

ementa³

Semana de 2 a 6 de Março de 2020

			alergêneos (*)	Prot.	HC	Açúc.	Líp.	AG Sat.	Sal	Kcal
2ª-feira	Sopa	de ervilha e cenoura		4,2	15,2	5,3	1,3	0,2	0,2	85,7
	Prato	posta de perca assada com arroz de tomate	perca; vinagre (sulfitos)	27,1	33,0	6,2	5,7	0,8	0,4	283,7
	Salada	de alface, couve-roxa e couve coração								
	Sobremesa	laranja		0,9	7,1	7,1	0,2	0,0	0,0	33,8
3ª-feira	Sopa	de couve-galega		5,6	16,9	7,7	1,6	0,2	0,3	100,0
	Prato	rancho [porco, vaca, frango, grão-de-bico, cenoura, couve coração e macarrão]	macarrão (glúten); vinagre (sulfitos)	21,9	21,7	6,7	8,5	1,8	0,3	249,9
	Salada	de tomate								
	Sobremesa	pera		0,2	7,5	7,5	0,3	0,0	0,0	32,5
4ª-feira	Sopa	de lentilhas e cenoura		4,4	16,3	5,1	1,2	0,1	0,2	90,0
	Prato	lombo de salmão grelhado com batata estufada	salmão; vinagre (sulfitos); gelatina (sulfitos)	21,8	27,2	6,1	27,2	5,0	0,3	434,0
	Vegetais	feijão-verde, cenoura e couve-flor								
	Sobremesa	gelatina vegetal		12,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	48,8
5ª-feira	Sopa	de espinafres		4,7	14,2	5,4	1,7	0,2	0,5	87,8
	Prato	perna de frango estufada com massa esparguete	massa (glúten); vinagre (sulfitos)	53,8	46,5	6,2	9,2	1,9	1,0	488,2
	Vegetais	macedónia de legumes (ervilha, cenoura e feijão verde)								
	Sobremesa	banana		1,2	16,4	14,7	0,3	0,1	0,0	71,3
6ª-feira	Sopa	de couve-flor e brócolos		5,2	14,7	5,7	1,6	0,2	0,2	91,1
	Prato	pataniscas de bacalhau com arroz e feijão vermelho	pataniscas de bacalhau (bacalhau, glúten, ovo); vinagre (sulfitos)	22,9	27,3	1,3	11,4	1,5	0,5	333,8
	Salada	de alface, milho e pepino								
	Sobremesa	kiwi		0,9	8,4	8,7	0,4	0,1	0,0	42,6

Prot.=Proteína (g) / HC= Hidrato de Carbono (g) / Açúc.=Açúcares (g) / Líp.=Lípidos (g) / AG Sat.=Ácidos Gordos Saturados (g) / Kcal=Valor Energético / Sal (g)

NOTA (*):

Se não é alérgico ou intolerante, estas substâncias ou produtos são inofensivas. Para uma informação adicional, deve solicitar esclarecimentos junto de um colaborador. A declaração nutricional apresenta-se em função da captação prevista para cada dose individual.

Fruta da época: pode ser necessário alterar a variedade prevista, em função da disponibilidade do mercado abastecedor e do estado de maturação da mesma.





