

ESCOLAS C. M. SEIXAL  
2º e 3º Ciclos do Ensino Básico e Secundário  
ALMOÇO - Semana de 23 a 27 setembro de 2024



Segunda-Feira		VE kJ	VE kcal	Lip. g	AG Sat. g	HC g	Açúcar g	Prot. g	Sal g
Sopa	Aveludado de curgete com cenoura	175	41	1,4	0,2	4,9	2,3	1,3	0,2
Prato	Panados de pescada no forno com arroz de ervilhas <sup>1,2,3,4,7,14</sup>	572	136	0,9	0,2	19,2	0,9	12,1	0,4
Vegetariana	Empadão de arroz com soja <sup>1,6,8,11</sup>	858	204	7,4	1,1	25,8	1,7	7,1	0,1
Salada	Alface, cenoura e pepino	80	19	0,2	0,1	2,1	2,0	1,2	0,2
Sobremesa	Fruta da época (3 variedades)	263	62	0,5	0,1	13,1	13,1	0,2	0,0
Pão	Pão de mistura embalado <sup>1,3,5,6,7,8</sup>	1138	269	1,3	0,2	53,8	2,9	8,9	0,9

Terça-Feira		VE kJ	VE kcal	Lip. g	AG Sat. g	HC g	Açúcar g	Prot. g	Sal g
Sopa	Sopa de feijão verde e cenoura	144	34	0,5	0,1	5,2	2,5	1,1	0,3
Prato	Febras de porco de cebolada e tomate com massa penne <sup>1,3,6,10</sup>	465	112	6,3	1,6	3,1	0,8	10,1	0,3
Vegetariana	Tofu de cebolada e tomate com massa penne <sup>1,3,6,10</sup>	326	78	4,9	3,6	2,9	0,8	5,3	0,2
Salada	Beterraba, couve-roxa e milho	559	132	1,5	0,2	24,3	2,3	3,9	0,0
Sobremesa	Fruta da época (3 variedades)	263	62	0,5	0,1	13,1	13,1	0,2	0,0
Pão	Pão de mistura embalado <sup>1,3,5,6,7,8</sup>	1138	269	1,3	0,2	53,8	2,9	8,9	0,9

Quarta-Feira		VE kJ	VE kcal	Lip. g	AG Sat. g	HC g	Açúcar g	Prot. g	Sal g
Sopa	Sopa de feijão branco e espinafres	181	43	0,7	0,0	6,3	1,8	1,7	0,4
Prato	Abrótea assada no forno com batata e legumes cozidos <sup>4</sup>	311	74	2,1	0,3	6,5	1,5	6,3	0,4
Vegetariana	Estufado de ervilhas com batata cozida e legumes (brócolos, cenoura, curgete e feijão-verde)	243	58	1,7	0,3	6,7	1,9	2,5	0,1
Salada	Brócolos, cenoura e feijão-verde cozidos	114	27	0,3	0,0	3,0	2,5	1,7	0,3
Sobremesa	Arroz doce <sup>1,3,6,7,8,12</sup>	605	143	1,2	0,6	28,3	15,9	4,4	0,1
Sobremesa	Fruta da época (3 variedades)	263	62	0,5	0,1	13,1	13,1	0,2	0,0
Pão	Pão de mistura embalado <sup>1,3,5,6,7,8</sup>	1138	269	1,3	0,2	53,8	2,9	8,9	0,9

Quinta-Feira		VE kJ	VE kcal	Lip. g	AG Sat. g	HC g	Açúcar g	Prot. g	Sal g
Sopa	Creme de abóbora com coentros	149	35	0,7	0,1	5,4	1,7	1,2	0,2
Prato	Arroz xau-xau (frango desfiado, ovo mexido, cenoura e milho) <sup>3</sup>	749	178	5,9	1,2	20,6	0,8	10,3	0,3
Vegetariana	Arroz com salsichas vegetarianas (tofu/seitan), milho e cenoura <sup>1,3,5,6,7,8,9,10</sup>	1256	302	19,6	2,0	20,3	0,5	10,1	1,2
Salada	Alface, pepino e tomate	79	19	0,4	0,1	2,1	2,1	1,2	0,0
Sobremesa	Fruta da época (3 variedades)	263	62	0,5	0,1	13,1	13,1	0,2	0,0
Pão	Pão de mistura embalado <sup>1,3,5,6,7,8</sup>	1138	269	1,3	0,2	53,8	2,9	8,9	0,9

