



## GRÉMIO LITERÁRIO

MENSAGEM  
DO PRESIDENTE

Tivemos um tempo de pausa, de descanso, de férias. Estamos de volta com mais ímpeto que nunca, na esperança de que se tenha, de algum modo, vencido esta crise de Covid-19. Continuaremos a seguir as instruções da Direcção Geral de Saúde protegendo e dando segurança aos nossos sócios.

As crises impõem mudanças, mas o Grémio Literário é fiel aos seus princípios, dando primazia à defesa da cultura, renovando e criando projectos que exploram temáticas diversas, abrangentes e actuais. As novas tecnologias têm espaço no Grémio Literário, facilitando a comunicação entre o Conselho Director e os sócios, e a interligação entre organismos culturais.

Estamos abertos a propostas que atraiam novos sócios, uma vez que o Grémio Literário tem nos sócios a sua principal fonte de sustentabilidade. Atrair é estabelecer uma sedução com base na oferta de excelência de um lugar, de um espaço onde acontece Cultura. Em tempos dominados por incertezas é no conhecimento, e na elevação cultural que encontramos a libertação para além da vida comum.

Contamos neste recomeço cumprir com os objectivos a que nos propusemos com a contribuição de todos os sócios.

A Cultura é conhecimento que devemos preservar e valorizar.

ANTÓNIO PINTO MARQUES

PRÓXIMAS  
INICIATIVAS

Na realização da iniciativas programadas serão assegurados todos os cuidados sanitários.

**07 de Setembro,  
3<sup>a</sup> feira, às 20h00**

**TERTÚLIA AO JANTAR  
“150 ANOS DA MORTE  
DE JÚLIO DINIS”**

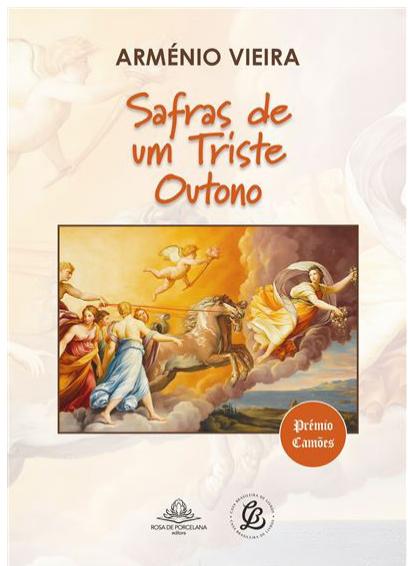
**PROF<sup>a</sup>. DOUTORA HELENA BUDESCU  
E PROF<sup>a</sup>. EMÉRITA ISABEL PIRES DE LIMA**

Nos 150 anos da morte de Júlio Dinis, comemoramos um autor que iniciou a consciência ecológica dentro da literatura portuguesa. Isabel Pires de Lima e Helena Buescu animarão uma tertúlia ao jantar, evocando várias questões de um grande autor infelizmente mal lido, e que contribuem para uma compreensão mais ampla das grandes escolhas éticas e ecológicas com que o século XIX preparou o seu futuro.

(continua na página seguinte)

**09 de Setembro, 5<sup>a</sup> feira,  
pelas 18h00**

**LANÇAMENTO DO LIVRO  
“SAFRAS DE UM TRISTE OUTONO”  
ARMÉNIO VIEIRA**



itinerâncias. O cabo-verdiano “Silvenius”, ancestral e moderno, cada vez mais mundo.

Arménio Vieira, membro da Academia Cabo-verdiana de Letras, possui onze livros publicados. Com a Rosa de Porcelana Editora, o escritor tem quatro títulos: *Sequelas do Brumário* (2014), *Fantasmas e Fantasias do Brumário* (2015), *Silvenius – Antologia Poética* (2016) e este *Safras de um triste outono* (2021), em coedição com a Casa Brasileira de Livros.

Em 2009 foi-lhe atribuído o Prémio Camões, o mais importante galardão da língua portuguesa. ~



Júlio Dinis

O Grémio Literário, em colaboração com a Rosa de Porcelana Editores, promove, no próximo dia 09 de setembro, o lançamento do livro *Safras de um triste outono*, da autoria do poeta cabo-verdiano Arménio Vieira, cuja apresentação será conduzida por Luís Carlos Patraquim e Zetho Cunha Gonçalves.

