

Ementa

17 de junho de 2019
a 21 de junho de 2019

Segunda-feira 17 de junho de 2019

Couvert
Vichyssoise de Alho Francês c/Crotons
Lulas de Caldeirada e Coentros
Torta de Laranja
c/Gelado e Crumble de Amêndoa

Terça-feira 18 de junho de 2019

Couvert
Sopa de Peixe à Pescador
Escalopes de Frango
c/Arroz de Cogumelos e Legumes Salteados
Muffins de Cenoura c/Maçã Assada e Canela

Quarta-feira 19 de junho de 2019

Couvert
Sopa de Brócolos c/Arroz de Broa e Linguiça
Delícia de Peru Recheada
c/Mozarela e Molho Pesto
Éclaires de Chocolate c/Amêndoa e Abacaxi

Almoços (2ª a 4ª) - 9€/Pessoa

Quinta-feira 20 de junho de 2019

Fechado

Sexta-feira 21 de junho de 2019

Fechado

Almoços (5ª e 6ª) - 12€/Pessoa

Opção

Menu Bife à restaurante 'Escola de Sabores' - 12.00€

Sexta-feira
30 de novembro de 2018

Entrada

Salmão em Backlava de Mandioca
c/Aveludado de Feijão Catarino
Ala dos Namorados – Vinho Rosé 2017

Prato de Peixe

Feijoca c/Caril de Chocos e Lombo de Coruina
c/Crocante de Uitelotte
Uilla Facaia – Vinho Branco 2017

Prato de Carne

Osso Buco c/Grão em Duas Texturas
e Crocante de Monalisa
Real Batalha – Vinho Tinto 2016

Sobremesa

Pastel de Feijão Encarnado
c/Mousse de Batata-doce e Sorvert de Framboesa
Real Batalha – Vinho Tinto 2016

ESCOLA PROFISSIONAL DE LEIRIA Valor com IVA incluído – Reservas pelo Tel.: 244 813 635



**ADEGA COOPERATIVA
DA BATALHA**



**REAL
GARRAFEIRA**

Almoços (6ª) - 12€/Pessoa

Quinta-feira e Sexta-feira
08 e 09 de março de 2018

Entrada

Duos Rotos c/Bacon e Ervas Frescas
Soufflé de Peixe e Camarão
c/Salada Campestre
Alheira de Mirandela
c/Mozarela Gratinado e Molho Pesto
Creme de Legumes Assados
c/Ferrero de Morcela de Leiria

Prato de Principal

Lombo de Robalo e Lulas à Algaruia
c/Cremoso de Batata Branca
Bacalhau em Duas Maneiras
c/Grelos Salteados
Bochecha de Porco Bísaro
c/Tomilho e Arroz à Caçador... com certeza
Magret de Pato c/Puré de Batata Doce
e Ragu de Frutos Vermelhos

Sobremesa

Paulova de Queijo Creme
c/Pera em Court Bouillon de Vinho do Porto
Pão de Ló Tradicional c/Gelado e Canela
Bolo de Amêndoa c/Duos Moles de Aveiro
e Gelado de Limão
O Brownie de Chocolate,
a Panacota e Frutos Vermelhos

Com o final do ano letivo encerra-se a cozinha do Restaurante "Escola de Sabores".

2017/2018 fica marcado pelas centenas de pessoas que nos visitaram, assim como pelo inestimável contributo dos parceiros, dos colaboradores e dos formadores que, no decurso do presente ano, trabalharam em prol da formação dos alunos dos cursos Técnico de Restaurante/Bar e Técnico de Cozinha/Pastelaria.

Muito obrigado a todos.
Voltaremos em setembro. Consigo.

A Diretora- Susana Nogueira