

Segunda (04/04)

Sugestão do Chefe	Esparaguete à Napolitana ✓
Dieta Mediterrânea	Pescada no forno c/ arroz aromático ✓
Alternativa	Bifinhos de frango grelhados ✓
Vegetariana	Bife de tofu grelhado c/ arroz de tomate ✓
Sopa	Macedónia de legumes

JANTAR	Abrótea grelhada ✓
	Lombo de porco à salsicheiro ✓
	Solha com cogumelos ✓
	Chili de soja com couve ✓
	Couve flor com tomilho

Terça (05/04)

Sugestão do Chefe	Febras grelhadas ✓
Dieta Mediterrânea	Galinhada com grão ✓
Alternativa	Arroz de bacalhau ✓
Vegetariana	Favas estufadas c/ batata e courgete ✓
Sopa	Primaveril

JANTAR	Vitela assada à padeiro ✓
	Raia dourada ✓
	Coxinhas de frango à concalesa ✓
	Ervilhas estufadas c/ batata corada ✓
	Cenoura e repolho

Quarta (06/04)

Sugestão do Chefe	Frango assado com especiarias ✓
Dieta Mediterrânea	Salmão grelhado ✓
Alternativa	Guisado de vitela com salsa ✓
Vegetariana	Grão de bico colorido c/ esparguete ✓
Sopa	Grão de bico e espinafres

JANTAR	Espetadas de peru no forno ✓
	Bifinhos de vitela com cogumelos ✓
	Red fish grelhado ✓
	Cubos de soja estufados ✓
	Alho francês

Quinta (07/04)

Sugestão do Chefe	Vitela estufada com ervilhas ✓
Dieta Mediterrânea	Ovos escalfados com molho de tomate ✓
Alternativa	Esparguete à marinheiro ✓
Vegetariana	Seitan assado com legumes ✓
Sopa	Governanta

JANTAR	Entremeada grelhada ✓
	Maruca grelhada à portuguesa ✓
	Perna de peru no forno ✓
	Caril de feijão c/ massa espiral ✓
	Glória

Sexta (08/04)

Sugestão do Chefe	Carne de porco à Alentejana ✓
Dieta Mediterrânea	Dourada no forno ✓
Alternativa	Bifinhos de peru à Francesa ✓
Vegetariana	Macedónia de legumes e ervilhas salteadas ✓
Sopa	Feijão verde

JANTAR	Almôndegas estufadas ✓
	Costeletas de porco grelhadas ✓
	Arroz de tamboril ✓
	Courgete com açafrão ✓
	Creme de legumes

Nota: A ementa pode estar sujeita a alterações por motivos imprevisíveis. Os utentes sem reserva prévia da refeição ficam condicionados aos pratos disponíveis.



Quarta (06/04)

Sugestão do Chefe	Perna de porco à moda do monte ✓
Dieta Mediterrânea	Filetes de pescada dourados✓
Vegetariana	Grão de bico colorido c/ esparguete ✓
Sopa	Grão de bico e espinafres

Quinta (07/04)

Sugestão do Chefe	Carapau grelhado c/ molho verde ✓
Dieta Mediterrânea	Peru assado com laranja ✓
Vegetariana	Seitan assado com legumes ✓
Sopa	Governanta

Sexta (08/04)

Sugestão do Chefe	Bife de vitela à IPB ✓
Dieta Mediterrânea	Robalo grelhado ✓
Vegetariana	Macedónia de legumes e ervilhas salteadas ✓
Sopa	Feijão verde

Nota: A ementa pode estar sujeita a alterações por motivos imprevisíveis Os utentes sem reserva prévia da refeição ficam condicionados aos pratos disponíveis.



Terça (19/04)

Sugestão do Chefe	Filetes de pescada dourados ✓
Dieta Mediterrânea	Bifinhos de frango grelhados ✓
Alternativa	Lulas grelhadas ✓
Vegetariana	Bifes de seitan grelhados ✓
Sopa	Ervilhas

JANTAR	Carne de porco à transmontana ✓
	Salmão grelhado ✓
	Vitela estufada com cebolinhas ✓
	Caldeirada de soja ✓
	Primaveril

Quarta (20/04)

Sugestão do Chefe	Frango assado com molho de cogumelos ✓
Dieta Mediterrânea	Peixe vermelho grelhado ✓
Alternativa	Almôndegas estufadas ✓
Vegetariana	Massa c/ grão de bico, feijão verde e cenoura ✓
Sopa	Canja de galinha

JANTAR	Esparguete à bolonhesa ✓
	Costeletas de porco grelhadas ✓
	Abrótea grelhada ✓
	Lasanha de soja ✓
	Creme de cogumelos

Quinta (21/04)

Sugestão do Chefe	Vitela assada à transmontana ✓
Dieta Mediterrânea	Bife de peru grelhado ✓
Alternativa	Badejo em azeite e alho ✓
Vegetariana	Tofu à lagareiro c/ batata à Bombaim ✓
Sopa	Lavrador

JANTAR	Saltimboca de porco com fiambre ✓
	Carapau grelhado com molho verde ✓
	Escalopes de frango grelhados ✓
	Soja salteada com arroz de salsa ✓
	Governanta

Sexta (22/04)

Sugestão do Chefe	Salteado de peru com fusilli e laranja ✓
Dieta Mediterrânea	Peixe espada grelhado ✓
Alternativa	Bifinhos de porco com cogumelos ✓
Vegetariana	Chilli vegetariano ✓
Sopa	Glória

JANTAR	Arroz de pato no forno ✓
	Coelho estufado com legumes ✓
	Maruca grelhada à portuguesa ✓
	Rancho vegan ✓
	Indiana de couve flor c/ especiarias

Sábado (23/04)

Sugestão do Chefe	Vitela à florentina ✓
Dieta Mediterrânea	Coelho frito à transmontana ✓
Alternativa	Marmotinhas douradas ✓
Vegetariana	Grão de bico estufado c/ massa salteada ✓
Sopa	Hortaliça portuguesa

JANTAR	Arroz de marisco ✓
	Perna de frango no forno ✓
	Tomatada de lulas ✓
	Guisado de soja e legumes ✓
	Couvinhas de Bruxelas

Nota: A ementa pode estar sujeita a alterações por motivos imprevisíveis. Os utentes sem reserva prévia da refeição ficam condicionados aos pratos disponíveis.

Ementa Semanal

De 18/04/2022 a 23/04/2022

Semana n.º 16

Bragança / Alternativa

Terça (19/04)

Sugestão do Chefe	Bifinhos de vitela com natas ✓
Dieta Mediterrâника	Corvina grelhada à maître d'hotel ✓
Vegetariana	Bifes de seitan grelhados ✓
Sopa	Frilhas

Quarta (20/04)

Sugestão do Chefe	Dourada no forno ✓
Dieta Mediterrânika	Pá de porco à moda do monte ✓
Vegetariana	Massa c/ grão de bico, feijão verde e cenoura ✓
Sopa	Canja de galinha

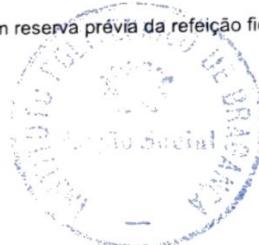
Quinta (21/04)

Sugestão do Chefe	Cordeiro assado à Montesinho
Dieta Mediterrânika	Pescada dourada ✓
Vegetariana	Tofu à lagareiro c/ batata à Bombaim ✓
Sopa	Lavrador

Sexta (22/04)

Sugestão do Chefe	Raia Dourada ✓
Dieta Mediterrânika	Vitela assada com laranja
Vegetariana	Chilli vegetariano ✓
Sopa	Glória

Nota: A ementa pode estar sujeita a alterações por motivos imprevisíveis Os utentes sem reserva prévia da refeição ficam condicionados aos pratos disponíveis.





Ementa Semanal

De 25/04/2022 a 30/04/2022

Semana n.º 17

Bragança / Geral (Alunos)

Segunda (25/04)

Sugestão do Chefe

- ALMOÇO carne de porco à alentejana ✓
- frango escalfado à provençal ✓
- Filetes de pescada dourados ✓
- Ris de seitan grelhados ✓ legumes

Dieta Mediterrânea

Alternativa

Vegetariana

Sopa

Kaia Dourada

Lombo de porco à salsicheiro ✓

Dourada no forno ✓

Soja espiritual c/ massa salteada c/ legumes ✓

Feijão verde

J
A
N
T
A
R

Terça (26/04)

Sugestão do Chefe

- ALMOÇO vitela à Bulgária ✓
- Abrótea grelhada ✓
- Costeletas de porco grelhadas ✓
- Ensopado de favas c/ alho francês ✓
- Iuliana

Dieta Mediterrânea

Alternativa

Vegetariana

Sopa

Rifinhos de frango com cogumelos ✓

Carapau grelhado c/ molho verde ✓

Coelho guisado c/ batata aromática ✓

Caldeirada vegan ✓

Couvinhas de Bruxelas

J
A
N
T
A
R

Quarta (27/04)

Sugestão do Chefe

- ALMOÇO frango assado c/ cerveja ✓
- Almôndegas estufadas ✓
- Pescada c/ molho de marisco ✓
- Tofu grelhado c/ arroz vermelho ✓
- Canja de galinha

Dieta Mediterrânea

Alternativa

Vegetariana

Sopa

Vitela assada à padeiro ✓

Bifinhos de peru à francesa ✓

Solha c/ molho de azeitonas e esparguete ✓

Caril de grão c/ batata à padeira ✓

Creme de brócolos

J
A
N
T
A
R

Quinta (28/04)

Sugestão do Chefe

- ALMOÇO feijoada à transmontana ✓
- Raia dourada ✓
- Bife de peru à primavera ✓
- Chili vegetariano ✓
- Glória

Dieta Mediterrânea

Alternativa

Vegetariana

Sopa

Carne de porco à radical ✓

Esparguete à marinheiro ✓

Vitela estufada com cebolinhas ✓

Pimentos recheados c/ soja e legumes ✓

Glória

J
A
N
T
A
R

Sexta (29/04)

Sugestão do Chefe

- ALMOÇO entremeada grelhada ✓
- Omelete de salsa e cebola c/ macarrão ✓
- Red-Fish grelhado ✓
- Caril de seitan c/ batata saloia ✓
- Parmatier

Dieta Mediterrânea

Alternativa

Vegetariana

Sopa

Bacalhau com natas ✓

Fricassé de peru ✓

Peixe espada grelhado ✓

Feijão c/ castanhas e massa espiritual ✓

Governanta

J
A
N
T
A
R

Sábado (30/04)

Sugestão do Chefe

- ALMOÇO hambúrguer com ovo ✓
- Arroz de tamboril ✓
- Bife de vitela grelhado ✓
- Tofu grelhado c/ esparguete ✓
- Ervilhas

Dieta Mediterrânea

Alternativa

Vegetariana

Sopa

Carapau de tomate c/ batata cozida ✓

Frango frito à passarinho ✓

Coelho à caçador ✓

Soja e legumes no forno ✓

Creme de legumes

J
A
N
T
A
R

Nota: A ementa pode estar sujeita a alterações por motivos imprevisíveis. Os utentes sem reserva prévia da refecção ficam condicionados aos pratos disponíveis.





Terça (26/04)

Sugestão do Chefe

Dieta Mediterrânea

Vegetariana

Sopa

ALMOÇO Brango estufado com limão e azeitonas ✓

Carapau no forno c/ berlingela ✓

Ensopado de favas c/ alho francês ✓

Juliana

Quarta (27/04)

Sugestão do Chefe

Dieta Mediterrânea

Vegetariana

Sopa

ALMOÇO Perca grelhada com limão ✓

Bifinhos de vitela com cogumelos ✓

Tofu grelhado c/ arroz vermelho ✓

Canja de galinha

Quinta (28/04)

Sugestão do Chefe

Dieta Mediterrânea

Vegetariana

Sopa

ALMOÇO Vitela assada com laranja ✓

Bacalhau à moda de Braga ✓

Chili vegetariano ✓

Glória

Sexta (29/04)

Sugestão do Chefe

Dieta Mediterrânea

Vegetariana

Sopa

ALMOÇO Dourada grelhada ✓

Cozido à portuguesa ✓

Caril de seitan c/ batata saloia ✓

Parmantier

Nota: A ementa pode estar sujeita a alterações por motivos imprevisíveis. Os utentes sem reserva prévia da refeição ficam condicionados aos pratos disponíveis.



Análise das Refeições Diárias

ALMOÇO

Data: 10/12/2022

A Cozinheira:

Dona

Sala-Grande	n.º Ref.	Sala-Alternativa	n.º Ref.	Restaurante	n.º Ref.
Sug. do Chef	112	Sug. do Chef	35	Sug. do Chef	
Dieta Mediter.	13	Dieta Mediter.	30	Dieta Mediter.	
Ptos. Alternativos	93	Alternativos		Ptos. Alternativos	
Pto. Vegetariano	17	Pto. Vegetariano	5	Pto. Vegetariano	
Grupos		Regen. Peixe ()			
Pessoal	14	Regen. Carne ()	45		
Total	249	Total	111	Total	

Sopa/Prato/ sobremesa

Géneros:	Quantidade	Géneros:	Quantidade
Vitela: almanaque	€ 800,15	Pimenta	
Porco:		Rox	
		Enlatados - tomate frito	2x1,530
		Cogumelos	
Frango:	34 kg	Feijão	
		Grão de bico	
		Ananás/pêssego	
Perú:		Vinho Branco/tinto	5 l
		Ketchup	
Cabrito/Cordeiro:		Maionese	
Coelho:		Batatas gd:	60 kg
Bacalhau:		Batatas pq:	20 kg
Peixe: filotes pescada	20 kg	Cebolas	8 kg
maqueia	16 kg	Cenoura	10 kg
Salmao	6 kg	Alho francês	
Ovos	30 dúzias	Couve: folha	15 kg
Chouriço		Repolho	
Toucinho fumado (bacon)		Outras hortal.	
Azeitonas:		Alface	6 kg
Azeite 5L	5 l	Tomate	10 kg
Azeite 0,75L		Pepino	6 kg
Óleo 5L		Pimentos	
Margarina Culinária		Legumes congel: envelhecidas	5 kg
Manteiga 0,250		Feijão verde congelado	5 kg
Leite		Jardineira	
Queijo		Milho	5 kg
Arroz Agulha	20 kg	Outros:	
Arroz Carolino			
Massa Esparguete			
Outra Massa			
Vinagre		Pão Bijou	300
Farinha 5K fermento	2 kg	Pão trigo	
Pickes		Pão Ralado	
Knorr	1 kg		
Sal	2 kg		
Colorau			

Análise das Refeições Diárias

JANTAR

Data: 114/2092

A Cozinheira: Abraç

Sala-Grande	n.º Ref.	Restaurante	n.º Ref.	Snack-Bar	n.º Ref.
Sug. do Chef	174	Sug. do Chef		Prego em Prato	
Dieta Mediter.	23	Dieta Mediter.		Febra em Prato	
Ptos. Alternativos	5	Ptos. Alternativos		Bife Frango Prato	
Pto. Vegetariano	7	Pto. Vegetariano		Omelete	
Grupos TKWY	1			Prego em Pão	
Pessoal	8			Febra em pão	
Total	158	Total		Total	

Sopa/Prato/Sobremesa

Géneros:	Quantidade	Géneros:	Quantidade
Vitela: Hambúrguer	22 kg	Pimenta	
		Rox	
Porco:		Enlatados - tomate concentrado	1x2,300gr
		Cogumelos	
Frango:		Feijão Vermelho	2x1650gr
		Grão de bico	
		Ananás/pêssego	
Perú: Bife	10 kg	Vinho Branco/tinto	
		Ketchup	
Cabrito/Cordeiro:		Maionese	
Coelho:		Batatas gd:	20 kg
Bacalhau:		Batatas pq:	
Peixe: Badejo	1,9 kg	Cebolas	
		Cenoura	10 kg
		Alho francês	3 kg
Ovos		Couve:	
Chouriço		Repolho	
Toucinho fumado (bacon)		Outras hortal.	
Azeitonas:		Alface	
Azeite 5L		Tomate	10 kg
Azeite 0,75L	3x0,75 cl	Pepino	
Óleo 5L	10 l	Pimentos	
Margarina Culinária		Legumes congel:	
Manteiga 0,250		Feijão verde	
Leite		Jardineira	
Queijo		Milho	2,5 kg
Arroz Agulha	6 kg	Outros: couve/forcengada	5 kg
Arroz Carolino		Batata congelada	30 kg
Massa Esparguete			
Outra Massa			
Vinagre		Pão Bijou	
Farinha		Pão trigo	
Pickes		Pão Ralado	
Knorr			
Sal			
Colorau			
Notas culinária	2 c		

