


 Nome da Instituição: **Centro Social Para o Desenvolvimento do Sobralinho**
EMENTA SEMANAL 1 a 5 de Julho 2024

2 ª F E I R A	SOPA	Brócolos e couve-flor
	PRATO	Nuggets de frango com arroz de cenoura
	DIETA	Bife de frango grelhado com arroz de cenoura
	VEGETARIANO	Arroz de lentilhas e cogumelos
	SALADA	Alface, pepino e milho
	FRUTA/SOBREMESA	Fruta da época
	LANCHE	Leite branco + Pão de mistura com queijo

Alergénios
(colocar o número correspondente)

Contém	Pode conter vestígios
1,3	
1,7	

Declaração Nutricional por 100g:

Energia (kj/kcal)	Lípidos (g)	dos quais saturados	Hidratos de Carbono	Dos quais açúcares	Fibra	Proteínas	Sal
151/36	0,7	0,1	6,4	2,6	2,2	1,7	0,1
1273/304	12	1,6	35,4	1,2	2,1	13,5	0,8
611/146	2,6	0,4	17,3	1	1,1	14,9	0,4
599/143	4		22			4,8	
215/51	2,3	0,3	6,2	0,8	1	1,7	0,1
226/54	0,4	0,1	12,2	11,8	2,3	0,8	0
453/108	3,2	2,4	13,6	4	0,8	6	0,3

3 ª F E I R A	SOPA	Espinafres
	PRATO	Bacalhau à brás
	DIETA	Salmão grelhado com batata cozida
	VEGETARIANO	Legumes à Brás (com tofu)
	SALADA	Alface, beterraba e cenoura
	FRUTA/SOBREMESA	Fruta da época
	LANCHE	logurte de aromas + Pão de mistura com manteiga

Contém	Pode conter vestígios
1,3,4,5,6	
4	
6	
1,7	

159/38	1,6	0,1	6,5	2,1	2,1	1,6	0,1
749/179	9,6	1,5	13,2	1,1	1,4	10	0,4
1336/319	16,5	3,2	26,5	0	0,6	18,5	0,3
494/118	3,8		16			5,1	
125/30	1,6	0,2	2,8	2,6	2,1	1,2	0,2
226/54	0,4	0,1	12,2	11,8	2,3	0,8	0
673/161	5,9	2,1	21,4	7,4	1,2	5,2	0,4

4 ª F E I R A	SOPA	Alho francês
	PRATO	Empadão de carne de vaca (arroz)
	DIETA	Hamburguer de vaca grelhado com arroz de legumes
	VEGETARIANO	Bife de tofu com arroz de legumes
	SALADA	Alface, tomate e rabanetes
	FRUTA/SOBREMESA	Fruta da época
	LANCHE	Leite com cevada + Pão de mistura com fiambre de frango

Contém	Pode conter vestígios
3	
6	
1,7	6

155/37	0,6	0,1	6,7	2,5	2,1	1,4	0,1
812/194	7,3	2,5	19,3	1,2	1	12,7	0,5
1059/253	9,2	2,8	19,4	0,8	1,4	23,2	0,5
691/165	5,4		27			6,7	
117/28	1,8	0,2	1,9	1,9	1,2	1,2	0,1
226/54	0,4	0,1	12,2	11,8	2,3	0,8	0
384/92	1,7	0,8	13,8	4,1	0,8	5,1	0,7

5 ª F E I R A	SOPA	Puré de cenoura
	PRATO	Salada russa de atum
	DIETA	Pescada cozida com batata e feijão-verde cozido
	VEGETARIANO	Salada de feijão-frade, batata, cenoura, ervilhas e brócolos
	SALADA	Incorporados: Macedónia (feijão-verde, ervilhas e cenoura)
	FRUTA/SOBREMESA	Fruta da época
	LANCHE	logurte de aromas + Pão de mistura com manteiga

4	
4	
1,7	

138/33	0,5	0	6,4	3	2,1	0,9	0,1
586/140	6,7	0,7	9,5	1,7	2,4	11,3	0,4
473/113	3,3	0,6	13,2	0,8	1	8,6	0,3
448/107	4,2		13,3			4	
193/46	1,8	0,2	5,2	2,8	4,1	2,5	0,2
226/54	0,4	0,1	12,2	11,8	2,3	0,8	0
673/161	5,9	2,1	21,4	7,4	1,2	5,2	0,4