Sexta-Feira		VE kJ	VE kcal	Lip. g	AG Sat. g	HC g	Açúcar g	Prot. g	Sal g
Sopa	Sopa de repolho e feijão catarino	187	44	0,6	0,1	6,9	2,2	1,8	0,3
Prato	Salmão estufado com ervas aromáticas, massa espiral e legumes salteados <sup>1,3,4,6,10</sup>	483	116	8,7	1,6	2,8	1,2	5,9	0,2
Vegetariana	Guisado de grão com ervas aromáticas, massa espiral e legumes salteados <sup>1,3,6,10</sup>	218	52	2,1	0,3	4,3	1,5	2,6	0,2
Salada	Brócolos, cenoura e curgete salteados	90	21	0,3	0,0	2,3	2,0	1,6	0,1
Sobremesa	Fruta da época (3 variedades)	263	62	0,5	0,1	13,1	13,1	0,2	0,0
Pão	Pão de mistura embalado <sup>1,3,5,6,7,8</sup>	1138	269	1,3	0,2	53,8	2,9	8,9	0,9

Por motivos imprevistos a ementa poderá sofrer alterações.

Se é alérgico ou intolerante a alguma substância deve consultar o responsável da unidade para informações mais precisas antes de consumir a sua refeição.

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. Se é alérgico a algum alimento, por favor informe-se junto da nossa equipa. Não poderão ser excluídas possíveis contaminações cruzadas. Para quem não é alérgico ou intolerante, estas substâncias ou produtos são completamente inofensivas.

Declaração nutricional: Variações de técnicas de preparação e confeção, bem como diferenças sazonais e regionais dos produtos, podem alterar os valores apresentados. 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. VE - Valor energético, Lip. - Lípidos, AG Sat. - Ácidos Gordos Saturados, HC - Hidratos de Carbono, Prot. - Proteínas

**ESCOLAS C. M. SEIXAL**  
**2º e 3º Ciclos do Ensino Básico e Secundário**  
**ALMOÇO - Semana de 30 de setembro a 04 de outubro de 2024**



**Segunda-Feira**

		VE kJ	VE kcal	Lip. g	AG Sat. g	HC g	Açúcar g	Prot. g	Sal g
Sopa	Sopa de nabo, alho francês e curgete	144	34	0,5	0,1	5,0	2,2	1,3	0,2
Prato	Hambúrguer de aves com arroz de cenoura <sup>1,6,12</sup>	619	147	5,9	0,4	12,5	1,1	10,9	0,3
Vegetariana	Hambúrguer de quinoa e cogumelos no forno com arroz de cenoura <sup>1,6,8,11</sup>	836	198	4,8	0,6	32,5	1,7	5,0	0,2
Salada	Alface, tomate e cebola	80	20	0,3	0,0	2,3	2,2	1,2	0,0
Sobremesa	Fruta da época (3 variedades)	263	62	0,5	0,1	13,1	13,1	0,2	0,0
Pão	Pão de mistura embalado <sup>1,3,5,6,7,8</sup>	1138	269	1,3	0,2	53,8	2,9	8,9	0,9

**Terça-Feira**

		VE kJ	VE kcal	Lip. g	AG Sat. g	HC g	Açúcar g	Prot. g	Sal g
Sopa	Creme de lentilhas e abóbora <sup>1,6,8,11</sup>	164	39	0,5	0,1	6,0	2,4	1,5	0,3
Prato	Bacalhau fresco com cebolada, batata e legumes cozidos <sup>4</sup>	307	73	2,3	0,3	6,6	1,2	5,9	1,1
Vegetariana	Bolonhesa de soja <sup>1,3,6,8,10,11</sup>	559	135	8,4	1,2	6,8	1,7	6,5	0,3
Salada	Brócolos, cenoura e couve-flor cozidos	100	24	0,3	0,0	2,6	2,2	1,5	0,4
Sobremesa	Fruta da época (3 variedades)	263	62	0,5	0,1	13,1	13,1	0,2	0,0
Pão	Pão de mistura embalado <sup>1,3,5,6,7,8</sup>	1138	269	1,3	0,2	53,8	2,9	8,9	0,9