ementa⁴

Semana de 9 a 13 de Março de 2020

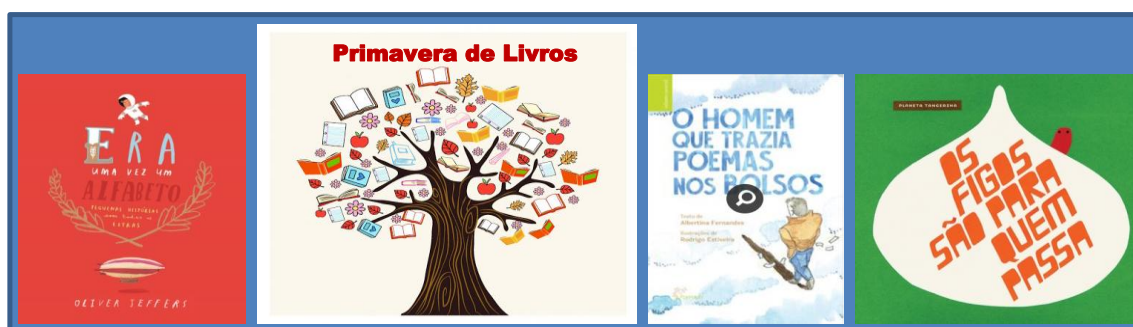
			alergéneos (*)	Prot.	HC	Açúc.	Líp.	AG Sat.	Sal	Kcal
2ª-feira	Sopa	de grão		4,1	16,5	5,2	1,4	0,2	0,2	91,5
	Prato	bife de peru grelhado com massa talharim	massa (glúten); vinagre (sulfitos)	28,2	25,4	4,4	7,2	1,2	0,3	281,3
	Vegetais	brócolos, couve-flor e cenoura								
	Sobremesa	pera		0,2	7,5	7,5	0,3	0,0	0,0	32,5
3ª-feira	Sopa	de brócolos e alho francês		4,5	13,8	5,0	1,7	0,3	0,2	84,8
	Prato	atum, feijão-frade, arroz e ovo	atum, ovo; vinagre (sulfitos)	36,3	30,2	3,7	24,0	3,3	1,3	484,5
	Salada	couve roxa, couve-coração e rabanete								
	Sobremesa	maçã		0,2	10,7	10,7	0,4	0,1	0,0	45,5
4ª-feira	Sopa	de legumes (cenoura, coração e nabo)		9,7	12,4	3,8	1,3	0,1	0,2	83,1
	Prato	massa de cotovelo com perna de frango	sopa (aipo); massa (glúten); vinagre (sulfitos)	46,9	31,6	5,0	8,9	1,7	1,0	386,2
	Vegetais	ervilha, cenoura e feijão verde cozidos								
	Sobremesa	kiwi		0,9	8,4	8,7	0,4	0,1	0,0	42,6
5ª-feira	Sopa	de agrião		4,5	13,8	5,2	1,6	0,3	0,3	84,1
	Prato	filete de pescada panados no forno com salada russa [batata, ervilha, cenoura e feijão verde]	filetes de pescada panados [filetes de pescada, pão ralado (glúten)]	22,7	25,3	5,9	6,2	0,9	0,4	243,4
	Vegetais									
	Sobremesa	banana		1,2	16,4	14,7	0,3	0,1	0,0	71,3
6ª-feira	Sopa	de cenoura e couve-coração		3,2	13,7	5,0	1,2	0,1	0,2	74,9
	Prato	arroz de aves (frango e peru)	vinagre (sulfitos)	25,9	40,3	2,0	5,3	0,8	0,5	316,3
	Salada	alface, milho e tomate								
	Sobremesa	laranja		0,9	7,1	7,1	0,2	0,0	0,0	33,8

Prot.=Proteína (g) / HC= Hidrato de Carbono (g) / Açúc.=Açúcares (g) / Líp.=Lípidos (g) / AG Sat.=Ácidos Gordos Saturados (g) / Kcal=Valor Energético / Sal (g)

NOTA (*):

Se não é alérgico ou intolerante, estas substâncias ou produtos são inofensivas. Para uma informação adicional, deve solicitar esclarecimentos junto de um colaborador. A declaração nutricional apresenta-se em função da captação prevista para cada dose individual.

Fruta da época: pode ser necessário alterar a variedade prevista, em função da disponibilidade do mercado abastecedor e do estado de maturação da mesma.



