





EMENTA SEMANAL 16 a 20 de Novembro 2026

(colocar o número correspondente)

Declaração Nutricional por 100g:

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 Riça; 9- Aipo; 10- Mostarda; 11-

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

Sementes de Sésamo; 12- Sulfitos; 13- Tremoço; 14- Moluscos.

			EMENTA							R.07.00 05.03.2021				
Nome da Instituição:			Centro Social Para o Desenvolvimento do Sobralinho											
EMENTA SEMANAL 23 a 27 de Novembro 2026					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
2ª F E I R A	SOPA	Puré de alho-francês					155/37	0,6	0,1	6,7	2,5	2,1	1,4	0,1
	PRATO	Strogonoff de peru com arroz branco			1,7,10		595/142	4,3	1,6	15,2	0,5	1,2	10,7	0,3
	DIETA	Bife de peru grelhado com arroz branco					833/199	3,3	0,5	26,5	0	0,6	18,2	0,3
	VEGETARIANO	Strogonoff de seitan com cogumelos e arroz branco			1,6		461/110	3,5	0,7	15	1,3	1,4	4,5	0,4
	SALADA	Alface, rabanetes e pepino					115/27	1,8	0,3	1,5	1,5	1,1	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 branco + Pão de mistura com queijo			1,7		453/108	3,2	2,4	13,6	4	0,8	6	0,3
3ª F E I R A	SOPA	Espinafres					159/38	1,6	0,1	6,5	2,1	2,1	1,6	0,1
	PRATO	Macarronada de salmão (penne)			1,4		586/140	7,1	0,8	9,4	1,3	0,8	10,5	0,4
	DIETA	Salmão grelhado com batata cozida			4		1336/319	16,5	3,2	26,5	0	0,6	18,5	0,3
	VEGETARIANO	Massa penne com "natas" e cogumelos			1,6		866/207	6,9	1,3	29,3	2,0	2,3	6,9	0,3
	SALADA	Alface, beterraba 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	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 F E I R A	SOPA	Agrião					168/40	0,8	0,2	7,1	2,2	2,2	1,7	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 arroz branco, 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	0,4	19,2	1,3	3,0	5,3	0,3
	SALADA	Couve lombarda, cenoura e repolho cozidos					126/31	1,3	0,2	3,2	3	2,7	1,6	0,1
	FRUTA/SOBREMESA	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
5ª F E I R A	SOPA	Couve lombarda					142/34	0,6	0,1	6,2	2,7	1,9	1,3	0,1
	PRATO	Filetes de pescada no forno com puré de batata			4,7		477/114	4,3	1,3	10,9	1,2	0,7	9,3	0,4
	DIETA	Filetes de pescada no forno com batata cozida			4		469/112	3,4	0,6	11,1	0,6	0,8	10,3	0,3
	VEGETARIANO	Couscous com legumes salteados			1		473/113	2,7	0,4	17	2,3	3,2	5,2	0,2
	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	Arroz doce / Fruta da época			3,7		966/231	3,7	1,2	45,1	29,9	0,4	4,3	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 F E I R A	SOPA	Canja de galinha			1,3		160/38	1,2	0,3	4,5	0,5	0,4	2,8	0,3
	PRATO	Frango estufado com massa fusilli tricolor			1		842/201	5,9	1,2	18,6	1,5	1,8	18,5	0,4
	DIETA	Frango cozido com massa fusilli tricolor			1		775/185	3,7	0,7	19	0,7	1,2	20,6	0,4
	VEGETARIANO	Hamburguer de soja grelhado com massa fusilli tricolor			1,6		473/113	5,9	1,0	10,5	1,5	2,4	3,7	0,5
	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 + bolo de aveia e 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					1- Glúten; 2- Crustáceos; 3- Ovos; 4- Peixe; 5- Amendoim; 6- Soja; 7- Leite; 8- Frutos de Casca Rija; 9- Aipo; 10- Mostarda; 11-					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

Sementes de Sesamo; 12- Sulfitos; 13- Tremoço; 14- Moluscos.