

Refeitório Normas

- Composição do tabuleiro:
 - 1 pão
 - 1 sopa
 - 1 prato
 - legumes cozidos (à descrição)
 - saladas variadas (simples e compostas) à descrição
 - 1 sobremesa (doce ou iogurte) + 1 peça de fruta

- **Dieta-** sempre que necessária esta sujeita a marcação
- **Alergias e Intolerâncias** – a informação terá que ser fornecida pelos Encarregados de Educação ao Liceu Francês (Enfermagem) que a fará chegar à cozinha
- **Pratos:** diariamente são disponibilizados aos alunos 1 Prato de Carne ou 1 Prato Peixe (alternado) e 1 Prato Ovolactovegetariano (o aluno tem de optar por um dos dois)
- Caso pretenda o aluno poderá **repetir** a refeição e/ou seus componentes, num máximo de 3 vezes
- **Mesa de saladas:** Diariamente 3 saladas simples e 1 Salada composta; Duas vezes na semana a mesa de saladas oferece **queijo (ralado, cubos, fresco)**
- A **Mesa de Saladas** e os **Legumes Cozidos**, são à descrição, isto é, são os próprios alunos a servirem-se da quantidade que desejam.
- **Variedade de Sobremesas:** Fruta 5 vezes por semana; Doce 1 vez por semana; iogurte aromas 2 vezes por semana (Maternelle 1 vez por semana)
- Diariamente a Eurest, **expõe a Ementa diário no refeitório**, para que seja mais fácil ao aluno escolher(a ementa encontra-se afixada nos vários pavilhões e no site do Liceu)