Análise das Sobremesas Diárias

Almoço

A Doceira: 20-4-2022

Data: 01/04/2022

Sobremesa Normal		Sobremesa Extra		Salgados	
Designação	Qde:	Designação	Qde:	Designação	Qde:
Sobremesas ind.		Mousse		Folar	
Gelatinas ind.		Pudim		Bola de carne	
logurtes aromas	<u>8x24</u>	Baba de Camelo		Pasteis	
logurtes Pedaços	<u>7x24</u>	Semi-frio		Outros	
Pudim:		Molotof			
		Salada de Fruta			
Gelatina		Pêras Bebedas			
		outros:			
Mousse					

Ingredientes:

Géneros:	Qde:	Géneros:	Qde:
Leite	<u>12 l</u>	Fruta: Banana	<u>18 kg</u>
Leite condensado	<u>320g</u>	laranja	<u>25 kg</u>
Natas	<u>1 l</u>		
Açúcar			
Farinha			
Farinha Maizena		Fiambre	
Manteiga		Toucinho fumado (Bacon)	
Margarina Culinária		Chouriço	
Ananás em calda		Presunto	
Pêssego em calda	<u>1x460g</u>	Fermento	
Popa de Manga		Outro Castanha	<u>1kg</u>
Coco ralado			
Bolacha Maria			
Bolacha Torrada			
Palitos La Rain			
Ovos			
Óleo			
Vinho Tinto			
Base para Mousse			
Mousse em pó			
Pudim			
Gelatina			

Análise das Sobremesas Diárias

Almoço

Data: 14/12/2022

Sugestão Buffet

A Doceira:

15

Sobremesa Normal		Sobremesa Extra		Salgados	
Designação	Qde:	Designação	Qde:	Designação	Qde:
Sobremesas ind.		Mousse		Folar	
Gelatinas ind.		Pudim		Bola de carne	
Iogurtes aromas		Baba de Camelô		Pasteis	
Iogurtes Pedaços		Semi-frio		Outros	
Pudim:		Molotof			
		Salada de Fruta			
Gelatina		Pêras Bebedas			
		outros:			
Mousse					

Ingredientes:

Géneros:	Qde:	Géneros:	Qde:
Leite	180	Fruta:	
Leite condensado	3x370g	Paçai	16kg
Natas	50	Pera	10kg
Açúcar	6kg		
Farinha			
Farinha Maizena		Fiambre	
Manteiga		Toucinho fumado (Bacon)	
Margarina Culinária		Chouriço	
Ananás em calda	6x820g	Presunto	
Pêssego em calda	2x4460g	Fermento	
Popa de Manga		Outro	
Coco ralado	5x200g		
Bolacha Maria			
Bolacha Torrada			
Palitos La Rain	600g		
Ovos	60		
Óleo			
Vinho Tinto	50		
custard	2kg		
Base para Mousse			
Mousse em pó			
Pudim			
Gelatina	3x1,360kg		

Análise das Refeições Diárias

ALMOÇO

A Cozinheira: Laura Scrima

Data: 21/4/2022

Sala-Grande		Sala-Alternativa		Restaurante	
	n.º Ref.		n.º Ref.		n.º Ref.
Sug. do Chef	56	Sug. do Chef		Sug. do Chef	
Dieta Mediter.	48	Dieta Mediter.		Dieta Mediter.	
Ptos. Alternativos	3	Alternativos		Ptos. Alternativos	
Pto. Vegetariano	10	Pto. Vegetariano		Pto. Vegetariano	
Grupos		Regen. Peixe ()			
Pessoal	5	Regen. Carne ()			
Total	123	Total		Total	

TAKO W - 1		Sopa/Prato/ sobremesa	
Géneros:	Quantidade	Géneros:	Quantidade
Vitela: <u>guisado</u>	<u>3,200 g</u>	Pimenta	
		Rox	
Porco: <u>chuspe orellana</u>	<u>5,300 g</u> <u>10 kg</u>	Enlatados - tomate	
		Cogumelos	
Frango: <u>coxas de frango</u>	<u>3 kg</u>	Feijão Soco Vermollat	<u>8 kg</u>
		Grão de bico	<u>2x1,600 g</u>
		Ananás/pêssego	
Perú:		Vinho Branco/tinto	
		Ketchup	
Cabrito/Cordeiro:		Maionese	
Coelho:		Batatas gd:	<u>20 kg</u>
Bacalhau:		Batatas pq:	
Peixe:		Cebolas	<u>3 kg</u>
		Cenoura	
		Alho francês	
Ovos		Couve:	
Chouriço <u>frambine</u>	<u>2,800 g</u>	Repolho	<u>5 kg</u>
Toucinho fumado (bacon)	<u>2,500 g</u>	Outras hortal.	
Azeitonas:		Alface	
Azeite 5L	<u>5 L</u>	Tomate	<u>6 kg</u>
Azeite 0,75L		Pepino	
Óleo 5L		Pimentos	
Margarina Culinária	<u>1 kg</u>	Legumes congel:	
Manteiga 0,250		Feijão verde	
Leite		Jardineira	
Queijo		Milho	
Arroz Agulha	<u>10 kg</u>	Outros:	
Arroz Carolino		<u>Rafe</u>	<u>1x250g x</u>
Massa Esparguete		<u>Farofeira</u>	<u>10 kg</u>
Outra Massa			
Vinagre		Pão Bijou	
Farinha		Pão trigo	
Pickes		Pão Ralado	
Knorr			
Sal	<u>1 kg</u>		
Colorau			

Análise das Refeições Diárias

JANTAR

Data: 21/04/2022

A Cozinheira: João

Sala-Grande		Restaurante		Snack-Bar	
	n.º Ref.		n.º Ref.		n.º Ref.
Sug. do Chef	50 + 20	Sug. do Chef		Prego em Prato	
Dieta Mediter.	8	Dieta Mediter.		Febra em Prato	
Ptos. Alternativos	9	Ptos. Alternativos		Bife Frango Prato	
Pto. Vegetariano	3	Pto. Vegetariano		Omelete	
Grupos				Prego em Pão	
Pessoal	4			Febra em pão	
Total	94	Total		Total	

Sopa/Prato/Sobremesa

Gêneros:	Quantidade	Gêneros:	Quantidade
Vitela: <u>Suinça</u>	12,5 kg	Pimenta Rox	
Porco:		Enlatados - tomate	
		Cogumelos	
Frango:		Feijão	
		Grão de bico	
		Ananás/pêssego	
Perú:		Vinho Branco/tinto	
		Ketchup	
Cabrito/Cordeiro:		Maionese	
Coelho:	1 kg	Batatas gd:	
Bacalhau:		Batatas pq:	
Peixe: <u>pesada</u> ✓ 4	4,800 kg	Cebolas	3 kg
		Cenoura	
		Alho francês	
Ovos		Couve:	
Chouriço		Repolho	
Toucinho fumado (bacon)		Outras hortal.	
Azeitonas:		Alface	
Azeite 5L	5 L	Tomate	
Azeite 0,75L		Pepino	
Óleo 5L		Pimentos	
Margarina Culinária		Legumes congel:	
Manteiga 0,250		Feijão verde	
Leite		Jardineira	2,5 kg
Queijo		Milho	
Arroz Agulha	10 kg	Outros:	
Arroz Carolino		<u>l amama</u>	17 kg
Massa Esparguete			
Outra Massa			
Vinagre		Pão Bijou	
Farinha <u>S/ fermento</u>	1 kg	Pão trigo	
Pickes		Pão Ralado	
Knorr			
Sal	1 kg		
Colorau			
Seitan	1 kg		

Análise das Refeições Diárias

ALMOÇO

Data: 4/3/2022

A Cozinheira: Maria Lúcia

Sala-Grande		Sala-Alternativa		Restaurante	
	n.º Ref.		n.º Ref.		n.º Ref.
Sug. do Chef	144	Sug. do Chef		Sug. do Chef	
Dieta Mediter.	31	Dieta Mediter.		Dieta Mediter.	
Ptos. Alternativos	923	Alternativos		Ptos. Alternativos	
Pto. Vegetariano	12	Pto. Vegetariano		Pto. Vegetariano	
Grupos	11 + 4	Regen. Peixe ()			
Pessoal	16	Regen. Carne ()			
Total	443	Total		Total	140

TAKAW - 2

Sopa/Prato/ sobremesa

Géneros:	Quantidade	Géneros:	Quantidade
Vitela: guisada	30 kg	Pimenta	
Porco: Lombada de Porco 20 kg		Rox	1 kg
Frango: Bife de frango 40 kg		Enlatados - tomate concentrado 1x2,800 kg	
Perú:		Cogumelos	
Bacalhau - 1,500 kg		Feijão fraude lata 2x1,650 kg	
Cabrito/Cordeiro:		Grão de bico 2x1,600 kg	
Coelho:		Ananás/pêssego	
Bacalhau: Polvo 34 kg		Vinho Branco/tinto 5L	
Peixe: Pescada N° 4 10 kg		Ketchup	
Tofu 2 kg		Maionese	
Salsinha 1 lata		Batatas gd:	60 kg
Ovos 250g 2x1kg		Batatas pq:	20 kg
Chourizo		Cebolas	7 kg
Toucinho fumado (bacon)		Cenoura	30 kg
Azeitonas: Verde 5 kg		Alho francês	
Azeite 5L 10 kg		Couve: Lombarda 11 kg	
Azeite 0,75L 2x0,7500		Repolho	
Óleo 5L 10L		Outras hortal.	
Margarina Culinária 1 kg		Alface	8 kg
Manteiga 0,250		Tomate	15 kg
Leite		Pepino	
Queijo		Pimentos	
Arroz Agulha 20 kg		Legumes congel:	
Arroz Carolino		Feijão verde	
Massa Esparguete 16 kg		Jardineira	10 kg
Outra Massa		Milho	
Vinagre		Outros:	
Farinha e fermento 3 kg		Rissóis carne 100 unidades	
Pickes 1x2,300 kg		croquetes 100 unidades	
Knorr 1kg		Bolos de Bacalhau 100 unidades	
Sal 2 kg		Pão Bijou 400	
Colorau		Pão trigo	
		Pão Ralado	
		almendra 2 kg	
		eloiaria 1,500 kg	
		Castanha em gelada 4 kg	

Análise das Refeições Diárias

JANTAR

A Cozinheira: C. S.

Data: 4 / 4 / 2022

Sala-Grande		Restaurante		Snack-Bar	
	n.º Ref.		n.º Ref.		n.º Ref.
Sug. do Chef	31	Sug. do Chef		Prego em Prato	
Dieta Mediter.	188	Dieta Mediter.		Febra em Prato	
Ptos. Alternativos	5	Ptos. Alternativos		Bife Frango Prato	
Pto. Vegetariano	18	Pto. Vegetariano		Omelete	
Grupos				Prego em Pão	
Pessoal	9			Febra em pão	
Total	251	Total		Total	125

Sopa/Prato/Sobremesa

Géneros:	Quantidade	Géneros:	Quantidade
Vitela:		Pimenta	
		Rox	
Porco: Lomba	36,750 kg	Enlatados - tomate	
		Salsichas	112 kg
		Cogumelos inteiros frescos	515 g
Frango:	26 kg	Feijão vermelho e papaia	2x1,650 kg
Coxo e Frango	10 kg	Grão de bico	
		Ananás/pêssego	
Perú:		Vinho Branco/tinto Branco	5 P
		Ketchup	1x4,600 kg
Cabrito/Cordeiro:		Maionese	1x4,600 kg
Coelho:		Batatas gd:	100 kg
Bacalhau:	2515 kg	Batatas pq:	60 kg
Peixe: Abrotada -	9 kg	Cebolas	8 kg
Caranguejo Escorvado	2x500 g	Cenoura	10 kg
Solha	315 kg	Alho francês	
Ovos		Couve: Lombarda	4 kg
Chouriço		Repolho couve flor congel.	10 kg
Toucinho fumado (bacon)		Outras hortal.	
Azeitonas:		Alface	6 kg
Azeite 5L	5 P.	Tomate	10 kg
Azeite 0,75L		Pepino	5 kg
Óleo 5L	10 P	Pimentos	
Margarina Culinária	1 kg	Legumes congel:	
Manteiga 0,250		Feijão verde	
Leite	12 l	Jardineira	
Queijo		Milho	
Arroz Agulha	30 kg	Outros:	
Arroz Carolino	1 kg	Rissos couve	600 g
Massa Esparguete		Bolos Borelhão	800 g
Outra Massa		Natas cozinhadas	2 l
Vinagre		Pão Bijou	
Farinha		Pão trigo	
Pickes		Pão Ralado	
Knorr	60 kg	1 kg	10 kg
Sal	2 kg		
Colorau	1x920 g		

Análise das Sobremesas Diárias

Almoço

Data: 24/12/2022

A Doceira: H

Sobremesa Normal		Sobremesa Extra		Salgados	
Designação	Qde:	Designação	Qde:	Designação	Qde:
Sobremesas ind.		Mousse		Folar	
Gelatinas ind.	<u>3x48</u>	Pudim		Bola de carne	
Iogurtes aromas		Baba de Camelo		Pasteis	
Iogurtes Pedaços		Semi-frio		Outros	
Pudim:		Molotof			
		Salada de Fruta			
Gelatina		Pêras Bebedas			
		outros:			
Mousse					

Ingredientes:

Géneros:	Qde:	Géneros:	Qde:
Leite		Fruta:	
Leite condensado		Pêssego	<u>165</u>
Natas	<u>4 l</u>	tangerinas	<u>1015</u>
Açúcar		uva	<u>515</u>
Farinha		Kiwis	<u>515</u>
Farinha Maizena		Fiambre	
Manteiga		Toucinho fumado (Bacon)	
Margarina Culinária		Chouriço	
Ananás em calda	<u>4x220g</u>	Presunto	
Pêssego em calda	<u>2x1460g</u>	Fermento	
Popa de Manga		Outro	
Coco ralado		cola 1,5L	<u>14x1,50</u>
Bolacha Maria	<u>800g</u>	aqua 1,5L	<u>14x1,50</u>
Bolacha Torrada		óleo Branco e tapaza Duzal <u>18x1,50</u>	
Palitos La Rain	<u>2x400g</u>	óleo Tinto Rúga leite <u>11x1,50</u>	
Ovos	<u>1ex</u>		
Óleo			
Vinho Tinto			
laranja lisa	<u>1kg</u>		
Base para Mousse			
Mousse em pó	<u>2x1,215</u>		
caramelo liso	<u>1kg</u>		
Pudim			
Gelatina			

Análise das Sobremesas Diárias

Jantar

Data: 4/4/2022

A Doceira: _____

Sobremesa Normal		Sobremesa Extra		Salgados	
Designação	Qde:	Designação	Qde:	Designação	Qde:
Sobremesas ind.		Mousse		Folar	
Gelatinas ind.		Pudim		Bola de carne	
Iogurtes aromas	4 x 24	Baba de Camelo		Pasteis	
Iogurtes Pedaços	4 x 24	Semi-frio		Outros	
Pudim:		Molotof			
		Salada de Fruta			
Gelatina		Pêras Bebedas			
		outros:			
Mousse					

Ingredientes:

Análise das Refeições Diárias

ALMOÇO

A Cozinheira: Maria Lúcia

Data: 5/4/2022

Sala-Grande	Sala-Alternativa	Restaurante	
	n.º Ref.		n.º Ref.
Sug. do Chef	315	Sug. do Chef	
Dieta Mediter.	77	Dieta Mediter.	
Ptos. Alternativos	60	Alternativos	
Pto. Vegetariano	11	Pto. Vegetariano	
Grupos	4	Regen. Peixe ()	
Pessoal	16	Regen. Carne ()	
Total	485	Total	140

Sala-Grande - 2				Sopa/Prato/ sobremesa	
Géneros:	Quantidade	Géneros:	Quantidade		
Vitela: <u>Vitela Bicara</u>	<u>15 Kg</u>	Pimenta <u>Branca</u>	<u>1 x 500 gr</u>		
		Rox	<u>1 Kg</u>		
Porco: <u>Fevras de Porco</u>	<u>45 Kg</u>	Enlatados - tomate			
		Cogumelos <u> frescos</u>	<u>5Kg</u>		
Frango: <u>cota de frango</u>	<u>12 Kg</u>	Feijão			
<u>Anamgo</u>	<u>15 Kg</u>	Grão de bico <u>lata</u>	<u>3 x 1,600 g</u>		
Perú:		Ananás/pêssego			
		Vinho Branco/tinto			
Cabrito/Cordeiro:		Ketchup			
Coelho:		Maionese			
Bacalhau: <u>congelado</u>	<u>10 Kg</u>	Batatas gd:			<u>60 Kg</u>
Peixe: <u>Filetes à Resaca</u>	<u>10 Kg</u>	Batatas pq:			
		Cebolas			<u>6 Kg</u>
		Cenoura			<u>20 Kg</u>
		Alho francês			<u>10 Kg</u>
Ovos		Couve:			
Chouriço		Repolho			
Toucinho fumado (bacon)		Outras hortal.			
Azeitonas:		Alface			<u>4 Kg</u>
Azeite 5L	<u>5 L</u>	Tomate			<u>20 Kg</u>
Azeite 0,75L	<u>2 x 0,75 L</u>	Pepino			
Óleo 5L		Pimentos			
Margarina Culinária		Legumes congel:			
Manteiga 0,250		Feijão verde			
Leite	<u>18 l</u>	Jardineira			<u>5 Kg</u>
Queijo	<u>6,300 g</u>	Milho			<u>7,500 g</u>
Arroz Agulha	<u>30 Kg</u>	Outros:			
Arroz Carolino		<u>estufa fre</u>			<u>1 Kg</u>
Massa Esparguete		<u>Delícias do mar</u>			<u>1 x 250 g</u>
Outra Massa <u>Jagunha</u>	<u>5 Kg</u>	<u>Fafas</u>			<u>5 Kg</u>
Vinagre	<u>3 x 0,750 L</u>	Pão Bijou			<u>450</u>
Farinha		Pão trigo			
Pickes		Pão Ralado			
Knorr	<u>1 Kg</u>	<u>Cola 1,5 L</u>			<u>6 x 1,5 L</u>
Sal	<u>4 Kg</u>	<u>água 1,5 L</u>			<u>18 x 1,5 L</u>
Colorau	<u>1 x 900 g</u>	<u>Vinho Tinto</u> <u>Reserva de Menor</u> <u>12 x 0,750 L</u>			
Presunto	<u>1,200 g</u>	<u>Vinho Branco</u> <u>Tafra Durel</u> <u>18 x 0,750 L</u>			

Análise das Refeições Diárias

JANTAR

Data: 5/4/2022

A Cozinheira: S

Sala-Grande		Restaurante		Snack-Bar	
	n.º Ref.		n.º Ref.		n.º Ref.
Sug. do Chef	249	Sug. do Chef		Prego em Prato	5
Dieta Mediter.	14	Dieta Mediter.		Febra em Prato	
Ptos. Alternativos	104	Ptos. Alternativos		Bife Frango Prato	
Pto. Vegetariano	14	Pto. Vegetariano		Omelete	
Grupos	12			Prego em Pão	
Pessoal	9			Febra em pão	
Total	402	Total		Total	

Sopa/Prato/Sobremesa

Géneros:	Quantidade	Géneros:	Quantidade
Vitela: Bife	418	Pimenta	
u. 1600g	45,5 kg	Rox	
Porco:		Enlatados - tomate Pcto	1x1,530kg
		Cogumelos	
Frango: Peru	4015g	Feijão	
		Grão de bico	
		Ananás/pêssego	
Perú:		Vinho Branco/tinto	
Cabrito/Cordeiro:		Ketchup	
Coelho:		Maionese	
Bacalhau:		Batatas gd:	4015g
Peixe: 2000	2,515g	Batatas pq:	
		Cebolas	4kg
		Cenoura	10kg
		Alho francês	
Ovos	30 ovos	Couve: Lombarda	515g
Chouriço		Repolho	
Toucinho fumado (bacon)		Outras hortal.	
Azeitonas:		Alface	615g
Azeite 5L	5L	Tomate	10kg
Azeite 0,75L		Pepino	515g
Óleo 5L		Pimentos	
Margarina Culinária		Legumes congel:	
Manteiga 0,250		Feijão verde	
Leite		Jardineira	
Queijo		Milho	
Arroz Agulha	12kg	Outros: Coxilhas	2,515g
Arroz Carolino		Botata Pré-frito	12,515g
Massa Esparguete Tegliatelli	3x3 kg		
Outra Massa as cores	615g		
Vinagre		Pão Bijou	
Farinha		Pão trigo	
Pickes		Pão Ralado	
Knorr			
Sal	215g		
Colorau			

Análise das Sobremesas Diárias

Almoço

Data: 5/6/2022

A Doceira: RP

Sobremesa Normal		Sobremesa Extra		Salgados	
Designação	Qde:	Designação	Qde:	Designação	Qde:
Sobremesas ind.		Mousse		Folar	
Gelatinas ind.		Pudim		Bola de carne	
Iogurtes aromas		Baba de Camelo		Pasteis	
Iogurtes Pedaços		Semi-frio		Outros	
Pudim:		Molotof			
		Salada de Fruta			
Gelatina		Pêras Bebedas			
		outros:			
Mousse					

Ingredientes:

Géneros:	Qde:	Géneros:	Qde:
Leite		Fruta:	
Leite condensado		Morangos	5/5
Natas			
Açúcar			
Farinha			
Farinha Maizena		Fiambre	
Manteiga		Toucinho fumado (Bacon)	
Margarina Culinária		Chouriço	
Ananás em calda		Presunto	
Pêssego em calda		Fermento	
Popa de Manga		Outro	
Coco ralado			
Bolacha Maria			
Bolacha Torrada			
Palitos La Rain			
Ovos			
Óleo			
Vinho Tinto			
Base para Mousse			
Mousse em pó			
Pudim			
Gelatina			

Análise das Sobremesas Diárias

Jantar

Data: 5 / 4 / 2022

A Doceira: 

Sobremesa Normal		Sobremesa Extra		Salgados	
Designação	Qde:	Designação	Qde:	Designação	Qde:
Sobremesmas ind.		Mousse		Folar	
Gelatinas ind.		Pudim		Bola de carne	
Iogurtes aromas		Baba de Camelo		Pasteis	
Iogurtes Pedaços		Semi-frio		Outros	
Pudim:		Molotof			
		Salada de Fruta			
Gelatina		Pêras Bebedas			
		outros:			
Mousse					

Ingredientes:

Géneros:	Qde:	Géneros:	Qde:
Leite		Fruta:	
Leite condensado		<u>B</u> sseus	18 175
Natas			
Açúcar			
Farinha			
Farinha Maizena		Fiambre	
Manteiga		Toucinho fumado (Bacon)	
Margarina Culinária		Chouriço	
Ananás em calda		Presunto	
Pêssego em calda		Fermento	
Popa de Manga		Outro	
Coco ralado			
Bolacha Maria			
Bolacha Torrada			
Palitos La Rain			
Ovos			
Óleo			
Vinho Tinto			
Base para Mousse			
Mousse em pó			
Pudim			
Gelatina			

Análise das Refeições Diárias

ALMOÇO

Data: 6/14/2022

A Cozinha da Escola

Sala-Grande	nº Ref	Sala-Alternativa	nº Ref	Restaurante	nº Ref
Sug. do Chef	357	Sug. do Chef	30	Sug. do Chef	
Dieta Mediter.	80	Dieta Mediter.	36	Dieta Mediter	
Ptos Alternativos	53	Alternativos	24	Ptos Alternativos	
Pto. Vegetariano	18	Pto. Vegetariano	5	Pto. Vegetariano	
Grupos		Regen. Peixe ()			
Pessoal	16	Regen. Carne ()	24		
Total	505	Total	115	Total	

TAKAO - 1		Sopa/Prato/ sobremesa	
Gêneros:	Quantidade	Gêneros:	Quantidade
Vitela: Vitela quina	1,900g	Pimenta	
Porco:		Rox	1kg
		Enlatados - tomate	
		Cogumelos	
Frango: Frango	120kg	Feijão	
		Grão de bico	3x1,600g
		Ananás/pêssego	
Perú:		Vinho Branco/tinto	
		Ketchup	
Cabrito/Cordeiro:		Maionese	
Coelho:		Batatas gd:	120kg
Bacalhau:		Batatas pq:	
Peixe: Salmão	15kg	Cebolas	
Filete de Reserva	5kg	Cenoura	20kg
Ovos	30 unidades	Alho francês	10kg
Chouriço		Couve: flor fresca	13kg
Toucinho fumado (bacon)		Repolho	
Azeitonas:		Outras hortal.	
Azeite 5L	10L	Alface	4kg
Azeite 0,75L	2x0,75L	Tomate	14kg
Óleo 5L	20L	Pepino	
Margarina Culinária	1kg	Pimentos Vermelhos	6kg
Manteiga 0,250	1x250g	Legumes congel:	
Leite	6L	Feijão verde	
Queijo		Jardineira	
Arroz Agulha	30kg	Milho	10kg
Arroz Carolino		Outros:	
Massa Esparguete		Batata congelada	90kg
Outra Massa		Esp	1x250g
Vinagre	2x0,75L	Pão Bijou	500
Farinha 3/ fermento	9kg	Pão trigo	
Pickes		Pão Ralado	
Knorr			
Sal	2kg		
Colorau			
Congelados	3kg		

Análise das Refeições Diárias

JANTAR

Data: 6/14/2022

A Cozinheira: 58

Sala-Grande	n.º Ref.	Restaurante	n.º Ref.	Snack-Bar
Sug. do Chef	107	Sug. do Chef		Prego em Prato
Dieta Mediter.	122	Dieta Mediter.		Febra em Prato
Ptos. Alternativos	20	Ptos. Alternativos		Bife Frango Prato
Pto. Vegetariano	5	Pto. Vegetariano		Omelete
Grupos				Prego em Pão
Pessoal	8			Febra em pão
Total	262	Total		Total

Sopa/Prato/Sobremesa

Gêneros:	Quantidade	Gêneros:	Quantidade
Vitela: Bife	21,900 kg	Pimenta	
Porco:		Rox	
Frango:		Enlatados - tomate	
Perú: Bife	2019g	Cogumelos	1019g
Cabrito/Cordeiro:		Feijão	
Coelho:		Grão de bico	
Bacalhau:		Ananás/pêssego	
Peixe: Per Fish	5,515	Vinho Branco/tinto	5P.
Ovos		Ketchup	
Chouriço		Maionese	
Toucinho fumado (bacon)		Batatas gd:	100kg
Azeitonas:		Batatas pq:	
Azeite 5L	SP.	Cebolas	515
Azeite 0,75L		Cenoura	10kg
Óleo 5L		Alho francês	8125
Margarina Culinária	115	Couve:	
Manteiga 0,250		Repolho	
Leite	6P	Outras hortal.	
Queijo		Alface	
Arroz Agulha	121kg	Tomate	
Arroz Carolino		Pepino	10kg.
Massa Esparguete		Pimentos	8kg.
Outra Massa		Legumes congel:	
Vinagre		Feijão verde	
Farinha		Jardineira	
Pickes		Milho	
Knorr 61uhj	115	Outros:	
Sal	21kg	1150	10kg-
Colorau			

Análise das Sobremesas Diárias

Almoço

Data: 6/4/2022

A Doceira 11

Sobremesa Normal		Sobremesa Extra		Salgados	
Designação	Qde:	Designação	Qde:	Designação	Qde:
Sobremesas ind.	10x24	Mousse		Folar	
Gelatinas ind.		Pudim		Bola de carne	
Iogurtes aromas		Baba de Camelo		Pasteis	
Iogurtes Pedaços		Semi-frio		Outros	
Pudim:		Molotof			
		Salada de Fruta			
Gelatina		Pêras Bebedas			
		outros:			
Mousse					

Ingredientes:

Géneros:	Qde:	Géneros:	Qde:
Leite		Fruta:	
Leite condensado		Maçã	164
Natas			
Açúcar			
Farinha			
Farinha Maizena		Fiambre	
Manteiga		Toucinho fumado (Bacon)	
Margarina Culinária		Chouriço	
Ananás em calda		Presunto	
Pêssego em calda		Fermento	
Popa de Manga		Outro	
Coco ralado			
Bolacha Maria			
Bolacha Torrada			
Palitos La Rain			
Ovos			
Óleo			
Vinho Tinto			
Base para Mousse			
Mousse em pó			
Pudim			
Gelatina			

Análise das Sobremesas Diárias

Jantar

Data: 6 / 4 / 2022

A Doceira:

Sobremesa Normal		Sobremesa Extra		Salgados	
Designação	Qde:	Designação	Qde:	Designação	Qde:
Sobremesas ind.		Mousse		Folar	
Gelatinas ind.		Pudim		Bola de carne	
Iogurtes aromas		Baba de Camelo		Pasteis	
Iogurtes Pedaços		Semi-frio		Outros	
Pudim:		Molotof			
		Salada de Fruta			
Gelatina		Pêras Bebedas			
		outros:			
Mousse					

Ingredientes:

Análise das Refeições Diárias

ALMOÇO

Data: 14/02/2022

A Cozinheira: Maria Licinio

Sala-Grande		Sala-Alternativa		Restaurante	
	n.º Ref.		n.º Ref.		n.º Ref.
Sug. do Chef	286	Sug. do Chef	18	Sug. do Chef	
Dieta Mediter.	60	Dieta Mediter.	47	Dieta Mediter.	
Ptos. Alternativos	61	Alternativos		Ptos. Alternativos	
Pto. Vegetariano	15	Pto. Vegetariano	5	Pto. Vegetariano	
Grupos		Regen. Peixe ()			
Pessoal	15	Regen. Carne ()	23		
Total	487	Total	93	Total	

Sopa/Prato/ sobremesa

Géneros:	Quantidade	Géneros:	Quantidade
Vitela: <i>v de la quisar</i>	50.500g	Pimenta	
		Rox	
Porco:		Enlatados - tomate concentrado 1x2.200g	
		Tomate Pelado 2x1.530g	
		Cogumelos	
Frango:		Feijão	
		Grão de bico	
		Ananás/pêssego	
Perú: <i>Peru</i>	14.300g	Vinho Branco/tinto	
		Ketchup	
Cabrito/Cordeiro:		Maionese	
Coelho:		Batatas gd:	100 kg
Bacalhau:		Batatas pq:	
Peixe: <i>Carne de peixe</i>	12 kg	Cebolas	5 kg
<i>Carapau</i>	10 kg	Cenoura	20 kg
<i>Seitan</i>	2x1 kg	Alho francês	
Ovos	15 cunhas	Couve: <i>espinafre</i>	8 kg
Chouriço		Repolho	
Toucinho fumado (bacon)		Outras hortal.	
Azeitonas:		Alface	8 kg
Azeite 5L	5 kg	Tomate	13 kg
Azeite 0,75L	4x0,750L	Pepino	
Óleo 5L		Pimentos	
Margarina Culinária	1 kg	Legumes congel:	
Manteiga 0,250		Feijão verde	10 kg
Leite	6 l	Jardineira	2.500g
Queijo		Milho	
Arroz Agulha	30 kg	Outros: <i>Bróculos</i>	5 kg
Arroz Carolino		<i>cenouras</i>	13x160g
Massa Esparguete	24 kg	<i>Maçã</i>	8 kg
Outra Massa			
Vinagre		Pão Bijou	400
Farinha		Pão trigo	
Pickes		Pão Ralado	
Knorr			
Sal	2 kg		
Colorau			