6 ª F E I R A	SOPA	Ervilhas
	PRATO	Frango assado com massa penne
	DIETA	Frango corado simples e massa penne
	VEGETARIANO	Hamburguer de soja grelhado com massa penne
	SALADA	Tomate, cenoura e pepino
	FRUTA/SOBREMESA	Gelado de leite/ Fruta da época
	LANCHE	Leite branco + Cereais corn flakes

1	
1	
1,6	
6,7	
7	

205/49	0,8	0,1	9	2,6	2,4	2,2	0,1
925/221	10,5	2,2	16,7	1	1	16,1	0,4
796/190	3,8	0,7	19,5	0,8	1,3	21,1	0,3
473/113	5,9		10,5			3,7	
154/37	2,3	0,3	3,4	3,2	1,6	0,8	0,2
729/174	6,6	3,5	24	19		3,3	0,2
376/90	1,5	0,8	15,2	5,2	0,5	3,7	0,2

Ementa elaborada por: **Inês Martins**
Número da Ordem dos Nutricionistas: **2352N**

1- Glúten; 2- Crustáceos; 3- Ovos; 4- Peixe; 5- Amendoim; 6- Soja; 7- Leite; 8- Frutos de Casca Rija; 9- Aipo; 10- Mostarda; 11- Sementes de Sésamo; 12- Sulfitos; 13- Tremoço; 14- Moluscos.

Informação Nutricional de acordo com o Regulamento 1169 de 25 de Outubro.

Nota: Ementa sujeita a alterações devido à política de consumo de produtos o mais fresco possível e à disponibilidade dos mesmos



Nome da Instituição:

Centro Social Para o Desenvolvimento do Sobralinho

EMENTA SEMANAL 8 a 12 de Julho 2024
Alergénios

(colocar o número correspondente)

Contém **Pode conter vestígios**
Declaração Nutricional por 100g:

Energia (kj/kcal)	Lipídios (g)	dos quais saturados	Hidratos de Carbono	Dos quais açúcares	Fibra	Proteínas	Sal
151/36	0,7	0,1	6,4	2,6	2,2	1,7	0,1
469/112	4,4	0,8	11	1,1	1	7,9	0,3
402/96	2,4	0,4	9,7	0,8	0,8	9,8	0,3
464/111	2,8		14,4			6,9	
156/37	1,9	0,2	3,3	2,6	2,7	2	0,2
226/54	0,4	0,1	12,2	11,8	2,3	0,8	0
453/108	3,2	2,4	13,6	4	0,8	6	0,3

2 ª F E I R A	SOPA	Brócolos
	PRATO	Redfish assado no forno com batata assada
	DIETA	Redfish simples no forno com batata cozida
	VEGETARIANO	Seitan de cebolada com batata corada e brócolos
	SALADA	Brócolos, feijão-verde e cenoura
	FRUTA/SOBREMESA	Fruta da época
	LANCHE	Leite branco + Pão de mistura com queijo

4	
4	
1	
1,7	

3 ª F E I R A	SOPA	Grão
	PRATO	Peru estufado com massa fusilli tricolor
	DIETA	Perna de peru estufada simples com massa fusilli tricolor
	VEGETARIANO	Massa siciliana (massa com grão, alho francês e tomate cereja)
	SALADA	Alface, tomate e rabanetes
	FRUTA/SOBREMESA	Fruta da época
	LANCHE	logurte de aromas + Pão de mistura com manteiga

1	
1	
1	
1,7	

264/63	1,1	0,1	12	2,7	2,7	2,4	0,1
607/145	3	0,5	16,1	1,4	1,4	14,6	0,4
607/145	3	0,5	16,1	1,4	1,4	14,6	0,4
895/214	7,2		23,7			7,5	
117/28	1,8	0,2	1,9	1,9	1,2	1,2	0,1
226/54	0,4	0,1	12,2	11,8	2,3	0,8	0
673/161	5,9	2,1	21,4	7,4	1,2	5,2	0,4

4 ª F E I R A	SOPA	Espinafres
	PRATO	Pescada cozida com batata cozida
	DIETA	Pescada cozida com batata cozida
	VEGETARIANO	Feijão-frade estufado com abóbora, couve branca, cenoura e arroz branco
	SALADA	Feijão-verde, cenoura e couve-flor cozidos
	FRUTA/SOBREMESA	Fruta da época
	LANCHE	Leite com cevada + Pão de mistura com fiambre de peru

