

Semana 8

24 a 28 de maio

			VE (KJ)	VE (Kcal)	Lip. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Açúcares (g)	Proteínas (g)	Sal (g)	
Segunda-Feira	Sopa	Creme de vegetais ^{9,12}	287.3	98.5	1.4	0.1	19.2	4.7	13.0	0.2	FI
	Prato	Empadão de arroz de atum ^{3,4}	2457.3	587.3	29.7	4.3	38.3	4.4	40.9	1.7	FI
	Salada	Ervilhas, cenoura e feijão-verde	284.2	67.9	0.5	0.1	10.8	6.4	5.2	0.1	FI
	Sobremesa	Fruta da época (min. 3 variedades)	313.6	74.9	0.5	0.2	16.5	16.3	1.1	0.0	FI
	Pão	Pão de mistura ¹	Pode ser solicitada a Ficha Técnica do Pão aos funcionários.								
Terça-Feira	Sopa	Feijão-branco com espinafres ¹²	417.2	99.7	1.9	0.2	16.4	5.4	4.1	0.5	FI
	Prato	Bife de frango grelhado/estufado com massa macarronete ¹	1441.2	344.7	9.3	1.5	30.1	2.7	34.2	0.3	FI
	Salada	Cenoura, milho e tomate	235.7	56.5	0.7	0.0	10.6	3.4	2.1	0.1	FI
	Sobremesa	Fruta da época (min. 3 variedades) / Fruta assada	313,6/ 327,5	74,9/ 78,0	0,5/ 0,7	0,2/ 0,1	16,5/ 18,3	16,3/ 18,3	1,1/ 0,4	0,0/ 0,0	FI
	Pão	Pão de mistura ¹	Pode ser solicitada a Ficha Técnica do Pão aos funcionários.								
Quarta-Feira	Sopa	Alho-francês com curgete ¹²	416.3	99.5	1.6	0.3	17.7	8.0	3.7	0.2	FI
	Prato	Petinga ⁴ frita com arroz de feijão	2299.1	549.5	29.3	6.0	34.8	0.6	35.0	0.5	FI
	Salada	Pimento, beringela e curgete	202.2	48.3	0.9	0.2	6.4	6.0	3.9	0.0	FI
	Sobremesa	Fruta da época (min. 3 variedades)	313.6	74.9	0.5	0.2	16.5	16.3	1.1	0.0	FI
	Pão	Pão de mistura ¹	Pode ser solicitada a Ficha Técnica do Pão aos funcionários.								
Quinta-Feira	Sopa	Feijão-verde ¹²	442.7	105.8	1.7	0.3	19.4	9.8	3.5	0.2	FI
	Prato	Almondegas estufadas ^{1,6,12} com esparguete ¹	1930.1	461.3	24.1	3.8	36.0	2.7	22.9	0.3	FI
	Salada	Alface, couve-roxa e beterraba	248.0	59.3	0.2	0.0	9.6	9.0	5.1	0.3	FI
	Sobremesa	Fruta da época (min. 3 variedades)	313.6	74.9	0.5	0.2	16.5	16.3	1.1	0.0	FI
	Pão	Pão de mistura ¹	Pode ser solicitada a Ficha Técnica do Pão aos funcionários.								
Sexta-Feira	Sopa	Grão-de-bico com couve lombarda ¹²	429.7	102.7	1.6	0.2	18.0	6.6	4.1	0.2	FI
	Prato	Bacalhau fresco à Gomes de Sá ^{3, 4}	1443.4	345.0	13.4	2.5	24.0	2.0	31.4	0.8	FI
	Salada	Couve, curgete e cenoura	214.7	51.3	0.5	0.1	7.6	7.2	4.4	0.1	FI
	Sobremesa	Fruta da época (min. 3 variedades)/ iogurte de aromas ⁷	313,6/ 371,2	74,9/ 88,7	0,5/ 2,0	0,2/ 1,1	16,5/ 12,6	16,3/ 5,1	1,1/ 5,1	0,0/ 0,2	FI
	Pão	Pão de mistura ¹	Pode ser solicitada a Ficha Técnica do Pão aos funcionários.								

A sua refeição contém ou pode conter as seguintes substâncias ou produtos e seus derivados: 1Cereais que contêm glúten, 2Crustáceos, 3Ovos, 4Peixes, 5Amendoins, 6Soja, 7Leite, 8Frutos de casca rija, 9Aipo, 10Mostarda, 11Sementes de sésamo, 12Dióxido de enxofre e sulfitos, 13Tremoço, 14Moluscos.

Para quem não é alérgico ou intolerante, estas substâncias ou produtos são completamente inofensivas.

Caso necessite informação adicional sobre os produtos em causa deve solicitar aos funcionários.

Declaração nutricional: valores médios de 100 g ou 100 ml, calculados a partir dos valores médios conhecidos dos ingredientes utilizados, segundo o Instituto Nacional de Saúde Dr. Ricardo Jorge, Tabela da Composição de Alimentos (2007), e a informação disponibilizada pelos fornecedores.

Legenda: VE - Valor energético, Lip. - Lipídios, AG Sat. - Ácidos Gordos Saturados, HC - Hidratos de Carbono, Prot. - Proteínas.