

Escola Profissional de Agricultura e Desenvolvimento Rural de Marco de Canaveses

Ementa Semanal - 23 a 27 de Setembro de 2024

	ALMOÇO	JANTAR
Segunda-Feira	Sopa: Sopa de couve lombarda e cenoura ripada Prato: Bolinhos de bacalhau com arroz de tomate Vegetariano: Pataniscas de legumes com massa fusili Salada: Tomate, milho e pimento Sobremesa: Fruta da época	Sopa: Sopa de couve lombarda e cenoura ripada Prato: Hambúrgueres de vitela no forno c/ esparguete Vegetariano: Risoto de legumes Salada: Alface, tomate e milho Sobremesa: Fruta da época
Terça-Feira	Sopa: Sopa de feijão branco e alho francês Prato: Frango assado com arroz Vegetariano: Esparguete à bolonhesa Salada: Milho, cenoura e alface Sobremesa: Fruta da época	Sopa: Sopa de feijão branco e alho francês Prato: Ovos mexidos com cogumelos e massa fusili Vegetariano: Hambúrgueres grelhados com arroz e feijão preto Salada: Alface, pepino e cenoura Sobremesa: Fruta da época
Quarta-Feira	Sopa: Creme de abóbora Prato: Bacalhau com broa Vegetariano: Massa primaveril(feijão, tomate cereja, ananás e azeitonas) Salada: Couve roxa, cenoura e alface Sobremesa: Leite creme	Sopa: Creme de abóbora Prato: Vitela estufada com batatinhas, cenoura e cogumelos Vegetariano: Estufado de batata doce e amendoim Salada: Beterraba, tomate e milho Sobremesa: Fruta da época
Quinta-Feira	Sopa: Sopa de repolho Prato: Rancho Vegetariano: One pot quinoa(feijão preto, cogumelos, bróculos) Salada: Alface, pepino e tomate Sobremesa: Maça assada	Sopa: Sopa de repolho Prato: Filete de panga no forno c/ arroz Vegetariano: Fettucini c/natas e cogumelos Salada: Alface, cenoura e milho Sobremesa: Fruta da época
Sexta-Feira	Sopa: Creme de feijão verde e cenoura Prato: Posta de pescada no forno c/arroz branco Vegetariano: Feijão verde com tomate Salada: Tomate, alface e cenoura Sobremesa: Fruta da época	

 Aprovada em 16/09/2024

A Diretora:

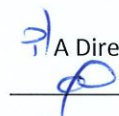


Escola Profissional de Agricultura e Desenvolvimento Rural de Marco de Canaveses

Ementa Semanal - 30 de Setembro a 04 de Outubro/2024

	ALMOÇO	JANTAR
Segunda-Feira	Sopa: Sopa de curgete Prato: Arroz de aves com ervilhas Vegetariano: Jardineira de legumes Salada: Pepino, tomate e cenoura Sobremesa: Fruta da época	Sopa: Sopa de curgete Prato: Bolonhesa de atum Vegetariano: Bolonhesa de soja Salada: Alface, milho e cenoura Sobremesa: Fruta da época
Terça-Feira	Sopa: Creme de grão Prato: Medalhões de pescada com puré Vegetariano: Fetticini com natas e cogumelos Salada: Alface, milho e beterraba Sobremesa: Fruta da época	Sopa: Creme de grão Prato: Rolo de carne de vaca no forno com arroz Vegetariano: Legumes no forno com arroz Salada: Juliana de legumes(feijão-verde,cenoura,couve flor) Sobremesa: Fruta da época
Quarta-Feira	Sopa: Creme de abóbora e cenoura Prato: Lombo assado com puré de maçã Vegetariano: Arroz à Valenciana Salada: Tomate, rabanete e beterraba Sobremesa: Fruta da época ou gelatina	Sopa: Creme de abóbora e cenoura Prato: Ovos mexidos Vegetariano: Seitan de cebolada com arroz de feijão Salada: Alface, tomate e cenoura Sobremesa: Fruta da época
Quinta-Feira	Sopa: Sopa de couve branca Prato: Pataniscas com arroz de tomate Vegetariano: Massa Siciliana (esparguete, grão, alho francês e tomate-cereja) Salada: Tomate, pepino e pimento Sobremesa: Fruta da época	Sopa: Sopa de couve branca Prato: Bife de peru grelhado c/ cogumelos e massa espiral Vegetariano: Salada de legumes e massa espiral Salada: Cenoura, alface e milho Sobremesa: Fruta da época
Sexta-Feira	Sopa: Creme de abóbora Prato: Bochecha estufada Vegetariano: Strogonoff de grão de bico Salada: Cenoura, beterraba e pepino Sobremesa: Fruta da época	