4	
4	
1,8	
3,7	6
1,7	

159/38	1,6	0,1	6,5	2,1	2,1	1,6	0,1
469/112	3,4	0,6	11,1	0,6	0,8	10,3	0,3
469/112	3,4	0,6	11,1	0,6	0,8	10,3	0,3
427/102	4,2		8,2			4,1	
159/38	1,7	0,2	3,9	3,2	2,5	2,1	0,2
226/54	0,4	0,1	12,2	11,8	2,3	0,8	0
388/93	1,8	0,8	13,9	4	0,8	5,1	0,6

5 ª F E I R A	SOPA	Puré de abóbora
	PRATO	Carne de vaca guisada com grão e massa macarrão
	DIETA	Carne de vaca cozida com massa macarrão
	VEGETARIANO	Massa primaveril (com feijão, tomate cereja, azeitonas e ananás)
	SALADA	Alface, pepino e beterraba
	FRUTA/SOBREMESA	Arroz doce / fruta da época
	LANCHE	logurte de aromas + Pão de mistura com manteiga

1	
1	
1,8	
3,7	
1,7	

151/36	0,7	0,1	6,4	1,7	1,1	1,2	0,1
775/185	7,7	2,4	17,2	2,3	3,5	14,6	0,4
912/218	7,8	2,9	19,5	0,8	1,3	19,3	0,3
645/154	4,7	0,5	23,5	5,4	5,2	6	
128/30	1,9	0,3	2	1,9	1,6	1,4	0,2
966/231	3,7	1,2	45,1	29,9	0,4	4,3	0
673/161	5,9	2,1	21,4	7,4	1,2	5,2	0,4

6 ª F E I R A	SOPA	Alface
	PRATO	Arroz de atum
	DIETA	Abrótea cozida com batata e feijão-verde
	VEGETARIANO	Caril de couve-flor e grão de bico com arroz branco
	SALADA	Alface, tomate e cenoura
	FRUTA/SOBREMESA	Fruta da época
	LANCHE	Leite branco + bolo de aveia com fruta sem açúcar

4	
4	
1,3,7	

147/35	0,6	0	6,5	2,1	1,7	1,4	0,1
586/140	7,1	0,8	9,4	1,3	0,8	10,5	0,4
423/101	1,9	0,3	13,2	0,8	1	8,8	0,3
461/110	3,5		15			4,5	
125/30	1,6	0,2	2,8	2,6	2,1	1,2	0,2
226/54	0,4	0,1	12,2	11,8	2,3	0,8	0
371/89	2,3	0,9	13,2	5,9	1,1	4,5	0,2

 Ementa elaborada por: Inês Martins
Número da Ordem dos Nutricionistas: 2352N

Nota: Ementa sujeita a alterações devido à política de consumo de produtos o mais fresco possível e à disponibilidade dos mesmos

1- Glúten; 2- Crustáceos; 3- Ovos; 4- Peixe; 5- Amendoim; 6- Soja; 7- Leite; 8- Frutos de Casca Rija; 9- Aipo; 10- Mostarda; 11- Sementes de Sésamo; 12- Sulfitos; 13- Tremeço; 14- Moluscos.

Informação Nutricional de acordo com o Regulamento 1169 de 25 de Outubro.



Nome da Instituição: Centro Social Para o Desenvolvimento do Sobralinho

EMENTA SEMANAL 15 a 19 de Julho 2024
Alergénios

(colocar o número correspondente)

Declaração Nutricional por 100g:

			Alergénios		Declaração Nutricional por 100g:							
			Contém	Pode conter vestígios	Energia (kj/kcal)	Lípidos (g)	dos quais saturados	Hidratos de Carbono	Dos quais açúcares	Fibra	Proteínas	Sal
2 ª F E I R A	SOPA	Alho francês			155/37	0,6	0,1	6,7	2,5	2,1	1,4	0,1
	PRATO	Pernas de frango assadas com massa fusilli	1		1093/261	10,8	2,5	19,5	0,8	1,3	23,2	0,3
	DIETA	Pernas de frango assadas simples com massa fusilli	1		796/190	3,8	0,7	19,5	0,8	1,3	21,1	0,3
	VEGETARIANO	Favas guisadas com legumes e massa cotovelinho	1		469/112	2,6		14,8			7,1	
	SALADA	Alface, milho e cenoura			206/50	2	0,2	6,7	1,6	1,5	1,4	0,2
	FRUTA/SOBREMESA	Fruta da época			226/54	0,4	0,1	12,2	11,8	2,3	0,8	0
	LANCHE	Leite branco + Pão de mistura com queijo	1,7		453/108	3,2	2,4	13,6	4	0,8	6	0,3
3 ª F E I R A	SOPA	Espinafres			159/38	1,6	0,1	6,5	2,1	2,1	1,6	0,1
	PRATO	Ovos mexidos com arroz de lentilhas	3		1093/261	10,9	3,6	24,8	0,7	4,4	15,7	0,5
	DIETA	Abrótea cozida com batata e feijão-verde	4		423/101	1,9	0,3	13,2	0,8	1	8,8	0,3
	VEGETARIANO	Couscous com legumes salteados	1		473/113	2,7		17			5,2	
	SALADA	Feijão-verde, cenoura e couve-flor cozidos			159/38	1,7	0,2	3,9	3,2	2,5	2,1	0,2
	FRUTA/SOBREMESA	Fruta da época			226/54	0,4	0,1	12,2	11,8	2,3	0,8	0
	LANCHE	logurte de aromas + Pão de mistura com manteiga	1,7		673/161	5,9	2,1	21,4	7,4	1,2	5,2	0,4
4 ª F E I R A	SOPA	Juliana			134/32	0,5	0	5,8	2,6	2,2	1,3	0,1
	PRATO	Carne de vaca estufada com ervilhas e cenoura e massa penne	1		762/182	7,7	2,6	15,6	2,2	1,9	13,6	0,4
	DIETA	Bifes de peru grelhados com massa penne	1		791/189	3,9	0,7	19,5	0,8	1,3	20,6	0,2
	VEGETARIANO	Massa penne com grão de bico e espinafres	1		599/143	4,5		19,4			5,9	
	SALADA	Alface, tomate e pepino			134/32	2,2	0,3	1,8	1,8	1,2	1,4	0,1
	FRUTA/SOBREMESA	Fruta da época			226/54	0,4	0,1	12,2	11,8	2,3	0,8	0
	LANCHE	Leite com cevada + Pão de mistura com fiambre de peru	1,7	6	388/93	1,8	0,8	13,9	4	0,8	5,1	0,6
5 ª F E I R A	SOPA	Puré de ervilhas			205/49	0,8	0,1	9	2,6	2,4	2,2	0,1
	PRATO	Empadão de pescada (puré de batata)	1,4,7,8		410/98	3,9	1,1	10,1	1,7	1,1	6,3	0,5
	DIETA	Pescada cozida com batata e feijão verde cozido	4		473/113	3,3	0,6	13,2	0,8	1	8,6	0,3
	VEGETARIANO	Jardineira de legumes			532/127	2,9		19,4			5,7	
	SALADA	Curgete, cenoura e cogumelos salteados			131/32	1,7	0,2	2,8	2,6	1,6	1,3	0,2
	FRUTA/SOBREMESA	Gelatina vegetal / Fruta da época		12	276/65	0	0	16	15	0,3	0	0,2
	LANCHE	logurte de aromas + Pão de mistura com manteiga	1,7		673/161	5,9	2,1	21,4	7,4	1,2	5,2	0,4
6 ª F E I R A	SOPA	Brócolos			151/36	0,7	0,1	6,4	2,6	2,2	1,7	0,1
	PRATO	Bifinhos de porco de cebolada com arroz de ervilhas			779/186	9,2	2,8	14,2	0,9	1,8	11,4	0,3
	DIETA	Hamburguer de aves grelhado com arroz de cenoura			946/226	6,9	2,7	26,5	0	0,6	17,1	0,3
	VEGETARIANO	Hamburguer de grão e batata-doce com arroz de cenoura			703/168	3,4		28,9			5,5	
	SALADA	Tomate, cenoura e pepino			154/37	2,3	0,3	3,4	3,2	1,6	0,8	0,2
	FRUTA/SOBREMESA	Fruta da época			226/54	0,4	0,1	12,2	11,8	2,3	0,8	0
	LANCHE	Leite branco + Cereais corn flakes	7		376/90	1,5	0,8	15,2	5,2	0,5	3,7	0,2