Análise das Sobremesas Diárias

Almoço

Data: 7/14/2022

A Doceira:

Sobremesa Normal		Sobremesa Extra		Salgados	
Designação	Qde:	Designação	Qde:	Designação	Qde:
Sobremesas ind.		Mousse		Folar	
Gelatinas ind.		Pudim		Bola de carne	
Iogurtes aromas		Baba de Camelo		Pasteis	
Iogurtes Pedaços		Semi-frio		Outros	
Pudim:		Molotof			
		Salada de Fruta			
Gelatina		Pêras Bebedas			
		outros:			
Mousse					

Ingredientes:

Géneros:	Qde:	Géneros:	Qde:
Leite		Fruta:	
Leite condensado			
Natas			
Açúcar			
Farinha			
Farinha Maizena		Fiambre	
Manteiga	6x 250g	Toucinho fumado (Bacon)	4 kg
Margarina Culinária	1 kg	Chouriço	2/3
Ananás em calda		Presunto	3,315
Pêssego em calda		Fermento	1 kg
Popa de Manga		Outro Farinha	20 kg
Coco ralado			
Bolacha Maria			
Bolacha Torrada			
Palitos La Rain			
Ovos	20 dúzias		
Óleo			
Vinho Tinto			
Base para Mousse			
Mousse em pó			
Pudim			
Gelatina			

Análise das Sobremesas Diárias

Jantar

Data 21/6/2022

A Doceira: ST

Sobremesa Normal		Sobremesa Extra		Salgados	
Designação	Qde:	Designação	Qde:	Designação	Qde:
Sobremesas ind.		Mousse		Folar	
Gelatinas ind.		Pudim		Bola de carne	
Iogurtes aromas		Baba de Camelo		Pasteis	
Iogurtes Pedaços		Semi-frio		Outros	
Pudim:		Molotof			
		Salada de Fruta			
Gelatina		Pêras Bebedas			
		outros:			
Mousse					

Ingredientes:

Géneros:	Qde:	Géneros:	Qde:
Leite	6 1/2	Fruta:	
Leite condensado		Xica	6 1/2
Natas		Taou farinha	6 1/2
Açúcar		Taou em Venezuela	8 1/2
Farinha			
Farinha Maizena		Fiambre	
Manteiga		Toucinho fumado (Bacon)	
Margarina Culinária		Chouriço	
Ananás em calda	1x1,790 kg	Presunto	
Pêssego em calda		Fermento	
Popa de Manga		Outro	
Coco ralado			
Bolacha Maria			
Bolacha Torrada			
Palitos La Rain			
Ovos			
Óleo			
Vinho Tinto			
Base para Mousse			
Mousse em pó			
Pudim			
Gelatina			

Análise das Refeições Diárias

JANTAR

A Cozinheira: S

Data: 7/14/2022

Sala-Grande	n.º Ref.	Restaurante	n.º Ref.	Snack-Bar
Sug. do Chef	140	Sug. do Chef		Prego em Prato
Dieta Mediter.	9	Dieta Mediter.		Febra em Prato
Ptos. Alternativos	79	Ptos. Alternativos		Bife Frango Prato
Pto. Vegetariano	15	Pto. Vegetariano		Omelete
Grupos				Prego em Pão
Pessoal	9			Febra em pão
Total	252	Total		Total

Sopa/Prato/Sobremesa

Géneros:	Quantidade	Géneros:	Quantidade
Vitela: <u>BACON</u>	<u>2,100 kg</u>	Pimenta	
Porco: <u>ENTRECOSTO</u>	<u>35,5 kg</u>	Rox	
Frango:		Enlatados - tomate <u>Pelado</u>	<u>1X 1530g</u>
Perú: <u>Perus</u>	<u>26 kg</u>	Cogumelos	
Cabrito/Cordeiro:		Feijão <u>colcha vermelho</u>	<u>2X 1,650 kg</u>
Coelho:		Grão de bico	
Bacalhau:		Ananás/pêssego	
Peixe: <u>PEIXES</u>	<u>6,5 kg</u>	Vinho Branco/tinto <u>Bruno</u>	<u>5 P.</u>
Ovos		Ketchup	
Chouriço		Maionese	
Toucinho fumado (bacon)		Batatas gd:	<u>40 kg</u>
Azeitonas:		Batatas pq:	<u>40 kg</u>
Azeite 5L		Cebolas	<u>5 kg</u>
Azeite 0,75L		Cenoura	<u>10 kg</u>
Óleo 5L		Alho francês	
Margarina Culinária		Couve:	
Manteiga 0,250		Repolho	
Leite		Outras hortal.	
Queijo		Alface	
Arroz Agulha	<u>10 kg</u>	Tomate	<u>6 kg</u>
Arroz Carolino		Pepino	<u>10 kg</u>
Massa Esparguete		Pimentos	
Outra Massa <u>espiral</u>	<u>10 kg</u>	Legumes congel:	
Vinagre		Feijão verde	
Farinha		Jardineira	
Pickes		Milho	
Knorr		Outros:	
Sal	<u>2 kg</u>	<u>Salsinha</u>	<u>1 kg</u>
Colorau		<u>alho seco</u>	<u>6 kg</u>

Análise das Refeições Diárias

ALMOÇO

Data: 8/4/2022

A Cozinheira: Nancy

Sala-Grande		Sala-Alternativa		Restaurante	
	n.º Ref.		n.º Ref.		n.º Ref.
Sug. do Chef	129	Sug. do Chef	51	Sug. do Chef	
Dieta Mediter.	23	Dieta Mediter.	13	Dieta Mediter.	
Ptos. Alternativos	98	Alternativos		Ptos. Alternativos	
Pto. Vegetariano	14	Pto. Vegetariano	9	Pto. Vegetariano	
Grupos		Regen. Peixe ()			
Pessoal	74	Regen. Carne ()	39		
Total	279	TAKÉ.W1	Total	105	Total

Sopa/Prato/ sobremesa

Géneros:	Quantidade	Géneros:	Quantidade
Vitela: Bife	12,5 Kg	Pimenta	
Porco: Rg	29 Kg	Rox	
Frango:		Enlatados - tomate	
Perú: Bife	23 Kg	Cogumelos	
Cabrito/Cordeiro:		Feijão	
Coelho:		Grão de bico	
Bacalhau:		Ananás/pêssego	
Peixe: Polvo Dourada Ameijoa vermelha	7 Kg 10 Kg 5 Kg	Vinho Branco/tinto	
Ovos		Ketchup	
Chouriço		Maionese	
Toucinho fumado (bacon)		Batatas gd:	160 Kg
Azeitonas: Preta	5 Kg	Batatas pq:	
Azeite 5L	5L	Cebolas	4 Kg
Azeite 0,75L		Cenoura	10 Kg
Óleo 5L	10L	Alho francês	
Margarina Culinária		Couve:	
Manteiga 0,250	250g	Repolho	
Leite		Outras hortal.	
Queijo		Alface	
Arroz Agulha	12 Kg	Tomate	
Arroz Carolino		Pepino	
Massa Esparguete		Pimentos	
Outra Massa		Legumes congel:	
Vinagre		Feijão verde	7,5 Kg
Farinha		Jardineira	2,5 Kg
Pickes	2,3 Kg	Milho	2,5 Kg
Knorr		Outros: Mostarda	1x370g
Sal	1Kg	Leite	2,5 Kg
Colorau		Café instantâneo	1x250g
Natas culinárias	2Kg	Batata Congelada	5 Kg

Análise das Refeições Diárias

JANTAR

A Cozinheira: *[Assinatura]*

Data: 8/14/2022

Sala-Grande	n.º Ref.	Restaurante	n.º Ref.	Snack-Bar
Sug. do Chef	<u>51+20</u>	Sug. do Chef		Prego em Prato
Dieta Mediter.	<u>15</u>	Dieta Mediter.		Febra em Prato
Ptos. Alternativos	<u>6</u>	Ptos. Alternativos		Bife Frango Prato
Pto. Vegetariano	<u>3</u>	Pto. Vegetariano		Omelete
Grupos				Prego em Pão
Pessoal	<u>9</u>			Febra em pão
Total	<u>114</u>	Total		Total

Sopa/Prato/Sobremesa

Gêneros:	Quantidade	Gêneros:	Quantidade
Vitela: <u>Almoço e gzs</u>	<u>20,5 kg.</u>	Pimenta	
Porco: <u>Postiletas</u>	<u>10,400 kg</u>	Rox	
		Enlatados - tomate <u>Trifunão</u>	<u>1,9,550 kg</u>
Frango:		Cogumelos <u>Frescas e secas</u>	<u>5 kg</u>
		Feijão	
Perú:		Grão de bico	
Cabrito/Cordeiro:		Ananás/pêssego	
Coelho:		Vinho Branco/tinto	
Bacalhau:		Ketchup	
Peixe: <u>Tribolos</u> <u>escuriço L.F</u>	<u>315</u> <u>500g.</u>	Maionese	
Ovos		Batatas gd:	<u>40 kg</u>
Chouriço		Batatas pq:	
Toucinho fumado (bacon)		Cebolas	<u>5 kg</u>
Azeitonas:		Cenoura	<u>10 kg</u>
Azeite 5L	<u>5 P.</u>	Alho francês	
Azeite 0,75L		Couve: <u>Lameirinha</u>	<u>5 kg</u>
Óleo 5L		Repolho	
Margarina Culinária		Outras hortal.	
Manteiga 0,250		Alface	
Leite		Tomate	<u>6 kg</u>
Queijo	<u>2,390 kg</u>	Pepino	
Arroz Agulha	<u>6 kg</u>	Pimentos	
Arroz Carolino		Legumes congel:	
Massa Esparguete		Feijão verde	
Outra Massa		Jardineira	
Vinagre	<u>1x0,75 cl</u>	Milho	
Farinha		Outros:	
Pickes		<u>Courgettes</u>	<u>5 kg</u>
Knorr		<u>Pere</u>	<u>10 kg</u>
Sal	<u>115g</u>	<u>Luzca</u>	<u>8 kg</u>
Colorau		Pão Bijou	
		Pão trigo	
		Pão Ralado	

Análise das Sobremesas Diárias

Almoço

Data: 8/14/2022 A Doceteira: 78

Sobremesa Normal		Sobremesa Extra		Salgados	
Designação	Qde:	Designação	Qde:	Designação	Qde:
Sobremesas ind.		Mousse		Folar	
Gelatinas ind.		Pudim		Bola de carne	
Iogurtes aromas		Baba de Camelo		Pasteis	
Iogurtes Pedaços		Semi-frio		Outros	
Pudim:		Molotof			
		Salada de Fruta			
Gelatina		Pêras Bebedas			
		outros:			
Mousse					

Ingredientes:

Géneros:	Qde:	Géneros:	Qde:
Leite		Fruta:	
Leite condensado		Haçã	85
Natas		Massa quebrada	6
Açúcar		Massa folhada	6
Farinha		Fiambre	
Farinha Maizena		Toucinho fumado (Bacon)	
Manteiga		Chourizo	
Margarina Culinária		Presunto	
Ananás em calda	1/	Fermento	
Pêssego em calda	1/2 lata 600 g	Outro	
Popa de Manga			
Coco ralado			
Bolacha Maria			
Bolacha Torrada			
Palitos La Rain			
Ovos			
Óleo			
Vinho Tinto			
Quenudos S/Pele	600 g		
Base para Mousse			
Mousse em pó			
Pudim			
Gelatina			

Análise das Refeições Diárias

Data: 19/4/2022

ALMOÇO

A Cozinheira: SB

Sala-Grande		Sala-Alternativa		Restaurante	
	n.º Ref.		n.º Ref.		n.º Ref.
Sug. do Chef	82	Sug. do Chef	31	Sug. do Chef	
Dieta Mediter.	838	Dieta Mediter.	11	Dieta Mediter.	
Ptos. Alternativos	39	Alternativos	38	Ptos. Alternativos	
Pto. Vegetariano	14	Pto. Vegetariano	2	Pto. Vegetariano	
Grupos		Regen. Peixe ()			
Pessoal	16	Regen. Carne ()			
Total	394	Total	82	Total	

Sopa/Prato/ sobremesa

Géneros:	Quantidade	Géneros:	Quantidade
Vitela: <u>Bife vitela</u>	719g	Pimenta	
Percevejo		Rox	
Porco:		Enlatados - tomate	
		Cogumelos	
Frango: <u>Bife</u>	481 f001g	Feijão	
		Grão de bico	
		Ananás/pêssego	
Perú: <u>Bife</u>	119g	Vinho Branco/tinto <u>Bacalhau</u> s.p.	
<u>Seitao</u>	2kg	Ketchup	
Cabrito/Cordeiro:		Maionese	
Coelho: <u>Peixe espada</u>	7151g	Batatas gd:	1201g
Bacalhau: <u>Corvina</u>	4,51g	Batatas pq:	
Peixe, filetes Pescas	151g	Cebolas	69g
201g	61g	Cenoura	101g
<u>salmão</u>	61g	Alho francês	
Ovos	15 cubidos	Couve:	
Chouriço		Repolho	
Toucinho fumado (bacon)		Outras hortal.	
Azeitonas:		Alface	121g
Azeite 5L	101g	Tomate	201g
Azeite 0,75L	4x0,75ref	Pepino	
Óleo 5L		Pimentos	
Margarina Culinária	11g	Legumes congel:	
Manteiga 0,250		Feijão verde	101g
Leite		Jardineira	
Queijo		Milho	51g
Arroz Agulha	301g	Outros: <u>Frutinhos</u>	51g
Arroz Carolino		<u>Notas cozinhar</u>	1P
Massa Esparguete		111g	101g
Outra Massa			
Vinagre	3x0,75ref	Pão Bijou	450
Farinha		Pão trigo	
Pickes		Pão Ralado	
Knorr	601g		
Sal	31g		
Colorau			
<u>301 g1eo.</u>	<u>2x250gr</u>		
<u>Bij. à Frango</u>	<u>81g</u>		

Análise das Refeições Diárias

JANTAR

A Cozinheira: Maria da Conceição

Data: 19/4/2022

Sala-Grande	n.º Ref.	Restaurante	n.º Ref.	Snack-Bar
Sug. do Chef	124	Sug. do Chef		Prego em Prato
Dieta Mediter.	40	Dieta Mediter.		Febra em Prato
Ptos. Alternativos	74	Ptos. Alternativos		Bife Frango Prato
Pto. Vegetariano	9	Pto. Vegetariano		Omelete
Grupos T.W.	2			Prego em Pão
Pessoal	10			Febra em pão
Total	262	Total		Total

Data: 19/4/2022

Sopa/Prato/Sobremesa	
Géneros:	Quantidade
Vitela: Vitela queijada	14,200 g
Bife de Vitela	1,500 g
Porco: Rá de Rárea	22,800 g
Frango:	
Perú:	
Cabrito/Cordeiro:	
Coelho:	
Bacalhau:	
Peixe: Salmão	19 kg
Soja grossa	2 kg
Ovos	
Chouriço	
Toucinho fumado (bacon)	
Azeitonas: Verde	5 kg
Azeite 5L	5L
Azeite 0,75L	
Óleo 5L	40 L
Margarina Culinária	
Manteiga 0,250	
Leite	
Queijo	
Arroz Agulha	20 kg
Arroz Carolino	
Massa Esparguete	
Outra Massa	
Vinagre	
Farinha	
Pickes	1 x 2,300 g
Knorr	
Sal	2 kg
Colorau	

Análise das Sobremesas Diárias

Data: 19/4/2022

Almoço

A Doceira: Milene

Sobremesa Normal		Sobremesa Extra		Salgados	
Designação	Qde:	Designação	Qde:	Designação	Qde:
Sobremesas ind.		Mousse		Folar	
Gelatinas ind.		Pudim		Bola de carne	
Iogurtes aromas		Baba de Camelo		Pasteis	
Iogurtes Pedaços		Semi-frio		Outros	
Pudim:		Molotof			
		Salada de Fruta			
Gelatina		Péras Bebedas			
		outros:			
Mousse					