ementa¹

Semana de 16 a 20 de Março de 2020

			alergénios (*)	Prot.	HC	Açúc.	Lip.	AG Sat.	Sal	Kcal
2ª-feira	Sopa	de macedónia [ervilha, cenoura, nabo]		3,1	16,3	6,4	1,5	0,2	0,3	87,3
	Prato	posta de solha no forno com alho e limão com arroz branco	solha; vinagre (sulfitos)	25,6	34,3	7,2	6,5	0,9	0,6	290,9
	Salada	de alface, beterraba e tomate		1,2	16,4	14,7	0,3	0,1	0,0	71,3
	Sobremesa	banana								
3ª-feira	Sopa	de alho francês		4,0	15,9	5,5	3,3	0,4	0,2	105,6
	Prato	coxa de frango assada com massa esparguete	massa (glúten)	48,9	54,3	5,5	7,9	1,6	0,5	469,9
	Salada	de pepino, tomate e rabanete		1,3	13,1	13,1	0,6	0,1	0,0	63,9
	Sobremesa	pera								
4ª-feira	Sopa	de feijão-vermelho e couve lombardo		3,2	14,1	3,7	3,5	0,6	0,2	97,2
	Prato	filetes de pescada panados com arroz de cenoura	filetes de pescada panados (filetes, glúten)	30,4	47,5	5,7	1,6	0,3	0,4	314,7
	Salada	brócolos, couve-flor		2,4	32,7	29,4	0,6	0,2	0,1	142,7
	Sobremesa	kiwi								
5ª-feira	Sopa	de couve-flor		5,4	15,7	6,7	1,3	0,1	0,2	92,5
	Prato	perna de peru estufada e laminada com macarrão e feijão-branco	macarrão (glúten); vinagre (sulfitos)	29,1	25,3	5,5	15,8	4,0	0,6	359,7
	Salada	de couve-roxa, couve coração e milho		0,9	7,1	7,1	0,2	0,0	0,0	33,8
	Sobremesa	laranja								
6ª-feira	Sopa	de brócolos		5,2	14,6	5,7	1,7	0,2	0,2	90,9
	Prato	posta de pescada gratinada com batata cozida	pescada; vinagre (sulfitos); gelatina (sulfitos)	34,3	44,8	6,9	7,6	1,2	0,6	388,2
	Vegetais	macedónia de legumes cozidos [cenoura, ervilha, nabo e feijão verde]		12,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	48,8
	Sobremesa	gelatina vegetal								

Prot.=Proteína (g) / HC= Hidrato de Carbono (g) / Açúc.=Açúcares (g) / Lip.=Lípidos (g) / AG Sat.=Ácidos Gordos Saturados (g) / Kcal=Valor Energético / Sal (g)

NOTA (*):

Se não é alérgico ou intolerante, estas substâncias ou produtos são inofensivas. Para uma informação adicional, deve solicitar esclarecimentos junto de um colaborador. A declaração nutricional apresenta-se em função da captação prevista para cada dose individual.

Fruta da época: pode ser necessário alterar a variedade prevista, em função da disponibilidade do mercado abastecedor e do estado de maturação da mesma.



ementa²

Semana de 23 a 27 de Março de 2020

			alergénios (*)	Prot.	HC	Açúc.	Líp.	AG Sat.	Sal	Kcal
2ª-feira	Sopa	de favas		3,5	14,1	5,1	1,2	0,1	0,2	78,3
	Prato	bife de peru recheado com cenoura e coração com massa espiral	massa (glúten); vinagre (sulfitos)	25,2	16,3	5,5	6,8	1,1	0,3	228,1
	Salada	de alface								
	Sobremesa	pera		0,2	7,5	7,5	0,3	0,0	0,0	32,5
3ª-feira	Sopa	de couve-coração		2,7	14,9	6,2	1,4	0,2	0,2	78,8
	Prato	filete de cavala com batata	cavala; vinagre (sulfitos)	24,2	23,1	4,6	17,5	4,0	0,4	348,7
	Vegetais	brócolos, couve-flor e cenoura								
	Sobremesa	maçã		0,2	10,7	10,7	0,4	0,1	0,0	45,5
4ª-feira	Sopa	de nabo		3,7	18,2	7,5	1,5	0,1	0,3	97,0
	Prato	perna de frango assada com arroz de ervilha e cenoura	vinagre (sulfitos)	43,9	29,9	4,1	8,3	1,5	1,0	373,0
	Salada	de tomate								
	Sobremesa	kiwi		0,9	8,4	8,7	0,4	0,1	0,0	42,6
5ª-feira	Sopa	de cenoura e feijão manteiga		4,3	16,0	5,1	1,3	0,2	0,2	88,6
	Prato	arroz de peixe (pescada, salmão e lula)	pescada; salmão; lula; vinagre (sulfitos)	32,5	41,9	6,2	19,6	3,5	0,8	464,0
	Vegetais	de alface, beterraba e tomate								
	Sobremesa	laranja		0,9	7,1	7,1	0,2	0,0	0,0	33,8
6ª-feira	Sopa	de abóbora		2,9	11,7	3,1	1,3	0,2	0,1	67,0
	Prato	ovo cozido com batata	ovo	21,0	39,6	5,6	12,7	2,7	0,5	360,1
	Salada	ervilha, cenoura e feijão verde								
	Sobremesa	banana		1,2	16,4	14,7	0,3	0,1	0,0	71,3