**Quarta-Feira**

		VE kJ	VE kcal	Lip. g	AG Sat. g	HC g	Açúcar g	Prot. g	Sal g
Sopa	Sopa de feijão verde e cenoura	144	34	0,5	0,1	5,2	2,5	1,1	0,3
Prato	Strogonoff de frango e cogumelos com arroz branco <sup>7</sup>	697	166	6,2	2,2	15,3	0,4	11,7	0,2
Vegetariana	Strogonoff de feijão branco e cogumelos com arroz branco <sup>6</sup>	893	213	5,5	0,8	31,3	1,1	8,5	0,1
Salada	Alface, beterraba e pepino	82	19	0,2	0,1	2,3	2,3	1,3	0,1
Sobremesa	Fruta da época (3 variedades)	263	62	0,5	0,1	13,1	13,1	0,2	0,0
Pão	Pão de mistura embalado <sup>1,3,5,6,7,8</sup>	1138	269	1,3	0,2	53,8	2,9	8,9	0,9

**Quinta-Feira**

		VE kJ	VE kcal	Lip. g	AG Sat. g	HC g	Açúcar g	Prot. g	Sal g
Sopa	Sopa de curgete e brócolos	144	34	0,5	0,1	5,0	2,2	1,3	0,2
Prato	Massinha (cotovelos) de peixe (pescada e abrótea) com cenoura, tomate, ervilhas, aromatizado com coentros <sup>1,3,4,6,10</sup>	416	100	4,6	0,7	3,6	0,6	10,7	0,5
Vegetariana	Massinha (cotovelos) de seitan com legumes salteados (cenoura, tomate e ervilhas) aromatizado com coentros <sup>1,3,6,10</sup>	366	87	3,3	0,5	5,8	1,6	7,5	0,3
Salada	Brócolos, cenoura e ervilhas cozidas	174	41	0,4	0,1	4,3	1,9	3,1	0,2
Sobremesa	Gelatina vegetal de tutti-frutti <sup>1,3,6,7,8,12</sup>	25	61	0,0	0,0	15,3	15,3	0,0	0,2
Sobremesa	Fruta da época (3 variedades)	263	62	0,5	0,1	13,1	13,1	0,2	0,0
Pão	Pão de mistura embalado <sup>1,3,5,6,7,8</sup>	1138	269	1,3	0,2	53,8	2,9	8,9	0,9

**Sexta-Feira**

		VE kJ	VE kcal	Lip. g	AG Sat. g	HC g	Açúcar g	Prot. g	Sal g
Sopa	Creme de couve-flor e feijão branco	158	37	0,5	0,1	5,7	2,1	1,5	0,3
Prato	Carne de vaca estufada com pimento com arroz de tomate	579	138	6,6	2,1	11,5	1,4	7,5	0,1
Vegetariana	Soja estufada com pimento com arroz de tomate <sup>1,6,8,11</sup>	469	112	3,8	0,6	14,2	2,0	3,9	0,1
Salada	Alface, couve roxa e cebola	102	24	0,1	0,0	2,8	2,4	1,8	0,0
Sobremesa	Fruta da época (3 variedades)	263	62	0,5	0,1	13,1	13,1	0,2	0,0
Pão	Pão de mistura embalado <sup>1,3,5,6,7,8</sup>	1138	269	1,3	0,2	53,8	2,9	8,9	0,9

Por motivos imprevistos a ementa poderá sofrer alterações.

Se é alérgico ou intolerante a alguma substância deve consultar o responsável da unidade para informações mais precisas antes de consumir a sua refeição.

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. Se é alérgico a algum alimento, por favor informe-se junto da nossa equipa. Não poderão ser excluídas possíveis contaminações cruzadas. Para quem não é alérgico ou intolerante, estas substâncias ou produtos são completamente inofensivas.