 Aprovada em 17/09/2024

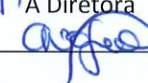
 A Diretora


Escola Profissional de Agricultura e Desenvolvimento Rural de Marco de Canaveses

Ementa Semanal - 07 a 11 de Outubro/2024

	ALMOÇO	JANTAR
Segunda-Feira	Sopa: Creme de legumes Prato: Massa à lavrador Vegetariano: Arroz com ervilhas e ovo mexido Salada: Pepino, cenoura e tomate Sobremesa: Fruta da época	Sopa: Creme de legumes Prato: Tortilha Vegetariano: Legumes com arroz Salada: Alface, cenoura e milho Sobremesa: Fruta da época
Terça-Feira	Sopa: Sopa de espinafres Prato: Filetes de panga com arroz malandrinho Vegetariano: One pot arroz Salada: Feijão verde, couve-flor e cenoura cozida Sobremesa: Fruta da época	Sopa: Sopa de espinafres Prato: Costeleta grelhada com arroz Vegetariano: Salada mexicana (batata, feijão, ervilha, cenoura e milho) Salada: Alface, tomate e cenoura Sobremesa: Fruta da época
Quarta-Feira	Sopa: Creme de cenoura Prato: Frango assado com cogumelos e arroz Vegetariano: Rancho de vegetais Salada: Alface, tomate e milho Sobremesa: Fruta da época ou Leite creme	Sopa: Creme de cenoura Prato: Potas com arroz Vegetariano: Grão de bico com especiarias Salada: Cenoura raspada, couve roxa e pimento Sobremesa: Fruta da época
Quinta-Feira	Sopa: Sopa de alho francês Prato: Bacalhau espiritual Vegetariano: Estufado de legumes com massa Salada: Cenoura raspada, milho e tomate Sobremesa: Fruta da época ou maçã assada	Sopa: Sopa de alho francês Prato: Croquetes/rissóis com arroz Vegetariano: Strogonoff de seitan com arroz Salada: Alface, tomate e cenoura Sobremesa: Fruta da época
Sexta-Feira	Sopa: Sopa de ervilhas Prato: Feijoadá Vegetariano: Legumes de tomatada com arroz (cogumelos e couve flor) Salada: pepino, tomate e cenoura Sobremesa: Fruta da época	

