COMUNICADO OFICIAL
Época 2023-2024
Nº 76
FEDERAÇÃO DE ANDEBOL DE PORTUGAL

DISTRIBUIÇÃO: **ASSOCIAÇÕES REGIONAIS, CLUBES E DEMAIS AGENTES DESPORTIVOS**

ASSUNTO: **PO.20 – TAÇA DE PORTUGAL SENIORES MASCULINOS**
VISEU – 01 e 02.06.2024 – INFORMAÇÕES

De acordo com as informações dadas no Comunicado Oficial nº 72, informa-se:

1- TREINOS – Pavilhão Multiusos Viseu

Dia 31.05.2024
16h00/17h00 – Sporting CP
17h00/18h00 – FC Porto
18h00/19h00 – CF Os Belenenses
19h00/20h00 – Póvoa AC

Dia 02.06.2024
11h00/12h00 – Sporting CP

NOTA: Não foram solicitados mais horários para treinos.

2- Ementas
Em anexo, ementas propostas pelo Hotel. Qualquer alteração será da responsabilidade dos Clubes.

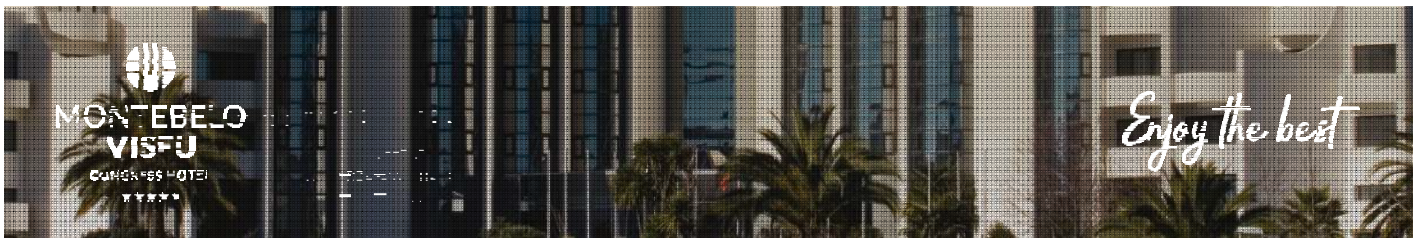
3- REUNIÃO TÉCNICA – dia 01.06.2024 pelas 09.00 horas no Montebelo Viseu Congress Hotel - devendo os Clubes ser portadores dos exemplares dos equipamentos, lista de participantes, Cipas e Bandeira

4- ÁGUAS – serão garantidas águas aos clubes para os treinos e jogos.

Solicitamos às Associações Regionais que informem os seus filiados deste Comunicado.

Lisboa, 24.05.2024

A DIREÇÃO



PEQUENO-ALMOÇO - BUFFET COMUM A TODAS AS EQUIPAS (confirmar horários com equipas)

Água (fresca e natural), Água gaseificada, Néctares (tipo Compal), Café e Chá

Padaria: Pão de mistura e branco. Pão centeio fatiado. Bolachas tostadas e tostas integrais.
Pão de forma (para torradas)

Cererais tipo Corn Flakes, Aveia e Muesli

Queijo fatiado, Queijo fresco, Fiambre de Aves fatiado

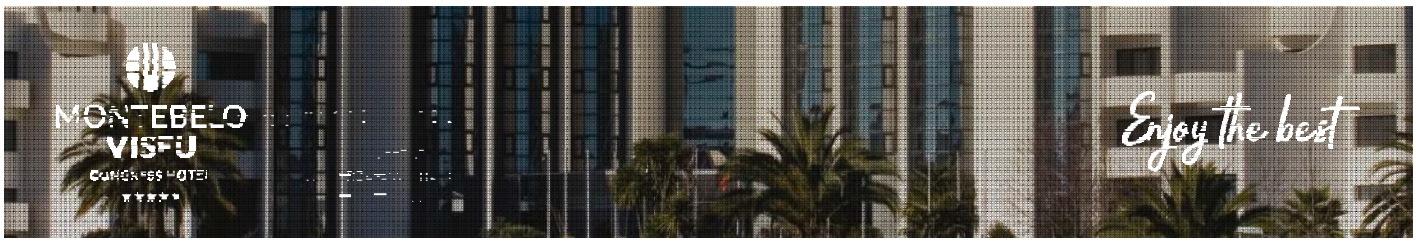
Marmelada e compotas variadas, Mel, Manteigas e Bolos Fatiados

Iogurtes: líquidos e sólidos variados (naturais e aromas)

Ovos mexidos e Bacon

Frutos secos diversos

Fruta da época variada laminada e em peça



REFEIÇÕES PRINCIPAIS PARA TODOS

Água (fresca e natural) | Água gaseificada | NéctarES (tipo Compal)
Pão mistura, centeio, broa de milho, Frutos secos diversos , Bruchettas Variadas
Azeite extra virgem, vinagre de cidra e vinagre balsâmico, Ervas aromáticas (orégãos e salsa), ovos cozidos frios, Saladas variadas (alface, tomate, cenoura, milho, cebola, beterraba, pepino e azeitonas pretas), Salada fria de massa com fiambre , Atum escorrido | Limão | Queijo ralado | Queijo Parmesão, Salada de fruta | Fruta da época variada | Gelatina | Sobremesa/s do dia , Café e Chá

Jantar 6ª feira:	Sopa: Creme de cenoura e CourgetePrato principal: Frango Churrasco Massa cozida: Fusilli tricolor e Molho de Tomate Legumes cozidos Variados
Almoço Sábado:	Sopa: Caldo Verde Prato principal: Salmão no Forno Massa cozida: Esparguete e Molho Bolonhesa Legumes cozidos variados
Jantar Sábado	Sopa: Creme de Abobora Prato principal: Arroz de Pato Massa cozida: Massa Penne e Molho de Tomate Legumes cozidos variados
Almoço Domingo	Sopa: Sopa da Aldeia Prato principal: Vitela assada à Lafões com arroz branco e Batata Assada Massa cozida: Esparguete e Molho Bolonhesa Legumes cozidos variados

Urbanização Quinta do Bosque,
3510-020 Viseu - Portugal

T: +351 232 420 000
E: montebeloviseu@montebelohotels.com

montebelohotels.com