 Ementa elaborada por: Inês Martins
Número da Ordem dos Nutricionistas: 2352N

Nota: Ementa sujeita a alterações devido à política de consumo de produtos o mais fresco possível e à disponibilidade dos mesmos

1- Glúten; 2- Crustáceos; 3- Ovos; 4- Peixe; 5- Amendoim; 6- Soja; 7- Leite; 8- Frutos de Casca Rija; 9- Aipo; 10- Mostarda; 11- Sementes de Sésamo; 12- Sulfitos; 13- Tremeço; 14- Moluscos.

Informação Nutricional de acordo com o Regulamento 1169 de 25 de Outubro.



Nome da Instituição:

Centro Social Para o Desenvolvimento do Sobralinho

EMENTA SEMANAL 22 a 26 Julho 2024
Alergénios
(colocar o número correspondente)

Contém	Pode conter vestígios
--------	-----------------------

Declaração Nutricional por 100g:

Energia (kj/kcal)	Lípidos (g)	dos quais saturados	Hidratos de Carbono	Dos quais açúcares	Fibra	Proteínas	Sal
-------------------	-------------	---------------------	---------------------	--------------------	-------	-----------	-----

Dia	Tipo de refeição	Descrição	Alergénios		Declaração Nutricional por 100g							
			Contém	Pode conter vestígios	Energia (kj/kcal)	Lípidos (g)	dos quais saturados	Hidratos de Carbono	Dos quais açúcares	Fibra	Proteínas	Sal
2ª	SOPA	Cenoura com brócolos			151/36	0,7	0,1	6,4	2,6	2,2	1,7	0,1
	PRATO	Calamares no forno com arroz de lombardo e cenoura	1,14	2,4	595/142	7,3	1	30,2	3	1,8	4,1	0,9
	DIETA	Solha grelhada com batata cozida	4		452/108	2,6	0,4	12,6	0,8	1	9,7	0,3
	VEGETARIANO	Caril de couve-flor e grão de bico com arroz branco			461/110	3,5		15			4,5	
	SALADA	Alface, pepino e beterraba			128/30	1,9	0,3	2	1,9	1,6	1,4	0,2
	FRUTA/SOBREMESA	Fruta da época			226/54	0,4	0,1	12,2	11,8	2,3	0,8	0
	LANCHE	Leite branco + Pão de mistura com queijo	1,7		453/108	3,2	2,4	13,6	4	0,8	6	0,3
3ª	SOPA	Feijão encarnado com couve			205/49	0,6	0,1	8,2	2,5	3,3	2,5	0,1
	PRATO	Almôndegas de vaca com molho de tomate e esparguete	1	6	963/230	10,9	4,4	18,1	1,9	1,4	14,8	0,5
	DIETA	Bife de frango grelhado com esparguete	1		775/185	3,7	0,7	19	0,7	1,2	20,6	0,4
	VEGETARIANO	Bolonhesa de soja	1,6		607/145	5,9		20,9			6,9	
	SALADA	Alface, tomate e rabanetes			117/28	1,8	0,2	1,9	1,9	1,2	1,2	0,1
	FRUTA/SOBREMESA	Fruta da época			226/54	0,4	0,1	12,2	11,8	2,3	0,8	0
	LANCHE	logurte de aromas + Pão de mistura com manteiga	1,7		673/161	5,9	2,1	21,4	7,4	1,2	5,2	0,4
4ª	SOPA	Espinafres			159/38	1,6	0,1	6,5	2,1	2,1	1,6	0,1
	PRATO	Pescada no forno gratinada com batata cozida	4		498/119	4,3	0,7	10,8	0,6	0,8	10	0,3
	DIETA	Pescada cozida com batata cozida	4		469/112	3,4	0,6	11,1	0,6	0,8	10,3	0,3
	VEGETARIANO	Salada mexicana (batata, feijão, ervilha, cenoura e milho)			448/107	2,2		16			5,9	
	SALADA	Brócolos, couve-flor e cenoura cozidos			164/39	1,9	0,2	3,1	2,6	2,4	2,6	0,2
	FRUTA/SOBREMESA	Fruta da época			226/54	0,4	0,1	12,2	11,8	2,3	0,8	0
	LANCHE	Leite com cevada + Pão de mistura com fiambre de frango	1,7	6	384/92	1,7	0,8	13,8	4,1	0,8	5,1	0,7
5ª	SOPA	Macedónia de legumes			163/39	0,6	0,1	7,3	2,7	2,4	1,5	0,1
	PRATO	Feijoada à lavrador com arroz branco (porco, vaca, lombardo e cenoura)			1093/261	10,9	3,6	24,8	0,7	4,4	15,7	0,5
	DIETA	Cozido simples (carne de vaca com batata, cenoura e couve lombarda)			946/226	6,9	2,7	26,5	0	0,6	17,1	0,3
	VEGETARIANO	Feijoada de cogumelos e arroz branco			507/121	2,6		19,2			5,3	
	SALADA	Couve lombarda, cenoura e repolho cozidos			126/31	1,3	0,2	3,2	3	2,7	1,6	0,1
	FRUTA/SOBREMESA	Maçã assada / fruta da época			226/54	0,4	0,1	12,2	11,8	2,3	0,8	0
	LANCHE	logurte de aromas + Pão de mistura com manteiga	1,7		673/161	5,9	2,1	21,4	7,4	1,2	5,2	0,4
6ª	SOPA	Agrião			168/40	0,8	0,2	7,1	2,2	2,2	1,7	0,1
	PRATO	Massada de peixe	1,4		569/136	3,2	0,5	17,9	1,7	1,6	10,4	0,3
	DIETA	Peixe-espada grelhado com batata cozida	4		419/100	2,9	0,5	10,1	0,6	0,8	9,1	0,3
	VEGETARIANO	Tofu espiritual	6		528/126	6		9,7			9,2	
	SALADA	Alface, tomate e cenoura			125/30	1,6	0,2	2,8	2,6	2,1	1,2	0,2
	FRUTA/SOBREMESA	Fruta da época			226/54	0,4	0,1	12,2	11,8	2,3	0,8	0
	LANCHE	Leite branco + bolo de aveia sem açúcar	1,3,7		371/89	2,3	0,9	13,2	5,9	1,1	4,5	0,2

