

EMENTA ADAPTADA

A nossa ementa não é apta para celíacos, pessoas intolerantes à lactose ou leite.

Para que a ementa seja segura para Celíacos e intolerantes à lactose temos de:

- Na entrada: vamos substituir o queijo fresco do empratamento por tofu ou por queijo sem lactose;
- No prato principal: substituir a manteiga do puré por margarina vegetal e o pão ralado que dá liga ao hambúrguer por farinha de milho.
- Na sobremesa: substituir a farinha de trigo por farinha de amêndoa.