Declaração nutricional: Variações de técnicas de preparação e confeção, bem como diferenças sazonais e regionais dos produtos, podem alterar os valores apresentados. 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. VE - Valor energético, Lip. - Lípidos, AG Sat. - Ácidos Gordos Saturados, HC - Hidratos de Carbono, Prot. - Proteínas

ESCOLAS C. M. SEIXAL  
2º e 3º Ciclos do Ensino Básico e Secundário  
ALMOÇO - Semana de 07 a 11 de outubro de 2024



Segunda-Feira

		VE kJ	VE kcal	Lip. g	AG Sat. g	HC g	Açúcar g	Prot. g	Sal g
Sopa	Creme de cenoura com coentros <sup>7,12</sup>	168	40	0,5	0,1	6,7	2,5	1,1	0,3
Prato	Calamares no forno com massa espiral <sup>1,2,3,4,6,7,9,10,14</sup>	881	211	11,7	1,6	21,3	1,7	4,8	0,9
Vegetariana	Tofu de cebolada com massa espiral <sup>1,3,6,10</sup>	326	78	4,9	3,6	2,9	0,8	5,3	0,2
Salada	Alface, milho e tomate	681	161	2,2	0,3	29,9	1,3	4,5	0,0
Sobremesa	Fruta da época (3 variedades)	263	62	0,5	0,1	13,1	13,1	0,2	0,0
Pão	Pão de mistura <sup>1,3,5,6,7,8</sup>	1138	269	1,3	0,2	53,8	2,9	8,9	0,9

Terça-Feira

		VE kJ	VE kcal	Lip. g	AG Sat. g	HC g	Açúcar g	Prot. g	Sal g
Sopa	Sopa de peixe <sup>4</sup>	218	51	0,4	0,0	4,7	1,8	6,6	0,5
Sopa 2	Sopa de espinafres	148	35	0,8	0,1	4,8	1,5	1,4	0,2
Prato	Ovos mexidos com arroz de feijão catarino <sup>9</sup>	1013	242	11,2	2,2	25,7	0,3	9,8	0,3
Vegetariana	Arroz de feijão catarino com legumes no forno (abóbora, couve-flor e milho)	959	228	4,0	0,6	38,3	0,6	7,7	0,1
Salada	Alface, beterraba e cenoura	87	20	0,1	0,0	2,8	2,7	1,1	0,2
Sobremesa	Fruta da época (3 variedades)	263	62	0,5	0,1	13,1	13,1	0,2	0,0
Pão	Pão de mistura <sup>1,3,5,6,7,8</sup>	1138	269	1,3	0,2	53,8	2,9	8,9	0,9

Quarta-Feira

		VE kJ	VE kcal	Lip. g	AG Sat. g	HC g	Açúcar g	Prot. g	Sal g
Sopa	Sopa de abóbora e feijão branco	148	35	0,6	0,1	5,3	1,7	1,9	0,2
Prato	Pescada cozida com batata e legumes cozidos <sup>4</sup>	303	72	1,7	0,2	6,8	1,2	4,8	0,3
Vegetariana	Estufado de grão com salsichas de soja, batata e legumes cozidos <sup>6,9</sup>	445	106	5,5	0,7	8,8	1,5	4,4	0,5
Salada	Brócolos, cenoura e couve-flor cozidos	100	24	0,3	0,0	2,6	2,2	1,5	0,4
Sobremesa	Pudim de caramelo <sup>7</sup>	128	31	0,8	0,5	4,0	3,6	1,2	0,1
Sobremesa 2	Fruta da época (3 variedades)	263	62	0,5	0,1	13,1	13,1	0,2	0,0
Pão	Pão de mistura <sup>1,3,5,6,7,8</sup>	1138	269	1,3	0,2	53,8	2,9	8,9	0,9

Quinta-Feira

		VE kJ	VE kcal	Lip. g	AG Sat. g	HC g	Açúcar g	Prot. g	Sal g
Sopa	Juliana de legumes (couve-lombarda, cenoura e nabo)	136	33	0,4	0,0	4,7	2,2	1,2	0,3
Prato	Pernas de frango assadas com limão e arroz de ervilhas	772	184	5,4	0,9	20,0	0,4	12,2	0,2
Vegetariana	Arroz com salteado de cogumelos, curgete e ervilhas	397	94	2,2	0,4	12,9	1,2	3,9	0,1
Salada	Alface, cebola e tomate	80	20	0,3	0,0	2,3	2,2	1,2	0,0
Sobremesa	Fruta da época (3 variedades)	263	62	0,5	0,1	13,1	13,1	0,2	0,0
Pão	Pão de mistura <sup>1,3,5,6,7,8</sup>	1138	269	1,3	0,2	53,8	2,9	8,9	0,9

