

SNACK-BAR - ALMOÇO | LUNCH

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



SASE
SERVIÇOS DE AÇÃO SOCIAL ESCOLAR
UNIVERSIDADE DOS AÇORES

	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>	Grão-de-bico com alho francês <i>Chickpeas with leek</i>	Carne ¹ <i>Meat¹</i>	Abóbora e couve-lombarda <i>Pumpkin and savoy cabbage</i>	Ervilhas <i>Peas</i>	Creme de couve-flor com bacon <i>Cauliflower cream with bacon</i>
Peixe/Carne <i>Fish/ Meat</i>	Bacalhau à Gomes de Sá ³ Couve salteada com cenoura raspada <i>Codfish à Gomes de Sá³</i> <i>Sautéed cabbage with shredded carrot</i>	Bifinhos de frango de cebolada com fusilli ¹ colorido Brócolos e cenoura baby cozida <i>Chicken strips with onion sauce and colorful fusilli¹</i> <i>Steamed broccoli and baby carrots</i>	Chicharros fritos ¹ com arroz de tomate Salada de alface, tomate e pepino <i>Cauliflower cream with bacon</i> <i>Fried chicharros (small fried fish) with tomato rice</i> <i>Lettuce, tomato, and cucumber salad</i>	Assado misto com recheio ¹ e batata assada Salada de repolho roxo, repolho branco e cenoura <i>Mixed roast with stuffing¹ and baked potato</i> <i>Red cabbage, white cabbage, and carrot salad</i>	Empadão de atum ^{3,4,7} Cenoura e beterraba raspadas <i>Tuna^{3,4,7} pot pie</i> <i>Grated carrot and beetroot</i>
Vegetariano <i>Vegetarian</i>	Bolonhesa de soja ⁶ com esparguete ¹ Couve salteada com cenoura raspada <i>Soy⁶ Bolognese with spaghetti</i> <i>Sautéed cabbage with shredded carrot</i>	Curgete recheada com legumes (cenoura, alho francês, cogumelos) Brócolos e cenoura baby cozida <i>Zucchini stuffed with vegetables (carrot, leek, mushrooms)</i> <i>Steamed broccoli and baby carrots</i>	Almondegas de grão ¹ com molho de tomate e arroz branco Salada de alface, tomate e pepino <i>Chickpea meatballs¹ with tomato sauce and white rice</i> <i>Lettuce, tomato, and cucumber salad</i>	Migas ¹ vegetarianas com feijão frade Salada de repolho roxo, repolho branco e cenoura <i>Vegetarian migas¹ with black-eyed peas</i> <i>Red cabbage, white cabbage, and carrot salad</i>	Feijoada legumes (cenoura, courgete, cogumelos, pimentos) com quinoa a acompanhar Cenoura e beterraba raspadas <i>Vegetable feijoada (carrot, zucchini, mushrooms, peppers) served with quinoa</i> <i>Grated carrot and beetroot</i>
Salada do dia <i>Salad</i>	Ovo ³ e ananás <i>Egg³ and pineapple</i>	Queijo fresco ⁷ e laranja <i>Fresh cheese⁷ and orange</i>	Delícias ^{1,2,4} , pimentos e tomate <i>Seafood^{1,2,4} delights with peppers and tomato</i>	Atum ⁴ , feijão-frade e pêssago <i>Tuna⁴, black-eyed peas, and peach</i>	Frango, grão e maçã <i>Chicken, chickpeas, and apple</i>
Sobremesa <i>Dessert</i>	Fruta da época Queijadas de leite ^{1,3,7} <i>Seasonal fruit</i> <i>Milk custard tarts^{1,3,7}</i>	Fruta da época Pudim de feijão ^{1,3} <i>Seasonal fruit</i> <i>Bean pudding^{1,3}</i>	Fruta da época Bolo de laranja ^{1,3,7} <i>Seasonal fruit</i> <i>Orange cake^{1,3,7}</i>	Fruta da época Leite creme ^{3,7} <i>Seasonal fruit</i> <i>Crème brûlée^{3,7}</i>	Fruta da época Mousse de chocolate ^{3,7} <i>Seasonal fruit</i> <i>Mousse^{3,7}</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 – Amendoados; 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