*Safras de um triste outono* é uma obra densa, intensa e complexa que, claramente fechando um longo ciclo da escrita poética, abre um novo caminho de significações e de metaforizações, assim como outras rotas e

Isabel Pires de Lima é professora emérita da Faculdade de Letras da Universidade do Porto, e personalidade singular no panorama cultural português. Foi Ministra da Cultura e teve presença, como deputada, na Assembleia da República. É especialista na ficção portuguesa dos séculos XIX a XXI, em particular o Realismo e Eça de Queirós.

Helena Carvalhão Buescu é professora catedrática da Faculdade de Letras da Universidade de Lisboa, onde se especializou em Literatura Comparada e Portuguesa. Com um relevante percurso nacional e internacional, tem trabalhado, em particular, sobre Romantismo e outros períodos dos séculos XIX a XXI.

O preço do jantar é de 35,00€ por pessoa. ~

**13 de Setembro, 2<sup>a</sup> feira, pelas 18h30**

**LANÇAMENTO DE LIVRO “ESCRAVIDÃO”  
LAURENTINO GOMES**

O Grémio Literário promove, no próximo dia 13 de setembro, o lançamento da edição portuguesa do livro “Escravidão”, da Porto Editora,

do escritor Laurentino Gomes, que fará a sua apresentação.

Laurentino Gomes tornou-se famoso como escritor graças à sua autoria

do best-seller “1808 – Como uma rainha louca, um príncipe medroso e uma corte corrupta enganaram Napoleão e mudaram a História de Portugal e do Brasil”, livro que narra a chegada da corte portuguesa ao Brasil.

O livro apresentado faz parte de uma trilogia sobre a escravidão no Brasil do qual é o primeiro título. ~

**14 de Setembro, 3<sup>a</sup> feira, pelas 19h00**

**HOMENAGEM AO DR. MANUEL AUGUSTO PECHIRRA**

O Grémio Literário promove, no próximo dia 14 de Setembro, um jantar em memória do sócio Manuel Augusto Pechirra, fundador e presidente do ILAC, precedido de uma sessão de homenagem, com intervenções de: Dr. António Pinto Marques, Presidente do Grémio Literário; Professor Doutor António Rebelo de Sousa, Membro fundador do ILAC; Embaixadora Madalena Fisher, Directora-Geral de Política Externa do MNE e Dr. António Figueiredo Lopes, antigo Presidente do Conselho Geral do ILAC.

Fundado em 1985 por um grupo de personalidades oriundas da sociedade civil, o Instituto Luso-Árabe para a Cooperação tinha como finalidade principal contribuir para o diálogo, a cooperação e a amizade entre Portugal e os países árabes. Durante mais de 35



anos, Manuel Augusto Pechirra foi a alma do ILAC, destacando-se como um facilitador do diálogo entre os actores públicos e privados luso-árabes nos vários domínios da nossa vivência em sociedade, sem negligenciar a relevância da comunidade Iusófona e africana espalhada pelo mundo. Neste percurso, Manuel Pechirra foi muitas vezes pioneiro na construção de pontes e na aproximação dos povos, agindo sempre com descrição e sobriedade, sem preocupações de mediatização ou promoção pessoal. O seu percurso foi sempre pautado pela defesa intransigente do interesse público e do bom nome de Portugal.

A sessão será seguida de jantar ao preço de 35,00€, por pessoa. ~

**16 de Setembro,  
5<sup>a</sup> feira, pelas 19h00**

CICLO DE COLÓQUIOS  
ESCRITORES DIPLOMATAS PORTUGUESES,  
VIAGENS E OBRAS

3<sup>a</sup> SESSÃO

CONFERÊNCIA “EÇA DIPLOMATA  
E A DIPLOMACIA EM EÇA”

EMBAIXADOR LUIS FILIPE CASTRO MENDES  
E EMBAIXADOR FRANCISCO SEIXAS DA COSTA

Dentro do ciclo de conferências, “Escritores diplomatas” que temos vindo a promover, trataremos na próxima conferência do percurso profissional de Eça de Queirós como diplomata, e da visão que Eça, na sua obra, dá dos diplomatas.

O primeiro aspecto será focado pelo Embaixador Luís Filipe Castro Mendes, também coordenador deste ciclo, o segundo pelo Embaixador Francisco Seixas da Costa. Dois diplomatas, que se consideram queirosianos, falam de Eça de Queirós e da sua relação com a diplomacia.