Sexta-Feira

		VE kJ	VE kcal	Lip. g	AG Sat. g	HC g	Açúcar g	Prot. g	Sal g
Sopa	Creme de grão-de-bico com espinafres	172	41	0,6	0,0	5,9	2,1	1,6	0,4
Prato	Atum com ervas aromáticas, massa penne e legumes salteados <sup>1,3,4,6,10</sup>	402	96	7,0	0,6	3,0	1,3	7,6	0,4
Vegetariana	Guisado de ervilhas com ervas aromáticas, massa penne e legumes salteados <sup>1,3,6,10</sup>	218	52	2,1	0,3	4,3	1,5	2,6	0,2
Salada	Brócolos, cenoura e curgete salteados	242	58	4,5	0,6	2,3	2,0	1,5	0,1
Sobremesa	Fruta da época (3 variedades)	263	62	0,5	0,1	13,1	13,1	0,2	0,0
Pão	Pão de mistura <sup>1,3,5,6,7,8</sup>	1138	269	1,3	0,2	53,8	2,9	8,9	0,9

Por motivos imprevistos a ementa poderá sofrer alterações.

Se é alérgico ou intolerante a alguma substância deve consultar o responsável da unidade para informações mais precisas antes de consumir a sua refeição.

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. Se é alérgico a algum alimento, por favor informe-se junto da nossa equipa. Não poderão ser excluídas possíveis contaminações cruzadas. Para quem não é alérgico ou intolerante, estas substâncias ou produtos são completamente inofensivas.

Declaração nutricional: Variações de técnicas de preparação e confeção, bem como diferenças sazonais e regionais dos produtos, podem alterar os valores apresentados. 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. VE - Valor energético, Lip. - Lípidos, AG Sat. - Ácidos Gordos Saturados, HC - Hidratos de Carbono, Prot. - Proteínas

ESCOLAS C. M. SEIXAL  
2º e 3º Ciclos do Ensino Básico e Secundário  
ALMOÇO - Semana de 14 a 18 de outubro de 2024



Segunda-Feira

		VE kJ	VE kcal	Lip. g	AG Sat. g	HC g	Açúcar g	Prot. g	Sal g
Sopa	Creme de abóbora com coentros	149	35	0,7	0,1	5,4	1,7	1,2	0,2
Prato	Chili (carne de vaca, feijão encarnado, pimento, milho) com arroz branco	995	237	8,9	2,8	26,9	1,3	10,8	0,4
Vegetariana	Chili vegetariano (cenoura, tomate, soja, pimento, milho, feijão encarnado) com arroz branco <sup>1,6,8,11</sup>	1131	269	4,2	0,5	41,6	0,7	12,9	0,1
Salada	Alface, cenoura e tomate	85	20	0,2	0,0	2,7	2,6	1,0	0,1
Sobremesa	Fruta da época (3 variedades)	263	62	0,5	0,1	13,1	13,1	0,2	0,0
Pão	Pão de mistura <sup>1,3,5,6,7,8</sup>	1138	269	1,3	0,2	53,8	2,9	8,9	0,9

Terça-Feira

		VE kJ	VE kcal	Lip. g	AG Sat. g	HC g	Açúcar g	Prot. g	Sal g
Sopa	Sopa de curgete e couve coração	137	33	0,4	0,1	4,9	2,5	1,2	0,2
Prato	Salmão cozido com molho de limão e coentros, batata e legumes cozidos <sup>4</sup>	551	132	8,7	1,6	6,3	1,2	6,2	0,2
Vegetariana	Alho francês à Brás (batata palha, alho francês, cenoura, lentilhas) <sup>1,6,8,11</sup>	260	62	2,6	0,4	5,6	1,8	3,0	0,2
Salada	Brócolos, cenoura e couve-flor cozidos	100	24	0,3	0,0	2,6	2,2	1,5	0,4
Sobremesa	Fruta da época (3 variedades)	263	62	0,5	0,1	13,1	13,1	0,2	0,0
Pão	Pão de mistura <sup>1,3,5,6,7,8</sup>	1138	269	1,3	0,2	53,8	2,9	8,9	0,9

