

Refeição do ano letivo de 2025/2026

abril/2026

Data	Pequeno almoço	Almoço	
01-quá.	Pão de atum	Asas de galinha com molho	caldo de entrecosto de porco
02-qui.	Croissant	Carre de galinha com molho	Caldo de milho com cenoura
08-quá.	Pão de-uva	Massa com fiambre e frango ao molho branco	Caldo de batata com cebola
09-qui.	kai mei bao	Frango cozido a vappor com cogumelos variados	Caldo de cheinse
10-sex.	Sandes de queijo	Filete de peixe com carne-picada	Chá de cana de açúcar
13-seg.	Croissant	Fatias de porco com cebola	Caldo de abóbora com alga chinesa
14-ter.	Pão de queijo com arandos	Esparguete à bolonhesa	Caldo de coco-do-mar, figo, pera e maçã
15-quá.	Pão de pasta de feijão	Bolinhos de frango com batata de caril japonês	Caldo de carne com abóbora
16-qui.	Pão de noz	Carne de porco grelhada com tomate e ovo	Caldo de carne porco com alga chinesa
17-sex.	Pão de queijo	Carne de porco com batata	Caldo de batata doce e mostarda
20-seg.	Pão de abóbora	Pernil de frango com molho	Caldo de cheinse
21-ter.	Palittos de queijo com salada	Filete de peixe com carne-picada	Caldo de abóbora com alga chinesa
22-quá.	Pão de galinha	Udon frito com carne fatiada	Caldo de entrecosto com milho/pacotede bebidas
23-qui.	Croissant	Massa frita com frango	Caldo de carne porco com alga chinesa/pacotede bebidas
24-sex.	Sandes de queijo	Arror frito com ovos	Caldo de abóbora com fatias de concha/pacotede bebidas
27-seg.	Pão de uva	Frango Portugues	Sopa de milho
28-ter.	Pão de atum	Carna de porco com mlho e peixe	Caldo de coco com figo com papaia
29-quá.	kai mei bao	Fatias de galinha com cebola e bolinhos de tofu	Caldo de milho com cenoura
30-qui.	Pão de queijo	Asas de galinha com molho	Caldo de abóbora

**Todas as refeições são servidas com ingredientes saudáveis e frutas frescas,
e o arroz é arroz vermelho / arroz integral + arroz branco.**

Todos os alimentos foram preparados na proporção arroz: pratos: carne 3: 2: 1.

