

Ementa do Refeitório D. Dinis

Semana - 23 a 27 de março de 2026

Segunda-Feira (23-03-2026)

Sopa: Legumes em juliana.

Prato: Salada primavera (pescada, camarão, cotovelinho e cenoura), salada de alface, milho e beterraba.

Prato Veg: Salada primavera vegetariana (cubos de soja, cenoura, curgete e cotovelinho) c/ salada.

Sobremesa: Fruta da época.



Terça-Feira (24-03-2026)

Sopa: Creme de tomate c/ cubos de pão torrado.

Prato: Lombo de porco no forno c/ alho francês, arroz de grão, salada de alface, rúcula e abacaxi.

Prato Veg: Arroz de grão c/ alho francês, couve, abóbora, espinafre e salada.

Sobremesa: Fruta da época.



Quarta-Feira (25-03-2026)

Sopa: Couve roxa.

Prato: Perca c/ limão e alecrim, puré de batata e salada algarvia (tomate, pimento e pepino).

Prato Veg: Lentilhas c/ ratatouille, puré de batata e salada.

Sobremesa: Fruta da época.



Quinta-Feira (26-03-2026)

Sopa: Brunesa de batata doce e abóbora.

Prato: Frango estufado c/ ervilhas e macarronete, salada de alface, agrião e beterraba.

Prato Veg: Ervilhas estufadas c/ couve flôr, beringela, tomate, coentros e salada.

Sobremesa: Fruta da época.



Sexta-Feira (27-03-2026)

Sopa: Feijão branco c/ salsa.

Prato: Pescada à brás c/ legumes, salada de alface, tomate e pepino.

Prato Veg: Legumes à brás c/ cogumelos e salada.

Sobremesa: Fruta da época.



* A ementa pode ser sujeita a alterações

O Diretor

 Dominique Nunes Palma

Data
 10 de março de 2026