Quarta-Feira

		VE kJ	VE kcal	Lip. g	AG Sat. g	HC g	Açúcar g	Prot. g	Sal g
Sopa	Sopa de couve-lombarda e cenoura	139	33	0,4	0,0	4,9	2,1	1,4	0,3
Prato	Febras de porco de cebolada e tomate com esparguete <sup>1,3,6,10</sup>	465	112	6,3	1,6	3,1	0,8	10,1	0,3
Vegetariana	Feijão manteiga de cebolada e tomate com esparguete <sup>1,3,6,10</sup>	654	156	4,3	0,6	17,4	1,1	11,0	0,5
Salada	Alface, beterraba e milho	620	146	1,8	0,3	27,1	1,6	4,2	0,1
Sobremesa	Fruta da época (3 variedades)	263	62	0,5	0,1	13,1	13,1	0,2	0,0
Pão	Pão de mistura <sup>1,3,5,6,7,8</sup>	1138	269	1,3	0,2	53,8	2,9	8,9	0,9

Quinta-Feira

		VE kJ	VE kcal	Lip. g	AG Sat. g	HC g	Açúcar g	Prot. g	Sal g
Sopa	Creme de couve-flor e feijão branco	158	37	0,5	0,1	5,7	2,1	1,3	0,3
Prato	Paloco com natas <sup>4,5,6,7</sup>	650	156	9,9	2,7	9,0	0,9	7,2	0,2
Vegetariana	Seitan com natas <sup>1,5,6,7</sup>	743	178	10,7	2,8	11,0	1,1	9,0	0,3
Salada	Alface, cenoura e couve roxa	102	24	0,1	0,0	3,0	2,6	1,5	0,1
Sobremesa	Gelatina vegetal de ananás <sup>1,3,6,7,8,12</sup>	269	64	0,1	0,0	15,9	15,7	0,1	0,1
Sobremesa 2	Fruta da época (3 variedades)	263	62	0,5	0,1	13,1	13,1	0,2	0,0
Pão	Pão de mistura <sup>1,3,5,6,7,8</sup>	1138	269	1,3	0,2	53,8	2,9	8,9	0,9

Sexta-Feira

		VE kJ	VE kcal	Lip. g	AG Sat. g	HC g	Açúcar g	Prot. g	Sal g
Sopa	Caldo verde	139	33	0,4	0,1	4,7	2,4	1,3	0,3
Prato	Massa à salsicheiro (massa espiral, cenoura, ervilhas, peru, frango e salsichas) <sup>1,3,6,7,10</sup>	416	100	5,0	1,1	4,3	1,2	8,4	0,3
Vegetariana	Beringela com tofu (cenoura, milho e massa espiral) <sup>1,3,6,10</sup>	391	93	4,1	2,8	8,5	1,1	4,9	0,2
Salada	Brócolos, couve-flor e feijão-verde	117	28	0,4	0,1	2,8	2,1	1,9	0,3
Sobremesa	Fruta da época (3 variedades)	263	62	0,5	0,1	13,1	13,1	0,2	0,0
Pão	Pão de mistura <sup>1,3,5,6,7,8</sup>	1138	269	1,3	0,2	53,8	2,9	8,9	0,9

Por motivos imprevistos a ementa poderá sofrer alterações.

Se é alérgico ou intolerante a alguma substância deve consultar o responsável da unidade para informações mais precisas antes de consumir a sua refeição.

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 rijá, 9Aipo, 10Mostarda, 11Sementes de sésamo, 12Dióxido de enxofre e sulfitos, 13Tremoço, 14Moluscos. Se é alérgico a algum alimento, por favor informe-se junto da nossa equipa. Não poderão ser excluídas possíveis contaminações cruzadas. Para quem não é alérgico ou intolerante, estas substâncias ou produtos são completamente inofensivas.