Ingredientes:

Géneros:	Qde:	Géneros:	Qde:
Leite	12 l	Fruta:	1615
Leite condensado		Maca vermelha	1812
Natas	2 l	Banana	615
Açúcar	315	Maçãs	815
Farinha			
Farinha Maizena	2 kg	Fiambre	
Manteiga		Toucinho fumado (Bacon)	
Margarina Culinária		Chourico	
Ananás em calda	1x1,79015	Presunto	
Pêssego em calda	1x1,46015	Fermento	
Popa de Manga		Outro	
Coco ralado			
Bolacha Maria			
Bolacha Torrada			
Palitos La Rain			
Ovos			
Oleo			
Vinho Tinto	5 l		
Base para Mousse			
Mousse em pó			
Pudim			
Gelatina	4 x 1,36015		

Análise das Refeições Diárias

ALMOÇO

Data: 20/4/2022

A Cozinheira: SS

Sala-Grande		Sala-Alternativa		Restaurante	
	n.º Ref.		n.º Ref.		n.º Ref.
Sug. do Chef	288	Sug. do Chef	24	Sug. do Chef	
Dieta Mediter.	18	Dieta Mediter.	20	Dieta Mediter.	
Ptos. Alternativos	119	Alternativos		Ptos. Alternativos	
Pto. Vegetariano	15	Pto. Vegetariano	7	Pto. Vegetariano	
Grupos		Regen. Peixe ()			
Pessoal	14	Regen. Carne ()	36		
Total	454	Total	87	Total	

Sopa/Prato/ sobremesa

Géneros:	Quantidade	Géneros:	Quantidade
Vitela:		Pimenta	
Almôndegas	2618	Rox	
Porco: Pó a Porco	9,850kg	Enlatados - tomate Triturado	2x2,550kg
		Cogumelos frescos loucuras	5175
Frango:	10817g	Feijão	
		Grão de bico colas	1x1,600kg
		Ananás/pêssego	
Perú:		Vinho Branco/tinto	
		Ketchup	
Cabrito/Cordeiro:		Maionese	
Coelho:		Batatas gd:	260kg
Bacalhau:		Batatas pq:	
Peixe: MCFISH	1015g	Cebolas	8kg
Dourado	6195	Cenoura	2015
Filete Pescado	5125	Alho francês	
Ovos		Couve:	
Chouriço	1x615kg	Repolho corsaio	10kg
Toucinho fumado (bacon)		Outras hortal.	
Azeitonas:		Alface	7kg
Azeite 5L	10P	Tomate	2015
Azeite 0,75L	3x0,75cl	Pepino	615
Óleo 5L	40P	Pimentos vermelhos frescos	615
Margarina Culinária	1mg	Legumes congel:	
Manteiga 0,250		Feijão verde	2,515
Leite		Jardineira	
Queijo		Milho	1015
Arroz Agulha	3015	Outros:	
Arroz Carolino		Pão Urtiga	615
Massa Esparguete			
Outra Massa riscos	315		
Vinagre	3x0,75cl	Pão Bijou	450
Farinha		Pão trigo	
Pickes		Pão Ralado	
Knorr			
Sal			
Colorau			
Sol da noo.	5x250g		

Análise das Refeições Diárias

JANTAR

A Cozinheira: Maria Lúcia

Data: 20/4/2022

Sala-Grande		Restaurante		Snack-Bar	
	n.º Ref.		n.º Ref.		n.º Ref.
Sug. do Chef	120	Sug. do Chef		Prego em Prato	4
Dieta Mediter.	64	Dieta Mediter.		Febra em Prato	
Ptos. Alternativos	8	Ptos. Alternativos		Bife Frango Prato	
Pto. Vegetariano	25	Pto. Vegetariano		Omelete	
Grupos	25 + 8			Prego em Pão	
Pessoal	8			Febra em pão	
Total	269	Total		Total	

T.W. - 1

Sopa/Prato/Sobremesa

Géneros:	Quantidade	Géneros:	Quantidade
Vitela: <u>Carne Picada</u>	<u>20 kg</u>	Pimenta	
Porco: <u>costeleta de porco</u> <u>10,500 g</u> <u>Alvinhas de porco</u> <u>10 kg</u>		Rox	<u>2x1 kg</u>
Frango:		Enlatados - tomate <u>Relaxo</u>	<u>4x1,530 g</u>
Perú:		Cogumelos <u>frescos</u>	<u>do kg</u>
Cabrito/Cordeiro:		Feijão	
Coelho:		Grão de bico	
Bacalhau:		Ananás/pêssego	
Peixe: <u>abro feia</u>	<u>21,500 g</u>	Vinho Branco/tinto	<u>5 L</u>
Ovos		Ketchup	
Chouriço		Maionese	
Toucinho fumado (bacon)		Batatas gd:	<u>40 kg</u>
Azeitonas:		Batatas pq:	
Azeite 5L	<u>5 L</u>	Cebolas	<u>4 kg</u>
Azeite 0,75L	<u>1x0,75 el</u>	Cenoura	<u>10 kg</u>
Óleo 5L		Alho francês	
Margarina Culinária		Couve:	
Manteiga 0,250		Repolho	
Leite	<u>12 L</u>	Outras hortal.	
Queijo		Alface	
Arroz Agulha		Tomate	<u>10 kg</u>
Arroz Carolino		Pepino	
Massa Esparguete	<u>17,500 g</u>	Pimentos	
Outra Massa		Legumes congel:	
Vinagre	<u>3x0,75 el</u>	Feijão verde	
Farinha		Jardineira	
Pickes		Milho	
Knorr	<u>1 kg</u>	Outros:	
Sal	<u>2 kg</u>	<u>espinafre</u>	<u>4 kg</u>
Colorau		<u>laranja</u>	<u>20 kg</u>
		<u>limão</u>	<u>10 kg</u>
		Pão Bijou	
		Pão trigo	
		Pão Ralado	<u>1 kg</u>
		<u>gelatina</u>	<u>3x1,350 kg</u>

Análise das Sobremesas Diárias

Data: 2014 12022

Almoço

A Doceira: Hilmae de

Ingredientes:

Saudades (140)

Análise das Refeições Diárias

ALMOÇO

Data: 21/4/2022

A Cozinheira: JF

Sala-Grande	n.º Ref.	Sala-Alternativa	n.º Ref.	Restaurante	n.º Ref.
Sug. do Chef	156	Sug. do Chef	38	Sug. do Chef	
Dieta Mediter.	110	Dieta Mediter.	23	Dieta Mediter.	
Ptos. Alternativos	3	Alternativos		Ptos. Alternativos	
Pto. Vegetariano	16	Pto. Vegetariano	3	Pto. Vegetariano	
Grupos	4650	Regen. Peixe ()			
Pessoal	15	Regen. Carne ()	25		
Total	300	Total	89	Total	

Sopa/Prato/ sobremesa

Géneros:	Quantidade	Géneros:	Quantidade
Vitela: assar	3619g	Pimenta	
Porco:		Rox	
		Enlatados - tomate Peloço	1x1530g
		Cogumelos	
Frango:		Feijão Branco c/ lata	3x1600g
Tofu	215g	Grão de bico	
Perú: Bife	421g	Ananás/pêssego	
Cabrito/Cordeiro:	25,2001g	Vinho Branco/tinto Bisco	5P
Coelho:		Ketchup	
Bacalhau:		Maionese	
Peixe: Peixe Bacalhau	515g	Batatas gd:	80kg
Pescado e peixes.	715g	Batatas pq:	60kg
Rolo 10	715g	Cebolas	6kg
Ovos		Cenoura	20kg
Chouriço		Alho francês	
Toucinho fumado (bacon)		Couve: Roxo	2kg
Azeitonas:		Repolho	
Azeite 5L	SP.	Outras hortal.	
Azeite 0,75L		Alface	7kg
Óleo 5L	10L	Tomate	10kg
Margarina Culinária		Pepino	6kg
Manteiga 0,250	1x250g	Pimentos verdes frescos	617g
Leite		Legumes congel:	
Queijo		Feijão verde	
Arroz Agulha	30kg	Jardineira	
Arroz Carolino		Milho	
Massa Esparguete		Outros: Bróculos	10kg
Outra Massa		Espinafres	10kg
Vinagre		Pão Bijou	600
Farinha		Pão trigo	
Pickes		Pão Ralado	
Knorr Goliath.	115g		
Sal	319g		
Colorau			
Papé' miniaturas.	1x250g		

Análise das Refeições Diárias

JANTAR

Data: 21/4/2022

A Cozinheira: Helenice Lúcia

Sala-Grande	n.º Ref.	Restaurante	n.º Ref.	Snack-Bar
Sug. do Chef	15	Sug. do Chef		Prego em Prato
Dieta Mediter.	8	Dieta Mediter.		Febra em Prato
Ptos. Alternativos	103	Ptos. Alternativos		Bife Frango Prato
Pto. Vegetariano	13	Pto. Vegetariano		Omelete
Grupos	11			Prego em Pão
Pessoal	9			Febra em pão
Total	224	Total		Total

Total - 1 - Sopa/Prato/Sobremesa				
Géneros:	Quantidade	Géneros:	Quantidade	
Vitela:		Pimenta		
Porco: <u>Ervas de Porco 20 kg</u>		Rox		
		Enlatados - tomate	<u>1 kg</u>	
Frango: <u>Bife de frango 20 kg</u>		Cogumelos		
		Feijão		
		Grão de bico		
Perú:		Ananás/pêssego		
Cabrito/Cordeiro:		Vinho Branco/tinto		
Coelho:		Ketchup		
Bacalhau:		Maionese		
Peixe: <u>Carapau 45 kg</u>		Batatas gd:		<u>20 kg</u>
		Batatas pq:		
		Cebolas		<u>4 kg</u>
		Cenoura		<u>10 kg</u>
Ovos		Alho francês		
Chourico <u>1 ambre</u>	<u>3,866 kg</u>	Couve:		
Toucinho fumado (bacon)		Repolho		
Azeitonas:		Outras hortal.		
Azeite 5L	<u>5 L</u>	Alface		
Azeite 0,75L	<u>1x0,75 L</u>	Tomate		<u>3 kg</u>
Óleo 5L		Pepino		
Margarina Culinária	<u>1 kg</u>	Pimentos		<u>5 kg</u>
Manteiga 0,250		Legumes congel:		
Leite		Feijão verde		
Queijo		Jardineira		<u>2,500 g</u>
Arroz Agulha	<u>10 kg</u>	Milho		<u>5 kg</u>
Arroz Carolino	<u>10 kg</u>	Outros: <u>Bio cítricas</u>		<u>5 kg</u>
Massa Esparguete				
Outra Massa				
Vinagre		Pão Bijou		
Farinha		Pão trigo		
Pickes		Pão Ralado		
Knorr	<u>1 kg</u>	Eccoreto 1,5L	<u>2 x 1,5L</u>	
Sal	<u>2 kg</u>	Aqua 1,5L	<u>4 x 1,5L</u>	
Colorau				

Análise das Sobremesas Diárias

21/4/2022

Almoço

A Doceria

Floripa

Sobremesa Normal		Sobremesa Extra		Salgados	
Designação	Qde:	Designação	Qde:	Designação	Qde
Sobremesas ind.		Mousse		Folar	
Gelatinas ind.		Pudim		Bela de carne	
Iogurtes aromas		Baba de Camelo		Pasteis	
Iogurtes Pedaços		Semi-frio		Outros	
Pudim:		Molotof			
		Salada de Fruta			
Gelatina		Péras Bebedas			
		outros:			
Mousse					

Ingredientes:

Géneros:	Qde:	Géneros:	Qde:
Leite	24 lit	Fruta:	815g
Leite condensado		manga	1515g
Natas		kiwi	15-17g
Açúcar	3 kg	elementos	
Farinha			
Farinha Maizena	2x400g	Fiambre	
Manteiga		Toucinho fumado (Bacon)	
Margarina Culinária		Chouriço	
Ananás em calda	2x1,790Kg	Presunto	
Pêssego em calda	2x1,146017g	Fermento	
Popa de Manga		Outro	
Coco ralado			
Bolacha Maria			
Bolacha Torrada			
Palitos La Rain			
Ovos			
Óleo			
Vinho Tinto			
Base para Mousse			
Mousse em pó	10 x 800g		
Pudim	3x1080g		
Gelatina			

Análise das Refeições Diárias

ALMOÇO

A Cozinheira: +

Data: 22/4/2022.

Sala-Grande	n.º Ref.	Sala-Alternativa	n.º Ref.	Restaurante	n.º Ref.
Sug. do Chef	111	Sug. do Chef	28	Sug. do Chef	
Dieta Mediter.	18	Dieta Mediter.	35	Dieta Mediter.	
Ptos. Alternativos	82	Alternativos		Ptos. Alternativos	
Pto. Vegetariano	21	Pto. Vegetariano	2	Pto. Vegetariano	
Grupos		Regen. Peixe ()	10		
Pessoal	16	Regen. Carne ()			
Total	248	Total	75	Total	

Sopa/Prato/ sobremesa

Géneros:	Quantidade	Géneros:	Quantidade
Vitela: <u>550g</u>	<u>10 kg</u>	Pimenta Rox	
Porco: <u>700g</u>	<u>16,300 kg</u>	Enlatados - tomate Triturado	<u>1x2150g</u>
		Pimentas torradas	<u>1x780g</u>
		Cogumelos laminados	<u>4x1200g</u>
Frango:		Feijão vermelho polvo	<u>4x1,60 kg</u>
<u>500g fios</u>	<u>3 kg</u>	Grão de bico	
Perú: <u>Bife</u>	<u>10 kg</u>	Ananás/pêssego	
		Vinho Branco/tinto	
Cabrito/Cordeiro:		Ketchup	
Coelho:		Maionese	
Bacalhau:		Batatas gd:	<u>60 kg</u>
Peixe: <u>exposto</u>	<u>615g</u>	Batatas pq:	
<u>Peixe 500g</u>	<u>7 kg</u>	Cebolas	<u>615g</u>
		Cenoura	<u>20 kg</u>
		Alho francês	
Ovos		Couve:	
Chouriço		Repolho	
Toucinho fumado (bacon)		Outras hortal.	
Azeitonas:		Alface	<u>6kg</u>
Azeite 5L	<u>10 P</u>	Tomate	<u>10 kg</u>
Azeite 0,75L		Pepino	<u>4kg</u>
Óleo 5L		Pimentos vermelho Fresco	<u>415g</u>
Margarina Culinária		Legumes congel:	
Manteiga 0,250		Feijão verde	<u>15 kg</u>
Leite		Jardineira	
Queijo		Milho	<u>2,515g</u>
Arroz Agulha	<u>10 kg</u>	Outros:	
Arroz Carolino			
Massa Esparguete			
Outra Massa Tagliatelle	<u>1215g</u>		
Vinagre		Pão Bijou	<u>400</u>
Farinha		Pão trigo	
Pickes		Pão Ralado	
Knorr Galiucho	<u>115g</u>		
Sal	<u>3 kg</u>		
Colorau			

Análise das Refeições Diárias

JANTAR

A Cozinheira: Maria da... 22/4

Data: 22/4/2022

Sala-Grande	n.º Ref.	Restaurante	n.º Ref.	Snack-Bar
Sug. do Chef	120	Sug. do Chef		Prego em Prato
Dieta Mediter.	16	Dieta Mediter.		Febra em Prato
Ptos. Alternativos	9	Ptos. Alternativos		Bife Frango Prato
Pto. Vegetariano	4	Pto. Vegetariano		Omelete
Grupos	12 + 32			Prego em Pão
Pessoal	9			Febra em pão
Total	193	Total		Total