 Ementa elaborada por: Inês Martins
Número da Ordem dos Nutricionistas: 2352N

1- Glúten; 2- Crustáceos; 3- Ovos; 4- Peixe; 5- Amendoim; 6- Soja; 7- Leite; 8- Frutos de Casca Rija; 9- Aipo; 10- Mostarda; 11- Sementes de Sésamo; 12- Sulfitos; 13- Tremeço; 14- Moluscos.

Informação Nutricional de acordo com o Regulamento 1169 de 25 de Outubro.



Nome da Instituição:

Centro Social Para o Desenvolvimento do Sobralinho

EMENTA SEMANAL 29 de Julho a 2 de Agosto 2024

			Alergénios <i>(colocar o número correspondente)</i>		Declaração Nutricional por 100g:							
			Contém	Pode conter vestígios	Energia (kj/kcal)	Lípidos (g)	dos quais saturados	Hidratos de Carbono	Dos quais açúcares	Fibra	Proteínas	Sal
2 ª F E I R A	SOPA	Brócolos e couve-flor			151/36	0,7	0,1	6,4	2,6	2,2	1,7	0,1
	PRATO	Carne de porco à portuguesa	12		883/211	11,7	2,4	15,4	1,1	1,3	12,4	0,5
	DIETA	Bife de peru grelhado com massa farfalle	1		791/189	3,9	0,7	19,5	0,8	1,3	20,6	0,2
	VEGETARIANO	Massa siciliana (massa com grão, alho francês e tomate cereja)	1		895/214	7,2		23,7			7,5	
	SALADA	Alface, pepino e milho			215/51	2,3	0,3	6,2	0,8	1	1,7	0,1
	FRUTA/SOBREMESA	Fruta da época			226/54	0,4	0,1	12,2	11,8	2,3	0,8	0
	LANCHE	Leite branco + Pão de mistura com queijo	1,7		453/108	3,2	2,4	13,6	4	0,8	6	0,3
3 ª F E I R A	SOPA	Feijão com lombardo			205/49	0,6	0,1	8,2	2,5	3,3	2,5	0,1
	PRATO	Arroz de abrótea	4		590/141	3,4	0,5	19,5	1,8	1	7,9	0,5
	DIETA	Perca grelhada com batata cozida	4		431/103	2,2	0,4	9,3	0,6	0,8	11,4	0,3
	VEGETARIANO	Feijão-frade estufado com abóbora, couve branca, cenoura e arroz branco			427/102	4,2		8,2			4,1	
	SALADA	Brócolos, feijão-verde e cenoura			156/37	1,9	0,2	3,3	2,6	2,7	2	0,2
	FRUTA/SOBREMESA	Fruta da época			226/54	0,4	0,1	12,2	11,8	2,3	0,8	0
	LANCHE	logurte de aromas + Pão de mistura com manteiga	1,7		673/161	5,9	2,1	21,4	7,4	1,2	5,2	0,4
4 ª F E I R A	SOPA	Juliana			134/32	0,5	0	5,8	2,6	2,2	1,3	0,1
	PRATO	Frango assado no forno com massa penne	1		1093/261	10,8	2,5	19,5	0,8	1,3	23,2	0,3