Prot.=Proteína (g) / HC= Hidrato de Carbono (g) / Açúc.=Açúcares (g) / Líp.=Lípidos (g) / AG Sat.=Ácidos Gordos Saturados (g) / Kcal=Valor Energético / Sal (g)

NOTA (*):

Se não é alérgico ou intolerante, estas substâncias ou produtos são inofensivas. Para uma informação adicional, deve solicitar esclarecimentos junto de um colaborador. A declaração nutricional apresenta-se em função da capitação prevista para cada dose individual.

Fruta da época: pode ser necessário alterar a variedade prevista, em função da disponibilidade do mercado abastecedor e do estado de maturação da mesma.

ementa³

Semana de 30 de Março a 3 de Abril de 2020

			alergéneos (*)	Prot.	HC	Açúc.	Líp.	AG Sat.	Sal	Kcal
2ª-feira	Sopa	de ervilha e cenoura		4,2	15,2	5,3	1,3	0,2	0,2	85,7
	Prato	posta de perca assada com arroz de tomate	perca; vinagre (sulfitos)	27,1	33,0	6,2	5,7	0,8	0,4	283,7
	Salada	de alface, couve-roxa e couve coração								
	Sobremesa	laranja		0,9	7,1	7,1	0,2	0,0	0,0	33,8
3ª-feira	Sopa	de couve-galega		5,6	16,9	7,7	1,6	0,2	0,3	100,0
	Prato	rancho [porco, vaca, frango, grão-de-bico, cenoura, couve coração e macarrão]	macarrão (glúten); vinagre (sulfitos)	21,9	21,7	6,7	8,5	1,8	0,3	249,9
	Salada	de tomate								
	Sobremesa	pera		0,2	7,5	7,5	0,3	0,0	0,0	32,5
4ª-feira	Sopa	de lentilhas e cenoura		4,4	16,3	5,1	1,2	0,1	0,2	90,0
	Prato	lombo de salmão grelhado com batata estufada	salmão; vinagre (sulfitos); gelatina (sulfitos)	21,8	27,2	6,1	27,2	5,0	0,3	434,0
	Vegetais	feijão-verde, cenoura e couve-flor								
	Sobremesa	gelatina vegetal		12,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	48,8
5ª-feira	Sopa	de espinafres		4,7	14,2	5,4	1,7	0,2	0,5	87,8
	Prato	perna de frango estufada com massa esparguete	massa (glúten); vinagre (sulfitos)	53,8	46,5	6,2	9,2	1,9	1,0	488,2
	Vegetais	macedónia de legumes (ervilha, cenoura e feijão verde)								
	Sobremesa	banana		1,2	16,4	14,7	0,3	0,1	0,0	71,3
6ª-feira	Sopa	de couve-flor e brócolos		5,2	14,7	5,7	1,6	0,2	0,2	91,1
	Prato	pataniscas de bacalhau com arroz e feijão vermelho	pataniscas de bacalhau (bacalhau, glúten, ovo); vinagre (sulfitos)	22,9	27,3	1,3	11,4	1,5	0,5	333,8
	Salada	de alface, milho e pepino								
	Sobremesa	kiwi		0,9	8,4	8,7	0,4	0,1	0,0	42,6

Prot.=Proteína (g) / HC= Hidrato de Carbono (g) / Açúc.=Açúcares (g) / Líp.=Lípidos (g) / AG Sat.=Ácidos Gordos Saturados (g) / Kcal=Valor Energético / Sal (g)

NOTA (*):

Se não é alérgico ou intolerante, estas substâncias ou produtos são inofensivas. Para uma informação adicional, deve solicitar esclarecimentos junto de um colaborador. A declaração nutricional apresenta-se em função da captação prevista para cada dose individual.

Fruta da época: pode ser necessário alterar a variedade prevista, em função da disponibilidade do mercado abastecedor e do estado de maturação da mesma.

"No dia 2 de abril comemora-se
em todo o mundo o nascimento
de Hans Christian Andersen."

