

DIETA VEGETARIANA - Lote 1

Semana 14

14 a 18 de dezembro

			VE (KJ)	VE (Kcal)	Lip. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Açúcares (g)	Proteínas (g)	Sal (g)	
Segunda-Feira	Sopa	Macedónia de legumes ¹²	323.3	77.2	1.4	0.2	12.9	3.2	2.0	0.1	FT
	Prato	Estufado de soja ⁶ e legumes com arroz de cenoura	2468.1	589.9	26.3	3.7	61.1	13.7	26.4	0.4	FT
	Salada	Alface, beterraba e pepino	176.5	42.2	0.5	0.1	5.9	5.8	3.7	0.2	FT
	Sobremesa	Fruta da época (min. 3 variedades)	313.6	74.9	0.5	0.2	16.5	16.3	1.1	0.0	FT
	Pão	Pão de mistura ¹	Pode ser solicitada a Ficha Técnica do Pão aos funcionários.								

			VE (KJ)	VE (Kcal)	Lip. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Açúcares (g)	Proteínas (g)	Sal (g)	
Terça-Feira	Sopa	Juliana ¹²	380.3	90.9	1.5	0.2	17.1	8.1	2.4	0.2	FT
	Prato	Rancho vegetariano ¹	1754.4	419.3	11.4	1.6	57.8	13.5	20.8	0.4	FT
	Salada	Cenoura, couve-roxa e beterraba	188.9	45.1	0.0	0.0	8.7	8.2	2.8	0.3	FT
	Sobremesa	Fruta da época (min. 3 variedades)	313.6	74.9	0.5	0.2	16.5	16.3	1.1	0.0	FT
	Pão	Pão de mistura ¹	Pode ser solicitada a Ficha Técnica do Pão aos funcionários.								

			VE (KJ)	VE (Kcal)	Lip. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Açúcares (g)	Proteínas (g)	Sal (g)	
Quarta-Feira	Sopa	Creme de couve-flor ¹²	410.3	98.1	1.3	0.1	16.9	7.5	4.7	0.3	FT
	Prato	Lentilhas estufadas com ratatouille e saladinha de batata	1301.8	311.0	3.5	0.6	54.8	6.2	13.0	0.2	FT
	Salada	Alface, milho e tomate	176.0	42.2	0.6	0.0	6.9	1.5	2.3	0.0	FT
	Sobremesa	Fruta da época (min. 3 variedades)	313.6	74.9	0.5	0.2	16.5	16.3	1.1	0.0	FT
	Pão	Pão de mistura ¹	Pode ser solicitada a Ficha Técnica do Pão aos funcionários.								

			VE (KJ)	VE (Kcal)	Lip. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Açúcares (g)	Proteínas (g)	Sal (g)	
Quinta-Feira	Sopa	Feijão vermelho com couve-lombarda ¹²	418.1	99.9	1.4	0.2	17.7	6.6	4.2	0.3	FT
	Prato	Esparguete ¹ com rebentos de soja ⁶	912.7	218.1	4.0	0.6	37.4	3.1	6.7	0.2	FT
	Salada	Alface, beterraba e pepino	136.9	32.7	0.3	0.1	5.1	5.1	2.5	0.2	FT
	Sobremesa	Fruta da época (min. 3 variedades)	313.6	74.9	0.5	0.2	16.5	16.3	1.1	0.0	FT
	Pão	Pão de mistura ¹	Pode ser solicitada a Ficha Técnica do Pão aos funcionários.								

			VE (KJ)	VE (Kcal)	Lip. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Açúcares (g)	Proteínas (g)	Sal (g)	
Sexta-Feira	Sopa	Primavera ¹²	332.7	79.5	1.2	0.2	15.0	5.0	2.0	0.2	FT
	Prato	Arroz malandrinho com feijão branco	1539.6	368.0	3.6	0.6	71.9	1.1	9.7	0.1	FT
	Salada	Alface, pepino e beterraba	136.9	32.7	0.3	0.1	5.1	5.1	2.5	0.2	FT
	Sobremesa	Fruta da época (min. 3 variedades)	313.6	74.9	0.5	0.2	16.5	16.3	1.1	0.0	FT
	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. Referência: Capitações 2.º e 3.º CEB