A sessão será seguida de jantar ao preço de 35,00€, por pessoa. ~



## **21 de Setembro, 3<sup>a</sup> feira, pelas 19:00h**

### **ENTREGA DE DIPLOMA DE SÓCIO HONORÁRIO AO PROFESSOR DOUTOR HENRI BISMUTH**

Realiza-se na Biblioteca, no dia 21 de Setembro, a cerimónia de entrega do diploma de sócio honorário ao Professor Doutor Henri Bismuth, categoria que lhe foi atribuída por proposta aprovada por unanimidade e aclamação na Assembleia Geral Extraordinária de 30 de Junho de 2020, a que se seguirá uma conferência proferida pelo homenageado. Henri Bismuth de nacionalidade francesa, fez a sua formação médica sob a orientação dos professores

Lataste e J. Hepp. Em 1970 passou a exercer as funções de cirurgião dos Hospitais de Paris, iniciando o seu trabalho no Hospital Paul-Brousse, em Villejuif, onde fez carreira hospitalar e académica – fundou o “*Centre Hepatobiliaire*”, em 1993.

Pioneiro no campo da doença hepatobiliar nos anos 70, foi um dos primeiros cirurgiões do mundo e o primeiro em França, a lançar um programa de transplante hepático. Ao longo da carreira tem contribuído para desenvolver novas técnicas de cirurgia do fígado e de transplante do fígado. É um formador de excelência que tem transmitido a sua experiência e conhecimentos a cirurgiões europeus, americanos, da África, do Médio Oriente e da Ásia.

Henri Bismuth tem sido responsável pela formação de inúmeros cirur-

giões em cirurgia do fígado e transplante. Em Portugal, em particular, foi o grande responsável pela evolução da cirurgia do fígado, e o seu centro foi mesmo germinado com o Centro Hépato-Bílio-Pancreático e de Transplantação do Hospital Curry Cabral. Mas a este nível formou cirurgiões não só em Lisboa, como no Porto e em Coimbra.

Ao longo da sua carreira, Henri Bismuth tem pertencido a instituições científicas de grande prestígio, e tem sido distinguido com inúmeras honras, entre as quais se destaca a condecoração, em 2019, com a Grã-Cruz da Ordem de Instrução Pública, atribuída por Sua Excelência o Presidente da República, Prof. Doutor Marcelo Rebelo de Sousa.

A sessão será seguida de jantar ao preço de 35,00€ por pessoa. ~~~~~

## **23 de Setembro, 5<sup>a</sup> feira, às 20h00**

### **CONFERÊNCIA AO JANTAR “A CRESCENTE INSTABILIDADE GEOPOLÍTICA NO LESTE EUROPEU – UMA VISÃO SOBRE A CONFRONTAÇÃO NATO/RÚSSIA”**

**MAJOR-GENERAL AGOSTINHO DIAS DA COSTA**



O Grémio Literário promove uma conferência ao jantar intitulada “A Crescente Instabilidade Geopolítica no Leste Europeu – uma Visão sobre a Confrontação NATO/RÚSSIA”, sendo orador o Sócio Senhor Major-General Agostinho Dias da Costa, por diligência e com a moderação

da Consórcia Profª. Doutora Patricia Akester.

Contrariando as expectativas de Fukuyama, a queda do muro de Berlim não representou o “fim da história”. Pelo contrário, adensam-se as tensões, traçam-se linhas vermelhas e avolumam-se as retóricas de

intimidação. A ocupação da Crimeia, o conflito do Leste da Ucrânia, o braço de ferro com a Bielorrússia, a instabilidade no Cáucaso e a militarização do Ártico, inserem-se no quadro geopolítico de uma nova Guerra Fria com real possibilidade de confrontação armada e recurso a

armas nucleares. Equacionar os fundamentos dessa possibilidade, com vista ao esclarecimento dos seus potenciais riscos, é um exercício pertinente e o propósito desta alocução.

O Senhor Major-General Agostinho Dias da Costa ingressou na Academia Militar em 1977, tendo concluído a licenciatura em Ciências Militares, em Outubro de 1982. É oriundo da Arma de Infantaria, averbando diversos cursos/qualificações, tais como: Curso de Estado-Maior (frequentado no Instituto de Altos Estudos Militares), Curso de Planeamento de Operações Conjuntas (frequentado no Reino Unido) e Mestrado em Relações Internacionais, tendo apresentado uma dissertação subordinada ao tema “Os Sérviços e a estabilidade dos Balcãs”.