Aprovada em 18 / 07 / 2024 P. A Diretora



Escola Profissional de Agricultura e Desenvolvimento Rural de Marco de Canaveses

Ementa Semanal - 14 a 18 de Outubro/2024

	ALMOÇO	JANTAR
<i>Segunda-Feira</i>	Sopa: Creme de couve-flor Prato: Carne picada c/ esparguete Vegetariano: Bolonhesa de soja Salada: Alface, tomate e cenoura Sobremesa: Fruta da época/maça assada	Sopa: Creme de couve-flor Prato: Feijão Frade com atum Vegetariano: Lentilhas c/ abóbora, tomate cherry e espinafre salteado Salada: Tomate, milho e alface Sobremesa: Fruta da época
<i>Terça-Feira</i>	Sopa: Sopa de abóbora e repolho Prato: Pataniscas com arroz Vegetariano: Ovos cozidos com tomate Salada: Alface, tomate e pimento Sobremesa: Fruta da época	Sopa: Sopa de abóbora e repolho Prato: Strogonoff de frango com cogumelos e arroz Vegetariano: Strogonoff de legumes Salada: Alface, tomate e pepino Sobremesa: Fruta da época
<i>Quarta-Feira</i>	Sopa: Creme de curgete e cenoura Prato: Rojões com batata aos cubos Vegetariano: Falafel com salada Salada: Alface, tomate e pimentos Sobremesa: Fruta da época	Sopa: Creme de curgete e cenoura Prato: Posta de pescada no forno com arroz Vegetariano: Ovos mexidos Salada: Alface, cenoura e milho Sobremesa: Fruta da época
<i>Quinta-Feira</i>	Sopa: Canja de galinha Prato: Medalhões de pescada com arroz Vegetariano: Curgete refogada com tomate e cogumelos Salada: Beterraba, milho e tomate Sobremesa: Gelatina ou futa da época	Sopa: Canja de galinha Prato: Almôndegas de vaca c/ molho de cogumelos, ervas provençaise esparguete Vegetariano: Almôndegas vegetais c/molho cogumelos, ervas provençaise esparguete Salada: Tomate, pepino e cenoura Sobremesa: Fruta da época
<i>Sexta-Feira</i>	Sopa: Sopa de grão de bico e abóbora Prato: Arroz à valenciana Vegetariano: One pot arroz Salada: Tomate, alface e pimento Sobremesa: Fruta da época	

Aprovada em 17 / 09 / 2024


 A Diretora

Escola Profissional de Agricultura e Desenvolvimento Rural de Marco de Canaveses

Ementa Semanal - 21 a 25 de Outubro/2024

	ALMOÇO	JANTAR
Segunda-Feira	<p>Sopa: Creme de couve- coração</p> <p>Prato: Bifanas de porco estufadas c/batata cozida</p> <p>Vegetariano: Massa com legumes</p> <p>Salada: Tomate, couve roxa e cenoura raspada</p> <p>Sobremesa: Fruta da época</p>	<p>Sopa: Creme de couve- coração</p> <p>Prato: Ovos no forno c/ atum, legumes, tomate, cogumelos,</p> <p>Vegetariano: Empadão de legumes</p> <p>Salada: Milho, tomate e cenoura</p> <p>Sobremesa:</p>
Terça-Feira	<p>Sopa: Sopa de couve branca</p> <p>Prato: Posta de pescada no forno com arroz</p> <p>Vegetariano: Cuscus de legumes com arroz</p> <p>Salada: Alface, cenoura e tomate</p> <p>Sobremesa: Fruta da época</p>	<p>Sopa: Sopa de couve branca</p> <p>Prato: Vitela estufada com arroz</p> <p>Vegetariano: Salada de feijão frade</p> <p>Salada: Pepino, cenoura raspada e alface</p> <p>Sobremesa: Fruta da época</p>
Quarta-Feira	<p>Sopa: Creme de curgete e cenoura</p> <p>Prato: Moelas com massa</p> <p>Vegetariano: Ovos cozidos com tomate</p> <p>Salada: Alface, milho e tomate</p> <p>Sobremesa: Iogurte</p>	<p>Sopa: Creme de curgete e cenoura</p> <p>Prato: Filetes de panga c/salada russa</p> <p>Vegetariano: Rancho vegetariano</p> <p>Salada: Alface, cenoura e tomate</p> <p>Sobremesa: Fruta da época</p>
Quinta-Feira	<p>Sopa: Sopa de feijão verde</p> <p>Prato: Bacalhau à Brás</p> <p>Vegetariano: Lasanha de legumes</p> <p>Salada: Pepino, tomate e cenoura</p> <p>Sobremesa: Fruta da época</p>	<p>Sopa: Sopa de feijão verde</p> <p>Prato: Panados de peru com arroz de ervilhas</p> <p>Vegetariano: Chili vegetariano(feijão, soja e milho) c/ arroz</p> <p>Salada: Alface, cenoura e milho</p> <p>Sobremesa: Fruta da época</p>
Sexta-Feira	<p>Sopa: Sopa de grelos</p> <p>Prato: Frango assado com arroz</p> <p>Vegetariano: Salada de grão de bico com legumes e nozes</p> <p>Salada: Cenoura, ervilhas e bróculos cozidos</p> <p>Sobremesa: Fruta da época</p>	

Aprovada em 17/10/2024 P. A Diretora