MENU

Semana de 30 Novembro a 04Dezembro de 2026

Segunda-feira	Sopa	Juliana
	Carne	Jardineira de carnes com forma de arroz
	Peixe	Filetes de pescada com arroz alegre
	Sobremesa	Fruta da época
Terça-feira	Sopa	Ervilhas
	Carne	Frango estufado com molho de macedonia e esparguete
	Peixe	Red fish no forno com arroz e legumes
	Sobremesa	Fruta da época
Quarta-feira	Sopa	Alho frances
	Carne	Bifanas com molho piri piri, arroz e batata pala pala
	Peixe	Calamares com salada de feijão frade
	Sobremesa	Fruta da época
Quinta-feira	Sopa	coração
	Carne	Empadão de carnes com cenourinha baby
	Peixe	Bacalhau á Brás
	Sobremesa	Fruta da época
Sexta-feira	Sopa	espinafres
	Carne	Salsichas gratinadas com queijo e fiambre ,arroz e batata palha
	Peixe	Pescada panada com salada russa
	Sobremesa	Fruta da época

Sobremesa sujeita a alteração, para uma boa gestão de maturação da fruta da época, e redução do desperdício alimentar. | Alergénios, informe-se, por favor, junto da nossa equipa. Não poderão ser excluídas as contaminações cruzadas no restaurante. | Declaração nutricional por 100g/100ml de produto | Este estabelecimento dispõe de Livro de Reclamações.ASAE Rua Rodrigo da Fonseca 73, 1250-096 Lisboa | Dessert subject to change, for good management of the ripening of seasonal fruit, and reduction of food waste. | Allergens: Please get more information with our staff. Cross contaminations in the restaurant can not be excluded | Nutricional information presented per 100g/100ml of product | This establishment has complaints book.

Eurest FOOD WITH PURPOSE