T.W. - 1

Sopa/Prato/Sobremesa

Géneros:	Quantidade	Géneros:	Quantidade
Vitela:		Pimenta	
Porco:		Rox	
Frango:		Enlatados - tomate	
Perú: <u>Pato</u>	<u>31 Kg</u>	Cogumelos	
Cabrito/Cordeiro:		Feijão	
Coelho:		Grão de bico	
Bacalhau:	<u>5,200 g</u>	Ananás/pêssego	<u>1x1,600 g</u>
Peixe:		Vinho Branco/tinto	
<u>Hamaca</u>		Ketchup	
Ovos		Maionese	
Chouriço		Batatas gd:	<u>20 Kg</u>
Toucinho fumado (bacon)	<u>1,900 g</u>	Batatas pq:	
Azeitonas:	<u>3,900 g</u>	Cebolas	<u>3 Kg</u>
Azeite 5L	<u>5 L</u>	Cenoura	<u>10 Kg</u>
Azeite 0,75L		Alho francês	
Óleo 5L		Couve: <u>congelado</u>	<u>5 Kg</u>
Margarina Culinária		Repolho	
Manteiga 0,250		Outras hortal.	
Leite		Alface	
Queijo		Tomate	
Arroz Agulha	<u>12 Kg</u>	Pepino	<u>10 Kg</u>
Arroz Carolino	<u>20 Kg</u>	Pimentos	
Massa Esparguete		Legumes congel:	
Outra Massa		Feijão verde	
Vinagre		Jardineira	
Farinha		Milho	
Pickes		Outros:	
Knorr		<u>limas</u>	<u>10 Kg</u>
Sal		<u>torta congelada</u>	<u>2,500 g</u>
Colorau	<u>1 Kg</u>	Pão Bijou	
		Pão trigo	
		Pão Ralado	
		<u>corça engraçada</u> 1,5 L	<u>1x1,8 L</u>
		<u>água 1,5 L</u>	<u>1x1,5 L</u>

Análise das Sobremesas Diárias

Almoço

A Doceira: Hírcula

~~Date:~~ 22/4/2022

Ingredientes:

Análise das Refeições Diárias

ALMOÇO

Data: 28 / 4 / 2022

A Cozinheira:



Sala-Grande	n.º Ref.	Sala-Alternativa	n.º Ref.	Restaurante	n.º Ref.
Sug. do Chef	31	Sug. do Chef		Sug. do Chef	
Dieta Mediter.	15	Dieta Mediter.		Dieta Mediter.	
Ptos. Alternativos	1	Alternativos		Ptos. Alternativos	
Pto. Vegetariano	13	Pto. Vegetariano		Pto. Vegetariano	
Grupos	Turci	Regen. Peixe ()			
Pessoal	5	Regen. Carne ()			
Total	125	Total		Total	

Sopa/Prato/ sobremesa

Géneros:	Quantidade	Géneros:	Quantidade
Vitela:	6150g	Pimenta Rox	
	21,5mg	Enlatados - tomate	1x1,6kg
Porco:		Cogumelos	
		Feijão	
Frango:		Grão de bico	2x1,6kg
		Ananás/pêssego	
Perú:		Vinho Branco/tinto	
		Ketchup	
Cabrito/Cordeiro:		Maionese	
Coelho:	6,515	Batatas gd:	60kg
Bacalhau:		Batatas pq:	
Peixe: Torreto	215	Cebolas	315
		Cenoura	1015g
		Alho francês	
Ovos		Couve:	
Chouriço		Repolho	
Toucinho fumado (bacon)		Outras hortal.	
Azeitonas:		Alface	
Azeite 5L	5L	Tomate	
Azeite 0,75L		Pepino	
Óleo 5L		Pimentos	
Margarina Culinária		Legumes congel:	
Manteiga 0,250		Feijão verde	
Leite		Jardineira	
Queijo		Milho	
Arroz Agulha	1015g	Outros:	
Arroz Carolino			
Massa Esparguete	1015		
Outra Massa			
Vinagre		Pão Bijou	300
Farinha Seca fermentada	115g	Pão trigo	
Pickes		Pão Ralado	1x250g
Knorr		edge	
Sal			
Colorau			

Análise das Refeições Diárias

Data: 23/4/2024

JANTAR

A Cozinheira:

Nancy

Sala-Grande			Restaurante		
	n.º Ref.			n.º Ref.	
Sug. do Chef	25	Sug. do Chef		Prego em Prato	
Dieta Mediter.	81	Dieta Mediter.		Febra em Prato	
Ptos. Alternativos	7	Ptos. Alternativos		Bife Frango Prato	
Pto. Vegetariano	6	Pto. Vegetariano		Omelete	
Grupos TUNA	12+28			Prego em Pão	
Pessoal	4			Febra em pão	
Total	163		Total		Total

Sopa/Prato/Sobremesa

Géneros:	Quantidade	Géneros:	Quantidade
Vitela:		Pimenta	
		Rox	
Porco:		Enlatados - tomate <i>Pelando</i>	1x1,6 kg
		Cogumelos	
Frango: <i>Cota</i>	30K-	Feijão	
<i>FRANGO</i>	20K-	Grão de bico	
		Ananás/pêssego	
Perú:		Vinho Branco/tinto	
		Ketchup	
Cabrito/Cordeiro:		Maionese	
Coelho:		Batatas gd:	
Bacalhau:		Batatas pq:	
Peixe: <i>Saboroso</i> <i>mariscada</i>	6 kg 6,3 kg	Cebolas	
		Cenoura	
Ovos		Alho francês	
Chouriço		Couve:	
Toucinho fumado (bacon)		Repolho	
Azeitonas:		Outras hortal.	
Azeite 5L		Alface	
Azeite 0,75L		Tomate	
Óleo 5L	10L	Pepino	
Margarina Culinária		Pimentos	
Manteiga 0,250		Legumes congel:	
Leite		Feijão verde	
Queijo		Jardineira	
Arroz Agulha	12 kg	Milho	
Arroz Carolino		Outros: <i>Coupe bruxelas</i>	2,5 kg
Massa Esparguete		<i>Batata congelada</i>	20 kg
Outra Massa			
Vinagre	1x0,75cl	Pão Bijou	
Farinha		Pão trigo	
Pickes		Pão Ralado	
Knorr			
Sal	1 kg		
Colorau			

Análise das Refeições Diárias

Opção ma

Data: 24/11/2022

ALMOÇO

A Cozinheira:

Maria Lúcia

Sala-Grande	n.º Ref.	Sala-Alternativa	n.º Ref.	Restaurante	n.º Ref.
Sug. do Chef	1	Sug. do Chef		Sug. do Chef	
Dieta Mediter.	1	Dieta Mediter.		Dieta Mediter.	
Ptos. Alternativos	266	Alternativos		Ptos. Alternativos	
Pto. Vegetariano		Pto. Vegetariano		Pto. Vegetariano	
Grupos		Regen. Peixe ()			
Pessoal	21	Regen. Came ()			
Total		Total		Total	

Sopa/Prato/ sobremesa

Géneros:	Quantidade	Géneros:	Quantidade
Vitela: assar	33 Kg	Pimenta	
Porco: lombo	9 Kg	Rox	1 Kg
Frango:		Enlatados - tomate	
Perú:		Pimentos vermelhos	4x
Cabrito/Cordeiro:		Cogumelos oportunos	5 Kg
Coelho:		Feijão	
Bacalhau: seco	50 Kg	Grão de bico	
Peixe:		Ananás/pêssego	
Alheira	10 Kg	Vinho Branco/tinto	5 L
Eléctrica easora	10 Kg	Ketchup couve flor presa	10 Kg
Ovos		Maionese蝶形 francês	7 Kg
Chourço	1,500 g	Batatas gd:	60 Kg
Toucinho fumado (bacon)	4,200 g	Batatas pq:	40 Kg
Azeitonas: Preta	5 Kg	Cebolas	6 Kg
Azeite 5L	15 L	Cenoura	20 Kg
Azeite 0,75L		Alho francês	
Óleo 5L	10 L	Couve: vinha verde e ampolho	6x0,75 L
Margarina Culinária	1 Kg	Repolho	
Manteiga 0,250		Outras hortal. Gavaios	12x0,75 L
Leite		Alface	5 Kg
Queijo	4 Kg	Tomate	20 Kg
Arroz Agulha	18 Kg	Pepino Y.B. Novo	2
Arroz Carolino		Pimentos Recintini tinto	6
Massa Esparguete		Legumes congel. Madrid Branco	3
Outra Massa		Feijão verde	30 Kg
Vinagre	3 x0,75 L	Jardineira vinha de Porto	6
Farinha e fermento	1 Kg	Milho vinha Branca torrada	60x0,75 L
Pickes	1x2,300 g	Outros: azeite de oliva	60x0,75 L
Knorr	1 Kg	Grelhas	28 Kg
Sal	3 Kg	Azeite 1,5 L	48x1,5 L
Colorau	1x320 gr	Bijou reisinha	150
Vinho tinto porto comos	6x0,75 L	Pão Bijou	150
Sobranas	50 Postas	Pão trigo levedado	46x1,5 L
		Pão Ralado	36x1,5 L
		Rissois de caramuru	150 unidades
		11 de Reire	100 Uni
		11 de Pecorine	150 Unidades
		Croqueutes	120 Unidades

Sobranas 50 Postas erugas

Análise das Sobremesas Diárias

Date: 24/4/2022

Almoço

A Doceira: Gilande

Ingredientes:

Análise das Refeições Diárias

ALMOÇO

Data: 25/4/2022

A Cozinheira: Nancy

Sala-Grande	n.º Ref.	Sala-Alternativa	n.º Ref.	Restaurante	n.º Ref.
Sug. do Chef	34	Sug. do Chef		Sug. do Chef	
Dieta Mediter.	22	Dieta Mediter.		Dieta Mediter.	
Ptos. Alternativos	14	Alternativos		Ptos. Alternativos	
Pto. Vegetariano	3	Pto. Vegetariano		Pto. Vegetariano	
Grupos		Regen. Peixe ()			
Pessoal	5	Regen. Carne ()			
Total	78	Total		Total	

Sopa/Prato/ sobremesa

Géneros:	Quantidade	Géneros:	Quantidade
Vitela:		Pimenta	
Porco: <i>Ra'</i>	9,118	Rox	
		Enlatados - tomate <i>Ralado</i>	1x1,530 kg
		Cogumelos	
Frango:		Feijão	
		Grão de bico	
Perú:		Ananás/pêssego	
Cabrito/Cordeiro:		Vinho Branco/tinto	
Coelho:		Ketchup	
Bacalhau:		Maionese	
Peixe: <i>Filéte Ralado</i>	318	Batatas gd:	40 kg
		Batatas pq:	
		Cebolas	347
Ovos		Cenoura	
Chouriço		Alho francês	
Toucinho fumado (bacon)		Couve:	
Azeitonas:		Repolho <i>coração</i>	418
Azeite 5L		Outras hortal.	
Azeite 0,75L	3	Alface	
Óleo 5L		Tomate	
Margarina Culinária		Pepino	
Manteiga 0,250		Pimentos	
Leite		Legumes congel:	
Queijo		Feijão verde	
Arroz Agulha		Jardineira	
Arroz Carolino		Milho	
Massa Esparguete		Outros:	
Outra Massa			
Vinagre	2x075cl	Pão Bijou	100
Farinha		Pão trigo	
Pickes		Pão Ralado	
Knorr			
Sal			
Colorau			
<i>Café Ralado</i>	1x250g		

Análise das Refeições Diárias

JANTAR

A Cozinheira: S

Data: 25/14/2022

Sala-Grande	Restaurante	Snack-Bar
n.º Ref.	n.º Ref.	n.º Ref.
Segurança (23)		Prego em Prato
Sug. do Chef	14 Sug. do Chef	Febra em Prato
Dieta Mediter.	58 Dieta Mediter.	Bife Frango Prato
Ptos. Alternativos	5 Ptos. Alternativos	Omelete
Pto. Vegetariano	6 Pto. Vegetariano	Prego em Pão
Grupos	Tuna	Febra em pão
Pessoal	4	Total
Segurança Total	95	Total

Sopa/Prato/Sobremesa

Géneros:	Quantidade	Géneros:	Quantidade
Vitela:		Pimenta	
		Rox	
Porco: <u>Zambu</u>	<u>16,895 kg</u>	Enlatados - tomate	
		Cogumelos	
Frango:		Feijão	
		Grão de bico	
		Ananás/pêssego	
Perú:		Vinho Branco/tinto	
		Ketchup	
Cabrito/Cordeiro:		Maionese	
Coelho:		Batatas gd:	
Bacalhau:		Batatas pq:	<u>2015</u>
Peixe: <u>RIL</u> · <u>Dourado</u>	<u>51kg</u> · <u>61kg</u>	Cebolas	<u>3195</u> ·
		Cenoura	
Ovos		Alho francês	
Chouriço		Couve:	
Toucinho fumado (bacon)		Repolho	
Azeitonas:		Outras hortal.	
Azeite 5L	<u>5P.</u>	Alface	
Azeite 0,75L		Tomate	
Óleo 5L		Pepino	
Margarina Culinária		Pimentos	
Manteiga 0,250		Legumes congel:	
Leite		Feijão verde	<u>5175</u> ·
Queijo		Jardineira	
Arroz Agulha	<u>10kg</u> ·	Milho	
Arroz Carolino		Outros:	
Massa Esparguete		Pão Bijou	
Outra Massa		Pão trigo	
Vinagre		Pão Ralado	
Farinha <u>sem fermento</u>	<u>1kg</u> ·		
Pickes			
Knorr			
Sal			
Colorau			

Análise das Refeições Diárias

ALMOÇO

A Cozinheira: Hélia Lúcia

Data: 26/4/2022

Sala-Grande		Sala-Alternativa		Restaurante	
	n.º Ref.		n.º Ref.		n.º Ref.
Sug. do Chef	173	Sug. do Chef	36	Sug. do Chef	
Dieta Mediter.	12	Dieta Mediter.	20	Dieta Mediter.	
Ptos. Alternativos	96	Alternativos		Ptos. Alternativos	
Pto. Vegetariano	10	Pto. Vegetariano	3	Pto. Vegetariano	
Grupos		Regen. Peixe ()	39		
Pessoal	15	Regen. Came ()	1		
Total	310	Total	98	Total	

Sopa/Prato/ sobremesa

Géneros:	Quantidade	Géneros:	Quantidade
Vitela: <u>vitela guisada</u>	<u>36 kg</u>	Pimenta Branca	<u>500g</u>
Rox		Enlatados - tomate	
Porco: <u>feijão com farofa</u>	<u>5,4 kg</u>	Cogumelos	
Frango: <u>frango</u>	<u>10 kg</u>	Feijão	
		Grão de bico	
		Ananás/pêssego	
Perú:		Vinho Branco/tinto	
		Ketchup	
Cabrito/Cordeiro:		Maionese	
Coelho:		Batatas gd:	<u>60 kg</u>
Bacalhau:		Batatas pq:	<u>20 kg</u>
Peixe: <u>arruda</u>	<u>3 kg</u>	Cebolas	<u>5 kg</u>
		Cenoura	<u>20 kg</u>
		Alho francês	<u>10 kg</u>
Ovos		Couve:	
Chouriço		Repolho	
Toucinho fumado (bacon)		Outras hortal.	
Azeitonas:		Alface	<u>4 kg</u>
Azeite 5L	<u>5 L</u>	Tomate	<u>20 kg</u>
Azeite 0,75L		Pepino	
Óleo 5L	<u>10 L</u>	Pimentos <u>vermelhos</u>	<u>1x800g</u>
Margarina Culinária	<u>1 kg</u>	Legumes congel:	
Manteiga 0,250		Feijão verde	
Leite	<u>6 L</u>	Jardineira	
Queijo		Milho	
Arroz Agulha	<u>20 kg</u>	Outros:	
Arroz Carolino		<u>fava</u>	<u>5 kg</u>
Massa Esparguete	<u>2 kg</u>		
Outra Massa			
Vinagre		Pão Bijou	<u>350</u>
Farinha		Pão trigo	
Pickes		Pão Ralado	
Knorr			
Sal	<u>3 kg</u>		
Colorau			
Óleo Semente	<u>6 kg</u>		

