

Semana 13

6 a 10 de dezembro

			VE (KJ)	VE (Kcal)	Lip. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Açúcares (g)	Proteínas (g)	Sal (g)
Segunda-Feira	Sopa	Creme de couve-flor ¹²	410.3	98.1	1.3	0.1	16.9	7.5	4.7	0.3
	Prato	Feijoada de legumes ¹² com arroz branco	1562.8	373.5	9.4	1.6	46.3	12.6	25.6	0.4
	Salada	Alface, milho e tomate	279.4	66.9	1.0	0.0	10.8	2.9	3.9	0.0
	Sobremesa	Fruta da época (min. 3 variedades)	313.6	74.9	0.5	0.2	16.5	16.3	1.1	0.0
	Pão	Pão de mistura ¹	Pode ser solicitada a Ficha Técnica do Pão aos funcionários.							
Terça-Feira	Sopa	Feijão vermelho com couve-lombarda ¹²	418.1	99.9	1.4	0.2	17.7	6.6	4.2	0.3
	Prato	Estufado de soja ⁶ e legumes com esparguete ¹	2656.6	635.0	37.7	5.4	46.2	11.2	27.1	0.2
	Salada	Alface, beterraba e pepino	176.5	42.2	0.5	0.1	5.9	5.8	3.7	0.2
	Sobremesa	Fruta da época (min. 3 variedades)	313.6	74.9	0.5	0.2	16.5	16.3	1.1	0.0
	Pão	Pão de mistura ¹	Pode ser solicitada a Ficha Técnica do Pão aos funcionários.							
Quarta-Feira	Sopa									
	Prato	FERIADO								
	Salada									
	Sobremesa									
	Pão									
Quinta-Feira	Sopa	Primavera ¹²	332.7	79.5	1.2	0.2	15.0	5.0	2.0	0.2
	Prato	Arroz de feijão branco, cenoura aos cubos e brócolos	2468.1	589.9	26.3	3.7	61.1	13.7	26.4	0.4
	Salada	Alface, pepino e beterraba	136.9	32.7	0.3	0.1	5.1	5.1	2.5	0.2
	Sobremesa	Fruta da época (min. 3 variedades)	313.6	74.9	0.5	0.2	16.5	16.3	1.1	0.0
	Pão	Pão de mistura ¹	Pode ser solicitada a Ficha Técnica do Pão aos funcionários.							
Sexta-Feira	Sopa	Juliana ¹²	380.3	90.9	1.5	0.2	17.1	8.1	2.4	0.2
	Prato	Rancho vegetariano ¹	1754.4	419.3	11.4	1.6	57.8	13.5	20.8	0.4
	Salada	Cenoura, couve-roxa e beterraba	188.9	45.1	0.0	0.0	8.7	8.2	2.8	0.3
	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
	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