

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

02 – 06 DE JUNHO – JUNE 02ND – 06TH, 2025

	Segunda – feira <i>Monday</i> 02	Terça – feira <i>Tuesday</i> 03	Quarta – feira <i>Wednesday</i> 04	Quinta – feira <i>Thursday</i> 05	Sexta – feira <i>Friday</i> 06
Sopa <i>Soup</i>	Crepe de couve-flor <i>Cauliflower purée</i>	Canja de Galinha ³ <i>Chicken broth³</i>	Abóbora com ervilhas <i>Pumpkin with peas</i>	Feijão com couve-lombarda <i>Bean with cabbage</i>	Tomate com espinafres <i>Tomato with spinach</i>
Menu Intolerâncias almoço <i>Intolerances lunch menu</i>	Medalhões de pescada no forno + puré de batata (c/ leite s/ lactose) ^{3,4,9,10,12} <i>Hake medallions in the oven with mashed potatoes^{3,4,9,10,12}</i>	Salada de batata com feijão-frade, milho, legumes e azeitonas ^{6,12,13} <i>Potato salad with kidney beans, corn, vegetables and olives^{6,12,13}</i>	Pota guisada à Micaelense ^{12,14} <i>Stewed squid Micaelense style^{12,14}</i>	Favas guisadas com ovos escalfados e chouriço ^{3,6,7,12,9} <i>Stewed broad beans with poached egg and chorizo^{3,6,7,12}</i>	Abrótea assada + batata cozida ⁴ <i>Roasted forkbeard with boiled potatoe⁴</i>
Menu Intolerâncias jantar <i>Intolerances dinner menu</i>	Bolonhesa de carne de vaca com esparguete s/ glúten e s/ queijo ¹² <i>Beef bolognese with gluten free spaghetti without cheese¹²</i>	Salada-russa de atum com feijão-frade, batata, cebola, salsa e azeitonas ^{4,6,12,13} <i>Potato salad with kidney beans, onion, vegetables, parsley and olives^{4,6,12,13}</i>	Tirinhas de frango salteadas + arroz branco ¹² <i>Sautéed chicken strips with White rice¹²</i>	Salada de paloco com batata, cenoura e ovo ^{3,4} <i>Cod salad with boiled potatoes, carrot and egg^{3,4}</i>	Bifana de porco estufada + arroz branco ^{9,10,12} <i>Stewed pork steak with White rice^{9,10,12}</i>
Sobremesa <i>Desert</i>	Fruta Fresca / <i>Fresh fruit</i>	Fruta Fresca / Sobremesa Doce ^{1,3,7} <i>Fresh fruit / Sweet dessert^{1,3,7}</i>	Fruta Fresca / <i>Fresh fruit</i>	Fruta Fresca / Sobremesa Doce ^{1,3,7} <i>Fresh fruit / Sweet dessert^{1,3,7}</i>	Fruta Fresca / <i>Fresh fruit</i>

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 Sulfatos; 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