

CANTINA – ALMOÇO | CANTEEN - LUNCH



SASE
SERVIÇOS DE AÇÃO SOCIAL ESCOLAR
UNIVERSIDADE DOS AÇORES

Menu Intolerâncias / Intolerances Menu

Intolerâncias apenas às proteínas do leite de vaca e glúten

Intolerances to cow's milk and gluten proteins

30 DE JUNHO – 04 DE JULHO | JUNE 30th – JULY 4th, 2025

	Segunda – feira <i>Monday</i> 30	Terça – feira <i>Tuesday</i> 01	Quarta – feira <i>Wednesday</i> 02	Quinta – feira <i>Thursday</i> 03	Sexta – feira <i>Friday</i> 04
Sopa <i>Soup</i>	Cenoura com feijão-verde <i>Carrot with green bean</i>	Creme de alface e alho francês <i>Lettuce and leek cream</i>	Puré de legumes <i>Vegetable pureé</i>	Feijão com hortaliças <i>White Bean with vegetable</i>	Abóbora com ervilhas <i>Pumpkin with peas</i>
Menu Intolerâncias almoço <i>Intolerances lunch</i> <i>menu</i>	Salada de massa s/ glúten com atum, legumes e azeitonas ^{4,13} <i>Tuna salad with gluten free pasta, vegetables and olives</i> <i>^{4,13}</i>	Chilli de carne + arroz branco ^{6,12,13} <i>Beef chilli with white rice</i> ^{6,12,13}	Salada de paloco com batata, cenoura e ovo ^{3,4} <i>Cod salad with boiled potatoes, carrot and egg</i> ^{3,4}	Bife de frango grelhado + massa s/ glúten <i>Grilled chicken breast with gluten free pasta</i>	Chicharros assados + misto de batatas cozidas + molho de vilão ^{4,10,12} <i>Roasted blue jack mackerel with boiled potatoes and “villain” sauce</i> ^{4,10,12}
Menu Intolerâncias jantar <i>Intolerances dinner</i> <i>menu</i>	Bife de porco à Regional + batata rústica ^{6,7,9,10} <i>Regional style pork steak with rustic potatoes</i> ^{6,7,9,10}	Filetes de pescada no forno com limão + batata salteada ⁴ <i>Roasted hake fillets with lemon sauce and sautéed potatoes</i> ⁴	Carne de porco estufada com pickles + arroz branco ^{1,3,6,7,9,10,12,13} <i>Stewed pork with pickles and white rice</i> ^{1,3,6,7,9,10,12,13}	Arroz de peixe ^{4,12} <i>Fish stew with rice</i> ^{4,12}	Tirinhas de carne de vaca estufadas + arroz branco ¹² <i>Stewed beef strips with white rice</i> ¹²
Sobremesa <i>Dessert</i>	Fruta Fresca <i>Fresh fruit</i>	Fruta Fresca / Sobremesa Doce ^{1,3,7} <i>Fresh fruit / Sweet dessert</i> ^{1,3,7}	Fruta Fresca <i>Fresh fruit</i>	Fruta Fresca <i>Fresh fruit</i>	Fruta Fresca / Sobremesa Doce ^{1,3,7} <i>Fresh fruit / Sweet dessert</i> ^{1,3,7}

A ementa pode ser sujeita a alterações, de acordo com a disponibilidade dos produtos, principalmente dos alimentos sazonais. *Intolerâncias apenas às proteínas do leite de vaca e glúten A refeição contém ou pode conter as seguintes substâncias ou produtos e .seus derivados: 1 – Glúten; 2 – Crustáceos/Marisco; 3 – Ovos; 4 – Peixe e produtos à base de peixe; 5 – Amendoins; 6 – Soja; 7 – Leite/ Lactose; 8 – Frutos de Casca Rija; 9 – Aipo; 10- Mostarda; 11- Sementes de sésamo; 12- Dióxido de Enxofre e Sulfitos; 13- Tremoços; 14- Moluscos. Para quem não é alérgico ou intolerante, estas substâncias são inofensivas. Para mais informação adicional, deve solicitar esclarecimento junto de um colaborador. Due to unforeseen circumstances, the menu may be subject to change. If you are allergic or intolerant to any substance, please consult the unit manager for more detailed information before consuming your meal. 1Cereals containing gluten., 2 Crustaceans, 3 Eggs, 4Fish, 5 Peanuts, 6Soy, 7Milk, 8Nuts, 9Aipo, 10Mustard, 11Sesame seeds 12Sulfur Dioxide and Sulfites, 13Lupin, 14Mollusks. Possible cross-contamination cannot be ruled out. For those who are not allergic or intolerant, these substances or products are completely harmless

Obs: A ementa pode ser alterada por motivos imprevistos / The menu may change for unforeseen