Análise das Refeições Diárias

JANTAR

A Cozinheira: S

Data: 26 / 4 / 2022

Sala-Grande		Restaurante		Snack-Bar	
	n.º Ref.		n.º Ref.		n.º Ref.
Sug. do Chef	182	Sug. do Chef		Prego em Prato	
Dieta Mediter.	13	Dieta Mediter.		Febra em Prato	1
Ptos. Alternativos	19	Ptos. Alternativos		Bife Frango Prato	
Pto. Vegetariano	8	Pto. Vegetariano		Omelete	
Grupos	Segunda			Prego em Pão	
Pessoal	F			Febra em pão	
Total	237	Total		Total	

Sopa/Prato/Sobremesa

Géneros:	Quantidade	Géneros:	Quantidade
Vitela:		Pimenta	
Porco:		Rox	
Frango: <u>Bife</u>	<u>10,400kg</u>	Enlatados - tomate <u>Pelado</u>	<u>1x1,530kg</u>
<u>500g</u>		Cogumelos <u>brincares frescos</u>	<u>511g</u>
Perú:	<u>1125</u>	Feijão	
Cabrito/Cordeiro:		Grão de bico	
Coelho:		Ananás/pêssego	
Bacalhau:	<u>6,517g</u>	Vinho Branco/tinto	
Peixe: <u>Carapau</u>	<u>4,200kg</u>	Ketchup	
Ovos		Maionese	
Chourizo		Batatas gd:	<u>201kg</u>
Toucinho fumado (bacon)		Batatas pq:	
Azeitonas:		Cebolas	<u>61kg</u>
Azeite 5L	<u>5P.</u>	Cenoura	<u>101kg</u>
Azeite 0,75L	<u>1x0175cl</u>	Alho francês	
Óleo 5L		Couve: <u>Bruxelas</u>	<u>517g</u>
Margarina Culinária		Repolho	
Manteiga 0,250		Outras hortal.	
Leite		Alface	<u>617g</u>
Queijo		Tomate	<u>101kg</u>
Arroz Agulha	<u>101kg</u>	Pepino	
Arroz Carolino		Pimentos	
Massa Esparguete	<u>101kg</u>	Legumes congel:	
Outra Massa		Feijão verde	
Vinagre		Jardineira	
Farinha		Milho	
Pickes		Outros:	
Knorr		<u>1unid</u>	<u>101kg</u>
Sal	<u>21kg</u>		
Colorau			

Análise das Sobremesas Diárias

Almoço

Data: 26/4/2022

A Doceira: 5

Sobremesa Normal		Sobremesa Extra		Salgados	
Designação	Qde:	Designação	Qde:	Designação	Qde:
Sobremesas ind.		Mousse		Folar	
Gelatinas ind.		Pudim		Bola de carne	
Iogurtes aromas		Baba de Camelo		Pasteis	
Iogurtes Pedaços		Semi-frio		Outros	
Pudim:		Molotof			
		Salada de Fruta			
Gelatina		Péras Bebedas			
		outros:			
Mousse					

Ingredientes:

Géneros:	Qde:	Géneros:	Qde:
Leite		Fruta:	
Leite condensado		Jova	5K
Natas	2L	Pera	151g
Açúcar		Laranja	10Kg
Farinha		Fiambre	
Farinha Maizena		Toucinho fumado (Bacon)	
Manteiga		Chouriço	
Margarina Culinária		Presunto	
Ananás em calda	IX 820g	Fermento	
Pêssego em calda		Outro	
Popa de Manga			
Coco ralado			
Bolacha Maria			
Bolacha Torrada			
Palitos La Rain			
Ovos			
Óleo			
Vinho Tinto			
Base para Mousse			
Mousse em pó			
Pudim			
Gelatina			

Análise das Sobremesas Diárias

Jantar

Data: 26/14/2022

A Doceira: _____

Sobremesa Normal		Sobremesa Extra		Salgados	
Designação	Qde:	Designação	Qde:	Designação	Qde:
Sobremesas ind.		Mousse		Folar	
Gelatinas ind.		Pudim		Bola de carne	
Iogurtes aromas		Baba de Camelo		Pasteis	
Iogurtes Pedaços		Semi-frio		Outros	
Pudim:		Molotof			
		Salada de Fruta			
Gelatina		Pêras Bebedas			
		outros:			
Mousse					

Ingredientes:

Géneros:	Qde:	Géneros:	Qde:
Leite		Fruta:	
Leite condensado		Tangerina	1015
Natas			
Açúcar			
Farinha			
Farinha Maizena		Fiambre	
Manteiga		Toucinho fumado (Bacon)	
Margarina Culinária		Chouriço	
Ananás em calda		Presunto	
Pêssego em calda		Fermento	
Popa de Manga		Outro	
Coco ralado			
Bolacha Maria			
Bolacha Torrada			
Palitos La Rain			
Ovos			
Óleo			
Vinho Tinto			
Base para Mousse			
Mousse em pó			
Pudim			
Gelatina			

Análise das Refeições Diárias

Data: 27/4/2022

ALMOÇO

A Cozinheira: Maria Sínia

Sala-Grande		Sala-Alternativa		Restaurante	
	n.º Ref.		n.º Ref.		n.º Ref.
Sug. do Chef	256	Sug. do Chef	85	Sug. do Chef	
Dieta Mediter.	121	Dieta Mediter.	53	Dieta Mediter.	
Ptos. Alternativos	14	Alternativos		Ptos. Alternativos	
Pto. Vegetariano	19	Pto. Vegetariano	2	Pto. Vegetariano	
Grupos	12	Regen. Peixe ()			
Pessoal	16	Regen. Carne ()	19		
Total	440	Total	105	Total	

+ . W . - 1			
Sopa/Prato/ sobremesa			
Géneros:	Quantidade	Géneros:	Quantidade
Vitela: Almôndegas	22 kg	Pimenta	
Bife de vitela	10,500 g	Rox	
Porco:		Enlatados - tomate Pelado	3 x 1,600 g
		Cogumelos	5 kg
Frango: Frango	22 kg	Feijão	
Coxa de frango	10,500 g	Grão de bico	
		Ananás/pêssego	
Perú:		Vinho Branco/tinto	
		Ketchup	
Cabrito/Cordeiro:		Maionese	
Coelho:		Batatas gd:	140 kg
Bacalhau:		Batatas pq:	
Peixe: Roseada N:4	2,800 g	Cebolas	5 kg
Perce	1,2 kg	Cenoura	20 kg
Foie	2 kg	Alho francês	
Ovos		Couve:	
Chouriço		Repolho	
Toucinho fumado (bacon)		Outras hortal.	
Azeitonas:		Alface	
Azeite 5L	5 L	Tomate	20 kg
Azeite 0,75L		Pepino	
Óleo 5L	20 L	Pimentos	
Margarina Culinária	1 kg	Legumes congel:	
Manteiga 0,250	1 x 250 g	Feijão verde	
Leite		Jardineira	
Queijo		Milho	10 kg
Arroz Agulha	30 kg	Outros:	
Arroz Carolino		Café	1 x 250 g
Massa Esparguete		Batata congelada	50 kg
Outra Massa		Pão Bijou	
Vinagre	3 x 0,750 L	Pão trigo	
Farinha		Pão Ralado	
Pickes			
Knorr	1 kg		
Sal	9 kg		
Colorau			

Análise das Refeições Diárias

JANTAR

A Cozinheira: *[Signature]*

Data: 27/4/2022

Sala-Grande		Restaurante		Snack-Bar	
	n.º Ref.		n.º Ref.		n.º Ref.
Sug. do Chef	127	Sug. do Chef		Prego em Prato	2
Dieta Mediter.	111	Dieta Mediter.		Febra em Prato	
Ptos. Alternativos	8	Ptos. Alternativos		Bife Frango Prato	
Pto. Vegetariano	6	Pto. Vegetariano		Omelete	
Grupos				Prego em Pão	
Pessoal	9			Febra em pão	
Total	261	Total		Total	

Sopa/Prato/Sobremesa

Géneros:	Quantidade	Géneros:	Quantidade
Vitela: <i>a 350g</i>	30,5kg	Pimenta	
Porco:		Rox	
		Enlatados - tomate	
Frango:		Cogumelos	
		Feijão	
		Grão de bico	
Perú: <i>Bife</i>	2015	Ananás/pêssego	
Cabrito/Cordeiro:		Vinho Branco/tinto	
Coelho:		Ketchup	
Bacalhau:		Maionese	
Peixe:		Batatas gd:	4015
		Batatas pq:	4015
Ovos		Cebolas	5kg
Chouriço		Cenoura	2015
Toucinho fumado (bacon)		Alho francês	
Azeitonas: <i>Prctas</i>	5kg	Couve:	
Azeite 5L	5P.	Repolho	
Azeite 0,75L		Outras hortal.	
Óleo 5L	10 P	Alface	
Margarina Culinária		Tomate	1015
Manteiga 0,250		Pepino	4515
Leite <i>lata</i>	1 x 400g	Pimentos	
Queijo		Legumes congel:	
Arroz Agulha		Feijão verde	
Arroz Carolino		Jardineira	
Massa Esparguete		Milho	2,515
Outra Massa		Outros: <i>Bróculos</i>	515
Vinagre		<i>Brócolis</i> <i>Brócolis</i> <i>Brócolis</i>	
Farinha		<i>Brócolis</i> <i>Brócolis</i> <i>Brócolis</i>	
Pickes		<i>Brócolis</i> <i>Brócolis</i> <i>Brócolis</i>	
Knorr		<i>Brócolis</i> <i>Brócolis</i> <i>Brócolis</i>	
Sal	2 kg	<i>Brócolis</i> <i>Brócolis</i> <i>Brócolis</i>	
Colorau		<i>Brócolis</i> <i>Brócolis</i> <i>Brócolis</i>	
Notas cozinharia	2 P	<i>Brócolis</i> <i>Brócolis</i> <i>Brócolis</i>	

Análise das Sobremesas Diárias

Almoço

Data: 27/4/2022

A Doceira: R

Sobremesa Normal		Sobremesa Extra		Salgados	
Designação	Qde:	Designação	Qde:	Designação	Qde:
Sobremesas ind.		Mousse		Folar	
Gelatinas ind.		Pudim		Bola de carne	
Iogurtes aromas	5x24	Baba de Camelo		Pasteis	
Iogurtes Pedaços	5x24	Semi-frio		Outros	
Pudim:		Molotof			
		Salada de Fruta			
Gelatina		Pêras Bebedas			
		outros:			
Mousse					

Ingredientes:

Géneros:	Qde:	Géneros:	Qde:
Leite	6L	Fruta:	
Leite condensado		Banana	1x13
Natas	1L		
Açúcar	15		
Farinha			
Farinha Maizena		Fiambre	
Manteiga		Toucinho fumado (Bacon)	
Margarina Culinária		Chouriço	
Ananás em calda	2x820g	Presunto	
Pêssego em calda	1X1460g	Fermento	
Popa de Manga		Outro	
Coco ralado			
Bolacha Maria			
Bolacha Torrada			
Palitos La Rain			
Ovos			
Óleo			
Vinho Tinto			
Base para Mousse	3kg		
Mousse em pó			
Pudim			
Gelatina	3x1,360kg		

Análise das Sobremesas Diárias

Jantar

Data: 27/14/2022

A Doceira: _____

Sobremesa Normal		Sobremesa Extra		Salgados	
Designação	Qde:	Designação	Qde:	Designação	Qde:
Sobremesas ind.		Mousse		Folar	
Gelatinas ind.		Pudim		Bola de carne	
Iogurtes aromas		Baba de Camelo		Pasteis	
Iogurtes Pedaços		Semi-frio		Outros	
Pudim:		Molotof			
		Salada de Fruta			
Gelatina		Pêras Bebedas			
		outros:			
Mousse					

Ingredientes:

Géneros:	Qde:	Géneros:	Qde:
Leite	6P	Fruta:	
Leite condensado		Tangerinas	2017
Natas		Maçãs	2017
Açúcar			
Farinha			
Farinha Maizena		Fiambre	
Manteiga		Toucinho fumado (Bacon)	
Margarina Culinária		Chouriço	
Ananás em calda		Presunto	
Pêssego em calda		Fermento	
Popa de Manga		Outro	
Coco ralado			
Bolacha Maria			
Bolacha Torrada			
Palitos La Rain			
Ovos			
Óleo			
Vinho Tinto			
Base para Mousse			
Mousse em pó	20kg	9x800g	
Pudim			
Gelatina			

Análise das Refeições Diárias

Data: 28/6/2022

ALMOÇO

A Cozinheira: Maria Licínia

Sala-Grande	n.º Ref.	Sala-Alternativa	n.º Ref.	Restaurante	n.º Ref.
Sug. do Chef	155	Sug. do Chef	44	Sug. do Chef	
Dieta Mediter.	20	Dieta Mediter.	62	Dieta Mediter.	
Ptos. Alternativos	189	Alternativos		Ptos. Alternativos	
Pto. Vegetariano	25	Pto. Vegetariano	2	Pto. Vegetariano	
Grupos	3	Regen. Peixe ()			
Pessoal	15	Regen. Carne ()	14		
Total	412	Total	122	Total	

J.W. - 5

Sopa/Prato/ sobremesa

Géneros:	Quantidade	Géneros:	Quantidade
Vitela: Vitela guisada	4 Kg	Pimenta	
Porco: Chuispe orellia	10 Kg	Rox	
	10 Kg	Enlatados - tomate Ralado	4 x 1,600g
	1	Feijão Vermelha frita	6 x 1,650g
Frango: Frango	4 Kg	Cogumelos	
Perú: Bife de Peru	40 Kg	Feijão Vermelha frita	22 x 820g
Cabrito/Cordeiro:		Grão de bico	
Coelho:		Ananás/pêssego	
Bacalhau:		Vinho Branco/tinto	
Peixe: Acaia	6 Kg	Ketchup	
Ovos	60 Unidades	Maionese	
Chourizo		Batatas gd:	100 Kg
Toucinho fumado (bacon)		Batatas pq:	
Azeitonas:		Cebolas	5 Kg
Azeite 5L	5 L	Cenoura	30 Kg
Azeite 0,75L	1 x 0,75 el	Alho francês	
Óleo 5L	10 L	Couve: folha fresca	20 Kg
Margarina Culinária	1 Kg	Repolho Coacção	10 Kg
Manteiga 0,250		Outras hortal.	
Leite Nata culinária	4 L	Alface	4 Kg
Queijo	2 Kg	Tomate	10 Kg
Arroz Agulha		Pepino	
Arroz Carolino	30 Kg	Pimentos	
Massa Esparguete	1 Kg	Legumes congel:	
Outra Massa		Feijão verde	
Vinagre	2 x 0,75 el	Jardineira	2,500g
Farinha	2 Kg	Milho	
Pickes		Outros:	
Knorr	1 Kg	Feijão Vermelha sopa	6 Kg
Sal	2 Kg	Batata congelada	2,500g
Colorau			

Análise das Refeições Diárias

JANTAR

A Cozinheira: 48

Data: 28/11/2022

Sala-Grande	n.º Ref.	Restaurante	n.º Ref.	Snack-Bar
Sug. do Chef	95	Sug. do Chef		Prego em Prato
Dieta Mediter.	45	Dieta Mediter.		Febra em Prato
Ptos. Alternativos	91	Ptos. Alternativos		Bife Frango Prato
Pto. Vegetariano	17	Pto. Vegetariano		Omelete
Grupos				Prego em Pão
Pessoal	10			Febra em pão
Total	258	Total		Total

