



SEMANA 6 a 10 de Outubro 2025

			Energia (kj)	Energia (Kcal)	Lípidos (g)	Saturados (g)	Açúcar (g)	Sal (g)
2F	Sopa	Espinafres	223.4	53.4	2.0	0.3	2.1	0.1
	Prato Principal	Massa lacinhos com ovo mexido, fiambre, cogumelos, ervilha, milho e cenoura	726.0	173.5	6.9	2.8	2.0	1.2
	Vegetariano	Massa lacinhos com ovo, cogumelos, ervilha, milho e cenoura	480.0	114.7	2.7	0.4	1.3	0.8
	Legumes	Alface, cenoura ralada e couve-roxa	69.7	16.7	0.1	0.2	2.9	0.1
	Sobremesa	Fruta	238.0	56.9	0.0	0.0	13.0	0.0
3F	Sopa	Creme abóbora	291.1	69.6	1.5	0.2	1.7	0.1
	Prato Principal	Feijoada à Portuguesa (carne de porco, feijão, couve, cenoura)	875.1	209.2	9.2	2.8	1.7	0.7
	Vegetariano	Feijoada de legumes (feijão, couve, cenoura e arroz)	893.0	213.4	7.9	1.1	4.2	0.1
	Legumes	Incorporados no prato	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
	Sobremesa	Fruta	238.0	56.9	0.0	0.0	13.0	0.0
4F	Sopa	Alho francês	218.0	52.1	0.9	0.2	1.8	0.1
	Prato Principal	Red fish com ervas aromáticas e saladinha de batata (batata aos cubos, cenoura, feijão-verde e ervilha)	313.6	74.9	0.7	0.1	1.3	0.3
	Vegetariano	Salada russa de tofu (tofu, batatinha aos cubos, cenoura, feijão-verde e ervilha)	355.6	85.0	5.8	0.8	0.6	0.0
	Legumes	Incorporados no prato	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
	Sobremesa	Mousse de chocolate	238 / 340	57 / 81	0 / 4	0 / 1	13 / 8	0 / 0
5F	Sopa	Creme de grão	418.5	100.0	1.9	0.3	1.9	0.1
	Prato Principal	Esparguete à bolonhesa de vaca	985.7	235.6	8.9	3.0	1.7	0.2
	Vegetariano	Esparguete à bolonhesa de lentilhas	1099.1	262.7	3.0	0.5	2.5	0.0
	Legumes	Alface, cenoura e tomate	71.2	17.0	0.3	0.2	2.7	0.0
	Sobremesa	Fruta	238.0	56.9	0.0	0.0	13.0	0.0
6F	Sopa	Hortaliça	208.9	49.9	1.0	0.1	1.8	0.1
	Prato Principal	Medalhões de pescada gratinados no forno com molho de tomate e arroz cenoura e couve	607.8	145.3	5.5	1.5	1.4	0.1
	Vegetariano	Salada de feijão frade com legumes (Ovo, feijão frade, cenoura, ervilha e feijão verde)	599.1	143.2	4.7	0.7	1.6	0.4
	Legumes	Incorporados no prato	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
	Sobremesa	Fruta	238.0	56.9	0.0	0.0	13.0	0.0

Fruta sujeita a alteração, para uma melhor gestão da maturação da fruta da época e redução do desperdício alimentar. **Alergénios:** Por favor, informe-se junto da nossa Equipa. Não é possível excluir o risco de contaminação cruzada neste restaurante. **Declaração nutricional** apresentada por 100g/100ml de produto. Este estabelecimento dispõe de **Livro de Reclamações**. ASAE: Rua Rodrigo da Fonseca, 73 — 1250-096 Lisboa

Fruit subject to change for better management of seasonal fruit ripening and food waste reduction. **Allergens:** Please ask our staff for more information. Cross-contamination cannot be excluded in this restaurant. **Nutritional information** provided per 100g/100ml of product. This establishment has a **Complaints Book**.