Ao longo da sua carreira desempenhou várias funções em território nacional e no estrangeiro. No estrangeiro foi, por exemplo, Observador Militar da ONU durante o conflito da ex-Jugoslávia, Oficial de Operações do Estado-Maior da 3ª Divisão Italiana/Allied Rapid Reaction Corps e Chefe da Repartição de Operações do Estado-Maior da Brigada Multinacional Oeste, imediatamente após o conflito do Kosovo como Oficial General foi Chefe do Estado-Maior da European Rapid Operational Force (EUROFOR). Ao longo da sua carreira foi distinguido com vários louvores, tendo sido agraciado com diversas condecorações de Portugal, Espanha, Itália, da ONU e NATO. É membro dos seguintes associa-

ções e think tanks na área da segurança: Centro de Estudos EuroDefense-Portugal; Grupo de Reflexão Estratégica sobre Segurança (GRES), do Instituto de Direito e Segurança da Universidade Nova de Lisboa; Observatório de Segurança, Criminalidade Organizada e Terrorismo (OSCOT); membro do conselho editorial da revista Segurança e Defesa; membro do Clube de Lisboa. Tem vários artigos de opinião publicados sobre assuntos de segurança, sendo co-autor das publicações: “Segurança Horizonte 2025 – Um Conceito Estratégico de Segurança Interna” e “Estratégia de Segurança Nacional – Horizonte 2030”.

O preço do jantar é de 35,00€ por pessoa. 



**28 de Setembro, 3<sup>a</sup> feira, às 20h00**

**CONFERÊNCIA AO JANTAR  
“A FEMINIZAÇÃO DESDE D MARIA II:  
FACTOR DE EQUILÍBRIO OU DESEQUILÍBRIO SOCIAL?”  
PROF.<sup>a</sup>. DOUTORA MARIA DO CÉU MACHADO**

O Grémio Literário promove uma conferência ao jantar intitulada “A feminização desde D. Maria II: factor de equilíbrio ou desequilíbrio social?”, sendo oradora a Sócia Prof.<sup>a</sup>. Doutora Maria do Céu Machado.

A sessão será moderada pela jornalista Maria Elisa Domingues.

Esta conferência versa sobre uma rainha extraordinária – D. Maria II – que deixou obra sobre a feminização, e sobre a evolução histórica dos direitos das mulheres a um



equilíbrio que se adivinha essencial na sociedade actual.

Maria do Céu Machado é Médica, Professora Catedrática Jubilada da Faculdade de Medicina da Universi-

dade de Lisboa. É actual Presidente do Conselho Disciplinar da Ordem dos Médicos, pertenceu ao Conselho Nacional de Ética para as Ciências da Vida (2017-2021); Presidente do INFARMED (2017-2019), Directora Clínica do CHLN/Hosp Santa Maria (2013-2014) e Alta Comissária da Saúde (2006-2011).

Publicou 8 livros e 173 artigos de especialidade, tendo sido agraciada como Grande Oficial da Ordem de Mérito (2010), Medalha de Ouro Ministério da Saúde (2012), Prémio Carreira da Sociedade Portuguesa de Pediatria (2018) e Medalha de Mérito da Ordem dos Médicos (2019).

O preço do jantar é de 35,00€ por pessoa. ~

**SOLICITAMOS E AGRADECemos QUE V. ExA. PROCEDA À MARCAÇÃO DOS JANTARES ATRAVÉS  
DO TELEFONE 21 3475666 OU DO E-MAIL INFO@GREMIOLITERARIO.PT**

**DRESS CODE**

De forma a respeitar o *dress code* instituído no Clube, recomendamos aos Sócios e Seus convidados, a utilização de casaco e gravata, aos almoços e jantares. Recordamos que se encontram gravatas disponíveis, na portaria, para empréstimo.

**ADMISSÕES**

Foram recentemente admitidos os seguintes Sócios:

.....  
~  
**COMENDADOR MALIK SACOOR**  
.....

.....  
~  
**Dr. ALBERTO ARBONA RISQUES SAAVEDRA**  
.....

O Grémio Literário dispõe de um ambiente acolhedor capaz de proporcionar aos sócios um serviço de restauração de qualidade, com excelentes condições de preço, face à composição dos menus.



O Conselho Director espera, portanto, que os Sócios utilizem, mais assiduamente, os serviços de restauração do Grémio Literário.



## NA PROGRAMAÇÃO DAS SUAS CELEBRAÇÕES NÃO DEIXE DE CONSULTAR O SEU CLUBE



### MERCHANDISING

Sugerimos os artigos de *Merchandising* do Grémio Literário



Gravatas em seda natural ornamentadas com o logotipo do clube.

*Disponíveis em verde*

P.U. 60,00€



Elegantes polos 100% algodão, de cor azul e logotipo bordado do Grémio Literário.