Sopa/Prato/Sobremesa

Géneros:	Quantidade	Géneros:	Quantidade
Vitela: estudar	25,400 Kgs	Pimenta	
Porco: R\$	21,685 Kgs	Rox	
		Enlatados - tomate	1x1,530 Kgs
Frango:		Cogumelos	
		Feijão	
		Grão de bico	
Perú:		Ananás/pêssego	
		Vinho Branco/tinto	
Cabrito/Cordeiro:		Ketchup	
Coelho:		Maionese	
Bacalhau:		Batatas gd:	100 Kgs
Peixe: Marisco	9,600 Kgs	Batatas pq:	
		Cebolas	8 Kgs
		Cenoura	20 Kgs
Ovos		Alho francês	
Chouriço		Couve:	
Toucinho fumado (bacon)		Repolho	
Azeitonas:		Outras hortal.	
Azeite 5L	SP	Alface	
Azeite 0,75L		Tomate	6 Kgs
Óleo 5L		Pepino	12 Kgs
Margarina Culinária	115	Pimentos verdes frescos	6 Kgs
Manteiga 0,250		Legumes congel:	
Leite		Feijão verde	
Queijo		Jardineira	5 Kgs
Arroz Agulha	10 Kgs	Milho	
Arroz Carolino		Outros:	
Massa Esparguete	10 Kgs	Pão Preto Marisco	1x638g
Outra Massa			
Vinagre		Pão Bijou	
Farinha		Pão trigo	
Pickes	1x 2.300 Kgs	Pão Ralado	
Knorr			
Sal	2 Kgs		
Colorau			
Piri Piri Vagem	1x300g		

Análise das Sobremesas Diárias

Almoço

A Doceira: 18

Data: 28/6/2022

Sobremesa Normal		Sobremesa Extra		Salgados	
Designação	Qde:	Designação	Qde:	Designação	Qde:
Sobremesas ind.		Mousse		Folar	
Gelatinas ind.		Pudim		Bola de carne	
Iogurtes aromas	<u>5 x 48</u>	Baba de Camelo		Pasteis	
Iogurtes Pedaços	<u>5 x 24</u>	Semi-frio		Outros	
Pudim:		Molotof			
		Salada de Fruta			
Gelatina		Pêras Bebedas			
		outros:			
Mousse					

Ingredientes:

Géneros:	Qde:	Géneros:	Qde:
Leite		Fruta:	
Leite condensado	<u>1 x 370 g</u>	<u>Releio</u>	<u>4,55</u>
Natas		<u>Fraca</u>	<u>215</u>
Açúcar			
Farinha			
Farinha Maizena		Fiambre	
Manteiga		Toucinho fumado (Bacon)	
Margarina Culinária		Chourico	
Ananás em calda		Presunto	
Pêssego em calda		Fermento	
Popa de Manga		Outro	
Coco ralado			
Bolacha Maria	<u>5 x 200 g</u>		
Bolacha Torrada			
Palitos La Rain			
Ovos	<u>30</u>		
Óleo			
Vinho Tinto			
Base para Mousse			
Mousse em pó			
Pudim			
Gelatina	<u>2 x 1,360 kg</u>		

Análise das Sobremesas Diárias

Jantar

Data: 28/14/2022

A Doceira: Nº 14

Sobremesa Normal		Sobremesa Extra		Salgados	
Designação	Qde:	Designação	Qde:	Designação	Qde:
Sobremesmas ind.		Mousse		Folar	
Gelatinas ind.		Pudim		Bola de carne	
Iogurtes aromas		Baba de Camelo		Pasteis	
Iogurtes Pedaços		Semi-frio		Outros	
Pudim:		Molotof			
		Salada de Fruta			
Gelatina		Pêras Bebedas			
		outros:			
Mousse					

Ingredientes:

Géneros:	Qde:	Géneros:	Qde:
Leite	24 l	Fruta:	
Leite condensado		Tangerinas	10 kg
Natas		Pera	10 kg
Açúcar	110	Laranja	10 kg
Farinha			
Farinha Maizena		Fiambre	
Manteiga		Toucinho fumado (Bacon)	
Margarina Culinária		Chouriço	
Ananás em calda		Presunto	
Pêssego em calda		Fermento	
Popa de Manga		Outro	
Coco ralado			
Bolacha Maria			
Bolacha Torrada			
Palitos La Rain			
Ovos			
Óleo			
Vinho Tinto			
Base para Mousse			
Mousse em pó			
Pudim	4 x 1.080 kg		
Gelatina			

Análise das Refeições Diárias

ALMOÇO

A Cozinheira: Hélia Souza

Data: 28/11/2022

Sala-Grande	n.º Ref.	Sala-Alternativa	n.º Ref.	Restaurante	n.º Ref.
Sug. do Chef	165	Sug. do Chef	25	Sug. do Chef	
Dieta Mediter.	60	Dieta Mediter.	45	Dieta Mediter.	
Ptos. Alternativos	32	Alternativos		Ptos. Alternativos	
Pto. Vegetariano	17	Pto. Vegetariano	1	Pto. Vegetariano	
Grupos		Regen. Peixe ()			
Pessoal	16	Regen. Carne ()	6		
Total	275	Total	77	Total	

S. W. - 1		Sopa/Prato/ sobremesa	
Géneros:	Quantidade	Géneros:	Quantidade
Vitela: <u>Vitella estufar</u>	<u>3,200 g</u>	Pimenta	
Rox		Enlatados - tomate <u>Pelazo</u>	<u>3x1,530 g</u>
Porco: <u>Entremesa de Porco</u>	<u>48,100 g</u>	Cogumelos	
Frango:	<u>5,200 g</u>	Feijão Branco calda	<u>2x1,600 g</u>
Grão de bico		Vinho Branco/tinto	<u>5 L</u>
Ananás/pêssego		Ketchup	
Perú:		Maionese	
Coelho:		Batatas gd:	<u>80 kg</u>
Bacalhau:		Batatas pq:	
Peixe: <u>Rez Fish</u>	<u>12 kg</u>	Cebolas	<u>10 kg</u>
Seitan	<u>1 kg</u>	Cenoura	<u>80 kg</u>
Dourada	<u>6 kg</u>	Alho francês	
Ovos	<u>22,5 cunhas</u>	Couve: <u>lombarda</u>	<u>20 kg</u>
Chouriço	<u>1,925 kg</u>	Repolho	
Toucinho fumado (bacon)	<u>21,326 kg</u>	Outras hortal.	
Azeitonas:		Alface	<u>3 kg</u>
Azeite 5L	<u>5 L</u>	Tomate	<u>20 kg</u>
Azeite 0,75L	<u>2x0,75 L</u>	Pepino	<u>6 kg</u>
Óleo 5L		Pimentos	
Margarina Culinária		Legumes congel:	
Manteiga 0,250	<u>1 x 250 g</u>	Feijão verde	<u>10 kg</u>
Leite		Jardineira	
Queijo		Milho	
Arroz Agulha	<u>20 kg</u>	Outros:	
Arroz Carolino		<u>cafe Histura</u>	<u>1x250g</u>
Massa Esparguete			
Outra Massa <u>Riscaza</u>	<u>15 kg</u>		
Vinagre	<u>2x0,750 L</u>	Pão Bijou	<u>300</u>
Farinha		Pão trigo	
Pickes		Pão Ralado	
Knorr	<u>1 kg</u>		
Sal	<u>2 kg</u>		
Colorau			

Análise das Refeições Diárias

JANTAR

Data: 29/4/2022

A Cozinheira: JS

Sala-Grande	n.º Ref.	Restaurante	n.º Ref.	Snack-Bar
Sug. do Chef	81	Sug. do Chef		Prego em Prato
Dieta Mediter.	91	Dieta Mediter.		Febra em Prato
Ptos. Alternativos	3	Ptos. Alternativos		Bife Frango Prato
Pto. Vegetariano	7	Pto. Vegetariano		Omelete
Grupos Pessoal	4			Prego em Pão
	8			Febra em pão
Total	124	Total		Total

Sopa/Prato/Sobremesa

Géneros:	Quantidade	Géneros:	Quantidade
Vitela:		Pimenta	
Porco:		Rox	1 kg
		Enlatados - tomate	1 kg / 1,530 kg
Frango:		Cogumelos	Tutuvas 1 kg
		Feijão	Branco c/leite 2 x 1,600 kg
Perú:	10 kg	Grão de bico	
Cabrito/Cordeiro:		Ananás/pêssego	
Coelho:		Vinho Branco/tinto	
Bacalhau:		Ketchup	
Peixe:	25 kg	Maionese	
	31 kg	Batatas gd:	
Ovos	30 kg	Batatas pq:	80 kg
Chouriço	203	Cebolas	6 kg
Toucinho fumado (bacon)		Cenoura	10 kg
Azeitonas:		Alho francês	
Azeite 5L	5 L	Couve:	Cozido 10 kg
Azeite 0,75L		Repolho	
Óleo 5L	10 L	Outras hortal.	
Margarina Culinária	1 kg	Alface	
Manteiga 0,250		Tomate	6 kg
Leite	18 L	Pepino	
Queijo	6,5 kg	Pimentos	5 kg
Arroz Agulha	10 kg	Legumes congel:	
Arroz Carolino		Feijão verde	
Massa Esparguete		Jardineira	
Outra Massa	espiral	Milho	
Vinagre	3 kg	Outros:	
Farinha		Pão Bijou	
Pickes		Pão trigo	
Knorr		Pão Ralado	
Sal	3 kg		
Colorau			
Natas cozinhadas	12 L		

Análise das Sobremesas Diárias

Almoço

Data: 29/4/2022

A Doceira: 18

Sobremesa Normal		Sobremesa Extra		Salgados	
Designação	Qde:	Designação	Qde:	Designação	Qde:
Sobremesas ind.		Mousse		Folar	
Gelatinas ind.	3x48	Pudim		Bola de carne	
Iogurtes aromas		Baba de Camelo		Pasteis	
Iogurtes Pedaços		Semi-frio		Outros	
Pudim:		Molotof			
		Salada de Fruta			
Gelatina		Pêras Bebedas			
		outros:			
Mousse					

Ingredientes:

Géneros:	Qde:	Géneros:	Qde:
Leite	18 l	Fruta:	
Leite condensado		Uva	56
Natas		Pera	105
Açúcar	415	Laranja	1216
Farinha			
Farinha Maizena		Fiambre	
Manteiga		Toucinho fumado (Bacon)	
Margarina Culinária		Chouriço	
Ananás em calda		Presunto	
Pêssego em calda		Fermento	
Popa de Manga		Outro	
Coco ralado			
Bolacha Maria			
Bolacha Torrada			
Palitos La Rain			
Ovos			
Óleo			
Vinho Tinto			
Afetaia	35		
Base para Mousse			
Mousse em pó			
Pudim			
Gelatina			

Análise das Sobremesas Diárias

Jantar

Data: 29/4/2022

A Doceira:

Sobremesa Normal		Sobremesa Extra		Salgados	
Designação	Qde:	Designação	Qde:	Designação	Qde:
Sobremesas ind.		Mousse		Folar	
Gelatinas ind.		Pudim		Bola de carne	
Iogurtes aromas		Baba de Camelo		Pasteis	
Iogurtes Pedaços		Semi-frio		Outros	
Pudim:		Molotof			
		Salada de Fruta			
Gelatina		Pêras Bebedas			
		outros:			
Mousse					

Ingredientes:

Géneros:	Qde:	Géneros:	Qde:
Leite		Fruta:	
Leite condensado		Quase vermelha.	815g
Natas		Pera.	1015g
Açúcar			
Farinha			
Farinha Maizena		Fiambre	
Manteiga		Toucinho fumado (Bacon)	
Margarina Culinária		Chouriço	
Ananás em calda		Presunto	
Pêssego em calda		Fermento	
Popa de Manga		Outro	
Coco ralado			
Bolacha Maria			
Bolacha Torrada			
Palitos La Rain			
Ovos			
Óleo			
Vinho Tinto			
Base para Mousse			
Mousse em pó			
Pudim			
Gelatina			

Análise das Refeições Diárias

Data 3 / 4 / 2022

~~Almoço~~ Almoço
A Cozinheira ~~Gloria~~ Gloria

Sala-Grande	n.º Ref.	Restaurante	n.º Ref.	Snack-Bar	n.º Ref.
Sug. do Chef	108	Sug. do Chef		Prego em Prato	
Dieta Mediter.	5-	Dieta Mediter.		Febra em Prato	
Ptos. Alternativos	17	Ptos. Alternativos		Bife Frango Prato	
Pto. Vegetariano	5-	Pto. Vegetariano		Omelete	
Grupos maneado (30)	9			Prego em Pão	
Pessoal	5-			Febra em pão	
Total	149	Total		Total	

Sopa/Prato/Sobremesa

Géneros:	Quantidade	Géneros:	Quantidade
Vitela: Hamburgo	23 kg	Pimenta	
Beife de Vitela	5 kg	Rox	
Porco:		Enlatados - tomate	
		Cogumelos	
Frango:		Feijão	
		Grão de bico	
		Ananás/pêssego	
Perú:		Vinho Branco/tinto	
		Ketchup	
Cabrito/Cordeiro:		Maionese	
Coelho:		Batatas gd:	80 kg
Bacalhau:		Batatas pq:	
Peixe: Trombojil	2,5 kg	Cebolas	3 kg
Camarão 1/7	800 g	Cenoura	10 kg
		Alho francês	
Ovos		Couve:	
Chouriço		Repolho	
Toucinho fumado (bacon)		Outras hortal.	
Azeitonas:		Alface	
Azeite 5L	5 l	Tomate	
Azeite 0,75L		Pepino	
Óleo 5L		Pimentos	
Margarina Culinária		Legumes congel: enxilhada 2,5 kg	
Manteiga 0,250	1 x 250 g	Feijão verde	
Leite		Jardineira	
Queijo		Milho	
Arroz Agulha	10 kg	Outros:	
Arroz Carolino			
Massa Esparguete			
Outra Massa			
Vinagre	4 x 0,75	Pão Bijou	2,5 kg
Farinha		Pão trigo	
Pickes		Pão Ralado	
Knorr		Pera	10 kg
Sal	2 kg	Laranja	10 kg
Colorau			
Tofu	1 kg		

Análise das Refeições Diárias

Data: 30/11/2022 *Santos* A Cozinheira: *Maria da Conceição*

Sala-Grande		Sala-Alternativa		Restaurante	
	n.º Ref.		n.º Ref.		n.º Ref.
Sug. do Chef	3 + 1	Sug. do Chef		Sug. do Chef	
Dieta Mediter.	4 + 1	Dieta Mediter.		Dieta Mediter.	
Ptos. Alternativos	7	Alternativos		Ptos. Alternativos	
Pto. Vegetariano	4 + 1	Pto. Vegetariano		Pto. Vegetariano	
Grupos		Regen. Peixe ()			
Pessoal	4	Regen. Carne ()			
Total	70	Total		Total	

Sopa/Prato/ sobremesa

Géneros:	Quantidade	Géneros:	Quantidade
Vitela:		Pimenta	
		Rox	
Porco:		Enlatados - tomate <i>Pelado</i>	1 r/1,530 kg
		Cogumelos	
Frango: <i>Frango</i>	29 Kg	Feijão	
		Grão de bico	
		Ananás/pêssego	
Perú:		Vinho Branco/tinto	
		Ketchup	
Cabrito/Cordeiro:		Maionese	
Coelho:	5,500 g	Batatas gd:	20 Kg
Bacalhau:		Batatas pq:	
Peixe: <i>Roxo e carapau</i>	6 Kg	Cebolas	2 Kg
		Cenoura	
		Alho francês	
Ovos		Couve:	
Chouriço		Repolho	
Toucinho fumado (bacon)		Outras hortal.	
Azeitonas:		Alface	6 Kg
Azeite 5L	5L	Tomate	10 Kg
Azeite 0,75L		Pepino	
Óleo 5L	10 L	Pimentos	
Margarina Culinária		Legumes congel:	
Manteiga 0,250		Feijão verde	
Leite		Jardineira	5 Kg
Queijo		Milho	
Arroz Agulha	2 Kg	Outros:	
Arroz Carolino		<i>Limão</i>	10 Kg
Massa Esparguete			
Outra Massa			
Vinagre		Pão Bijou	
Farinha		Pão trigo	
Pickes		Pão Ralado	
Knorr		<i>Paçoca</i>	8 Kg
Sal		<i>Kiwí</i>	10 Kg
Colorau			

Sobrou frango errei -