Declaração nutricional: Variações de técnicas de preparação e confeção, bem como diferenças sazonais e regionais dos produtos, podem alterar os valores apresentados. 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. VE - Valor energético, Lip. - Lípidos, AG Sat. - Ácidos Gordos Saturados, HC - Hidratos de Carbono, Prot. - Proteínas

ESCOLAS C. M. SEIXAL  
2º e 3º Ciclos do Ensino Básico e Secundário  
ALMOÇO - Semana de 21 a 25 de outubro de 2024



Segunda-Feira

		VE kJ	VE kcal	Lip. g	AG Sat. g	HC g	Açúcar g	Prot. g	Sol g
Sopa	Creme de ervilhas e coentros	158	37	0,5	0,1	5,5	2,3	1,6	0,3
Prato	Panados de pescada no forno com arroz de cenoura <sup>1,2,3,4,7,14</sup>	762	182	4,1	0,7	28,2	1,8	7,4	0,4
Vegetariana	Curgete recheada com lentilhas, cenoura e cebola no forno com arroz branco <sup>1,6,8,11</sup>	472	112	2,6	0,4	17,4	1,5	3,7	0,2
Salada	Couve-roxa, milho e tomate	604	143	1,8	0,3	26,3	2,2	4,1	0,0
Sobremesa	Fruta da época (3 variedades)	263	62	0,5	0,1	13,1	13,1	0,2	0,0
Pão	Pão de mistura <sup>1,3,5,6,7,8</sup>	1138	269	1,3	0,2	53,8	2,9	8,9	0,9

Terça-Feira

		VE kJ	VE kcal	Lip. g	AG Sat. g	HC g	Açúcar g	Prot. g	Sol g
Sopa	Sopa de feijão verde e abóbora	176	41	0,7	0,1	6,3	1,9	1,6	0,1
Prato	Frango guisado com ervilhas, cenoura, alho-francês, curgete e esparguete <sup>1,3,6,10</sup>	262	63	2,4	0,4	3,7	1,6	5,5	0,2
Vegetariana	Lasanha de legumes <sup>1,3,6,8,10</sup>	251	60	2,4	0,4	6,5	1,9	2,3	0,2
Salada	Alface, cenoura e cebola	81	19	0,1	0,0	2,4	2,1	1,1	0,2
Sobremesa	Fruta da época (3 variedades)	263	62	0,5	0,1	13,1	13,1	0,2	0,0
Pão	Pão de mistura <sup>1,3,5,6,7,8</sup>	1138	269	1,3	0,2	53,8	2,9	8,9	0,9

Quarta-Feira

		VE kJ	VE kcal	Lip. g	AG Sat. g	HC g	Açúcar g	Prot. g	Sol g
Sopa	Sopa à lavrador (feijão vermelho, macarrão, abóbora, couve lombardo e cenoura) <sup>1,3,6,10</sup>	193	46	0,5	0,0	6,8	1,8	2,3	0,3
Prato	Bacalhau fresco com cebolada, batata e legumes cozidos <sup>4</sup>	307	73	2,3	0,3	6,6	1,2	5,9	1,1
Vegetariana	Tofu de cebolada, tomate, ervas aromáticas, batata cozida e legumes salteados (brócolos, cenoura e couve-flor) <sup>1,6</sup>	283	68	3,1	2,5	5,2	1,3	4,0	0,2
Salada	Brócolos, cenoura e couve-flor cozidos	100	24	0,3	0,0	2,6	2,2	1,5	0,4
Sobremesa	Arroz doce <sup>1,3,6,7,8,12</sup>	605	143	1,2	0,6	20,3	15,9	4,4	0,1
Sobremesa 2	Fruta da época (3 variedades)	263	62	0,5	0,1	13,1	13,1	0,2	0,0
Pão	Pão de mistura <sup>1,3,5,6,7,8</sup>	1138	269	1,3	0,2	53,8	2,9	8,9	0,9