P.U. 50,00€



Medalha comemorativa do 150º Aniversário do Clube, em bronze.

P.U. 50,00€



Numa parceria com Fernanda Lamelas, o Grémio Literário tem à sua disposição uma coleção de gravatas, laços e lenços, 100% seda, inspirados em detalhes do Clube, feitos "peça a peça" por artesãos portugueses.



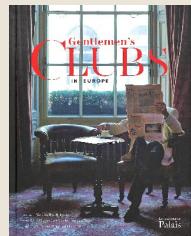
*Uma coleção com a assinatura de*

*Fernanda Lamelas  
arts*



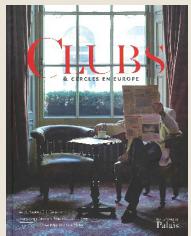
O livro, da autoria do Prof. Doutor José-Augusto França, relata a história do nosso Clube, fundado em 1846 pela Rainha D. Maria II.

P.U. 30,00€



Gentlemen's Clubs in Europe (EN)  
Charles-Louis de Noüe

P.U. 50,00€



Clubs & Cercles en Europe (FR)  
Charles-Louis de Noüe

Lenço (90x90) 120,00€	Lenço de bolso (40x40)
Lenço (60x60) 85,00€	30,00€
Gravata 70,00€	Lenço de bolso (30x30)
Laço 40,00€	25,00€

# EMENTAS DE SETEMBRO 2021

Restaurante do  
GRÉMIO LITERÁRIO

ALMOÇO	JANTAR
<i>Sopa do dia</i> <i>Especialidades do dia</i> <i>Peixe ou de Carne</i> <i>Doce ou fruta</i> <i>Um copo de vinho</i> <i>Café</i> <i>25,00€ p.p.</i>	<i>Serviço</i> <i>"À LA CARTE"</i> <i>das 20:00h às 22:00h</i>

## EMENTA DO DIA / ALMOÇOS / SETEMBRO

4 <sup>a</sup> Feira	01/set	Peixe	Lulas estufadas com arroz de coentros
		Carne	<i>Fricassé</i> de coelho com arroz de especiarias
5 <sup>a</sup> Feira	02/set	Peixe	Robalo escalfado com puré de aipo e <i>courgette</i> assada
		Carne	Arroz de pato à Grémio Literário
		Almoço no Jardim	Caldo verde, sardinhas/especialidades de carnes grelhadas em carvão
6 <sup>a</sup> Feira	03/set	Peixe	Bacalhau assado com legumes mediterrânicos e batata <i>sauté</i>
		Carne	<i>Oxtail</i> estufado com macedónia de legumes e pera em vinho tinto
2 <sup>a</sup> Feira	06/set	Peixe	Bacalhau dourado à moda de Elvas
		Carne	<i>Vol-au-vent</i> de caça com <i>ratatouille</i> e salada de frutos secos
3 <sup>a</sup> Feira	07/set	Peixe	Moqueca de peixe com arroz de lima e gengibre
		Carne	Coxa de pato confitado com puré de cenoura e legumes glaceados
		Almoço no Jardim	Caldo verde, sardinhas/especialidades de carnes grelhadas em carvão
4 <sup>a</sup> Feira	08/set	Peixe	Pescada escalfada em <i>court-bouillon</i> , legumes grelhados e batata <i>fondant</i>
		Carne	Secretos de porco preto com migas alentejanas e espargos verdes
5 <sup>a</sup> Feira	09/set	Peixe	Pataniscas de polvo com arroz de tomate e manjericão
		Carne	Costeleta de novilho com puré de pastinaca e templo de alho assado
		Almoço no Jardim	Caldo verde, sardinhas/especialidades de carnes grelhadas em carvão
6 <sup>a</sup> Feira	10/set	Peixe	Bacalhau no forno dito à Zé do Pipo
		Carne	Escalopes de novilho com molho de cogumelos e batata <i>sauté</i>

