de alface, cenoura e couve roxa  Fruta da época
<p>Quarta 26 março</p>	 Sopa de grão c/ espinafres  Strogonoff de peru c/ cogumelos e arroz de cenoura ⁷  Strogonoff de seitan c/ cogumelos e arroz de cenoura ^{1,7}  Cenourinhas, feijão-verde e ervilhas salteadas  Fruta da época
<p>Quinta 27 março</p>	 Sopa de nabiça  Saladinha russa de pescada ^{3,4}  Saladinha russa vegetariana  Salada de alface, tomate e pimento  Fruta da época
<p>Sexta 28 março</p>	 Creme de cenoura  Feijoada c/ carne de porco magra e arroz ¹²  Feijoada de soja e vegetais c/ arroz ⁶  Salada de tomate, beterraba e cenoura  Fruta da época

Ementa sujeita a alterações apenas por motivos técnico-funcionais. A refeição contém ou pode conter as seguintes substâncias ou produtos e seus derivados: ¹Cereais que contêm glúten, ²Crustáceos, ³Ovos, ⁴Peixes, ⁵Amendoins, ⁶Soja, ⁷Leite, ⁸Frutos de casca rijas, ⁹Aipo, ¹⁰Mostarda, ¹¹Sementes de sésamo, ¹²Dióxido de enxofre e sulfitos, ¹³Tremoço, ¹⁴Moluscos. Se é alérgico ou intolerante a alguma substância ou alimento deve consultar o responsável da unidade para informações mais precisas antes de consumir a sua refeição.

EMENTA

Semana 31 de março a 04 de abril de 2025	
Segunda 31 março	 Sopa de alho-francês  Calamares c/ arroz de feijão ^{1,3,7,14}  Arroz de feijão e ervilhas  Salada de alface, tomate e pepino  Fruta da época
Terça 01 abril	 Sopa de feijão branco c/ couve portuguesa  Bifinhos de frango estufados c/ massa fusilli ¹  Soja estufada c/ massa fusilli ^{1,6}  Salada de alface, cenoura e couve roxa  Fruta da época
Quarta 02 abril	 Feijão-verde  Solha frita c/ arroz de tomate ^{1,4}  Salada russa vegetariana  Couve-flor, brócolos e feijão-verde cozido  Fruta da época
Quinta 03 abril	 Creme de abóbora  Cubinhos de vitela estufada c/ massa macarronete ¹  Tofu de tomatada c/ massa macarronete ^{1,6}  Macedónia de legumes  Fruta da época
Sexta 04 abril	 Juliana  Filete de salmão grelhado c/ batata assada ⁴  Guisado de grão c/ legumes  Salada de tomate, beterraba e cenoura  Gelatina

Ementa sujeita a alterações apenas por motivos técnico-funcionais. A refeição contém ou pode conter as seguintes substâncias ou produtos e seus derivados: ¹Cereais que contêm glúten, ²Crustáceos, ³Ovos, ⁴Peixes, ⁵Amendoins, ⁶Soja, ⁷Leite, ⁸Frutos de casca rija, ⁹Aipo, ¹⁰Mostarda, ¹¹Sementes de sésamo, ¹²Dióxido de enxofre e sulfitos, ¹³Tremoço, ¹⁴Moluscos. Se é alérgico ou intolerante a alguma substância ou alimento deve consultar o responsável da unidade para informações mais precisas antes de consumir a sua refeição.