	DIETA	Pernas de frango simples no forno com massa penne	1		796/190	3,8	0,7	19,5	0,8	1,3	21,1	0,3
	VEGETARIANO	Hamburguer de soja grelhado com massa penne	1,6		473/113	5,9		10,5			3,7	
	SALADA	Alface, tomate e rabanetes			117/28	1,8	0,2	1,9	1,9	1,2	1,2	0,1
	FRUTA/SOBREMESA	Fruta da época			226/54	0,4	0,1	12,2	11,8	2,3	0,8	0
	LANCHE	Leite com cevada + Pão de mistura com fiambre de frango	1,7	6	384/92	1,7	0,8	13,8	4,1	0,8	5,1	0,7
5 ª F E I R A	SOPA	Espinafres			159/38	1,6	0,1	6,5	2,1	2,1	1,6	0,1
	PRATO	Douradinhos no forno com arroz de tomate	1,4		909/217	7,3	0,8	29,4	0,7	2,1	8,5	0,5
	DIETA	Filetes de pescada simples no forno com batata cozida	4		469/112	3,4	0,6	11,1	0,6	0,8	10,3	0,3
	VEGETARIANO	Bife de tofu com arroz de legumes	6		691/165	5,4		27			6,7	
	SALADA	Alface, beterraba e cenoura			125/30	1,6	0,2	2,8	2,6	2,1	1,2	0,2
	FRUTA/SOBREMESA	Leite creme / Fruta da época	3,7		676/162	6,8	2,3	19,5	18,5	0	3,1	0,1
	LANCHE	logurte de aromas + Pão de mistura com manteiga	1,7		673/161	5,9	2,1	21,4	7,4	1,2	5,2	0,4
6 ª F E I R A	SOPA	Legumes			134/32	0,5	0,1	5,5	2,6	2	1,5	0,1
	PRATO	Jardineira de vitela			511/122	5,3	1,6	9,7	2,4	2,9	9,5	0,3
	DIETA	Carne de vaca cozida com arroz branco			946/226	6,9	2,7	26,5	0	0,6	17,1	0,3
	VEGETARIANO	Jardineira de legumes			532/127	2,9		19,4			5,7	
	SALADA	Tomate, cenoura e pepino			154/37	2,3	0,3	3,4	3,2	1,6	0,8	0,2
	FRUTA/SOBREMESA	Fruta da época			226/54	0,4	0,1	12,2	11,8	2,3	0,8	0
	LANCHE	Leite branco + bolo de aveia com fruta sem açúcar	1,3,7		371/89	2,3	0,9	13,2	5,9	1,1	4,5	0,2

 Ementa elaborada por: Inês Martins
Número da Ordem dos Nutricionistas: 2352N

Nota: Ementa sujeita a alterações devido à política de consumo de produtos o mais fresco possível e à disponibilidade dos mesmos

1- Glúten; 2- Crustáceos; 3- Ovos; 4- Peixe; 5- Amendoim; 6- Soja; 7- Leite; 8- Frutos de Casca Rija; 9- Aipo; 10- Mostarda; 11- Sementes de Sésamo; 12- Sulfitos; 13- Tremçoço; 14- Moluscose.

Informação Nutricional de acordo com o Regulamento 1169 de 25 de Outubro.