2 <sup>a</sup> Feira	13/set	Peixe	Pataniscas de bacalhau com arroz de tomate e manjericão
		Carne	Ossobuco à milanesa
3 <sup>a</sup> Feira	14/set	Peixe	Salmão frio com salada russa e molho tártero
		Carne	<i>Roast beef</i> à inglesa com batata frita e salada com laranja e agrião
		Almoço no Jardim	Caldo verde, sardinhas/especialidades de carnes grelhadas em carvão
4 <sup>a</sup> Feira	15/set	Peixe	Robalo braseado com batata <i>sauté</i> e salada rica
		Carne	Cabidela de galinha com arroz
5 <sup>a</sup> Feira	16/set	Peixe	Corvina braseada com legumes grelhados e batata <i>fondant</i>
		Carne	<i>Stroganoff</i> de vitela com arroz <i>basmati</i>
		Almoço no Jardim	Caldo verde, sardinhas/especialidades de carnes grelhadas em carvão
6 <sup>a</sup> Feira	17/set	Peixe	Bacalhau cozido à antiga com batata, couve e legumes
		Carne	Perdiz estufada com presunto ibérico, legumes glaceados e escalope de <i>foie-gras</i>

2 <sup>a</sup> Feira	20/set	Peixe	Bacalhau dourado à moda de Elvas
		Carne	Face de porco estufada com puré da batata e <i>tagine</i> de legumes
3 <sup>a</sup> Feira	21/set	Peixe	Caril suave de peixe e crustáceos com arroz de coco e lima
		Carne	Coelho estufado à caçador
4 <sup>a</sup> Feira	22/set	Peixe	Pescada escalfada em <i>court-bouillon</i> , legumes grelhados e batata <i>fondant</i>
		Carne	Plumas de porco grelhadas com migas de broa e grelos
5 <sup>a</sup> Feira	23/set	Peixe	Salmão frio com salada russa e molho tártero
		Carne	<i>Roast beef</i> à inglesa com batata frita e salada com laranja e agrião
		Almoço no Jardim	Caldo verde, sardinhas/especialidades de carnes grelhadas em carvão
6 <sup>a</sup> Feira	24/set	Peixe	Bacalhau assado à lagareiro
		Carne	Lombelo de porco com <i>moussaka</i> de legumes e puré de aipo

2 <sup>a</sup> Feira	27/set	Peixe	Bacalhau lascado com puré de grão e tomate
		Carne	Coxas de frango recheadas com alheira, cebolas assadas e gratinado de batata
3 <sup>a</sup> Feira	28/set	Peixe	Robalo escalfado com puré de cenoura assada e legumes grelhados
		Carne	Costeleta do fundo grelhada
4 <sup>a</sup> Feira	29/set	Peixe	Moqueca de peixe com arroz de lima e gengibre
		Carne	<i>Fricassé</i> de coelho com batata frita
5 <sup>a</sup> Feira	30/set	Peixe	Corvina braseada com batata <i>fondant</i> e legumes
		Carne	Arroz de pato à Grémio Literário
		Almoço no Jardim	Caldo verde, sardinhas/especialidades de carnes grelhadas em carvão

## EMENTA DO DIA / ALMOÇOS / OUTUBRO

6ª Feira	01/out	Peixe	Bacalhau no forno dito à Zé do Pipo
		Carne	Coxa de pato confitada com puré de cenoura e legumes glaceados
2ª Feira	04/out	Peixe	Folhado de bacalhau com esparragado e gratinado de legumes
		Carne	Costeleta de novilho com puré de pastinaca e tempero de alho assado
3ª Feira	05/out	Encerrado	
4ª Feira	06/out	Peixe	Peixe do dia braseado com <i>ratatouille</i> de legumes da época
		Carne	O Cozido à Portuguesa do Grémio Literário
5ª Feira	07/out	Peixe	Filetes de robalo com puré de pastinaca e legumes assados
		Carne	Perdiz estufada com presunto ibérico, legumes glaceados e escalope de <i>foie-gras</i>
6ª Feira	08/out	Peixe	Bacalhau dito à Gomes de Sá
		Carne	Coxas de frango recheadas com alheira, cebolas assadas e gratinado de batata
2ª Feira	11/out	Peixe	Bacalhau lascado com puré de grão e tomate
		Carne	<i>Vol-au-vent</i> de caça com salada de laranja e <i>mussaka</i> de legumes
3ª Feira	12/out	Peixe	<i>Panaché</i> à india
		Carne	Perna de vitela assada com feijão verde e puré de abóbora
4ª Feira	13/out	Peixe	Peixe do mercado braseado
		Carne	O Cozido à Portuguesa do Grémio Literário
5ª Feira	14/out	Peixe	Peixe do dia com legumes grelhados e batata <i>fondant</i>
		Carne	Arroz de pato à Grémio Literário
6ª Feira	15/out	Peixe	Lascas de bacalhau gratinado com maionese e feijão verde
		Carne	<i>Stroganoff</i> de peru com arroz <i>basmati</i>