Quinta-Feira

		VE kJ	VE kcal	Lip. g	AG Sat. g	HC g	Açúcar g	Prot. g	Sol g
Sopa	Creme de cenoura	149	35	0,5	0,1	5,6	2,4	1,2	0,3
Prato	Rancho (macarronete, grão, porco, frango, cenoura, lombardo) <sup>1,3,6,10</sup>	371	89	3,9	0,8	4,9	1,2	7,4	0,4
Vegetariana	Rancho vegetariano (grão, macarronete, cenoura, lombardo, curgete e beringela) <sup>1,3,6,10</sup>	229	54	2,1	0,3	5,3	1,8	2,5	0,1
Salada	Cenoura, lombardo e curgete cozidos	88	21	0,2	0,0	2,2	2,0	1,6	0,2
Sobremesa	Fruta da época (3 variedades)	263	62	0,5	0,1	13,1	13,1	0,2	0,0
Pão	Pão de mistura <sup>1,3,5,6,7,8</sup>	1138	269	1,3	0,2	53,8	2,9	8,9	0,9

Sexta-Feira

		VE kJ	VE kcal	Lip. g	AG Sat. g	HC g	Açúcar g	Prot. g	Sol g
Sopa	Sopa de feijão branco com espinafres	161	41	0,7	0,0	6,3	1,8	1,7	0,4
Prato	Empadão de atum com arroz <sup>4</sup>	795	189	10,0	0,8	17,5	1,1	10,9	0,6
Vegetariana	Pizza vegetariana <sup>1,7</sup>	578	138	4,5	0,7	15,5	1,5	3,8	0,5
Salada	Alface, milho e tomate	681	161	2,2	0,3	29,9	1,3	4,5	0,0
Sobremesa	Fruta da época (3 variedades)	263	62	0,5	0,1	13,1	13,1	0,2	0,0
Pão	Pão de mistura <sup>1,3,5,6,7,8</sup>	1138	269	1,3	0,2	53,8	2,9	8,9	0,9

Por motivos imprevistos a ementa poderá sofrer alterações.

Se é alérgico ou intolerante a alguma substância deve consultar o responsável da unidade para informações mais precisas antes de consumir a sua refeição.

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. Se é alérgico a algum alimento, por favor informe-se junto da nossa equipa. Não poderão ser excluídas possíveis contaminações cruzadas. Para quem não é alérgico ou intolerante, estas substâncias ou produtos são completamente inofensivas.

Declaração nutricional: Variações de técnicas de preparação e confeção, bem como diferenças sazonais e regionais dos produtos, podem alterar os valores apresentados. 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. VE - Valor energético, Lip. - Lípidos, AG Sat. - Ácidos Gordos Saturados, HC - Hidratos de Carbono, Prot. - Proteínas

**ESCOLAS C. M. SEIXAL**  
**2º e 3º Ciclos do Ensino Básico e Secundário**  
**ALMOÇO - Semana de 28 de outubro a 01 de novembro de 2024**



		VE	VE	Lip.	AG	HC	Açúcar	Prot.	Sal
		kJ	kcal	g	Sat. g	g	g	g	g
<b>Segunda-Feira</b>									
Sopa	Sopa de curgete e brócolos	153	36	0,6	0,1	5,0	2,0	1,8	0,2
Prato	Almôndegas de aves (frango e peru) estufadas em molho de tomate com esparguete <sup>1,2,3,6,7,8,10,11,12,14</sup>	501	120	7,5	0,4	5,6	1,6	7,0	0,8
Vegetariana	Bolonhesa de lentilhas e cogumelos com esparguete <sup>1,3,6,8,10,11</sup>	321	77	3,1	0,5	7,5	1,2	3,4	0,3
Salada	Alface, cenoura e cebola	81	19	0,1	0,0	2,4	2,1	1,1	0,2
Sobremesa	Fruta da época (3 variedades)	263	62	0,5	0,1	13,1	13,1	0,2	0,0
Pão	Pão de mistura <sup>1,3,5,6,7,8</sup>	1138	269	1,3	0,2	53,8	2,9	8,9	0,9
<b>Terça-Feira</b>									
Sopa	Creme de lentilhas com abóbora <sup>1,6,8,11</sup>	164	39	0,5	0,1	6,0	2,4	1,5	0,3
Prato	Bacalhau fresco gratinado com cenoura, espinafres e batata palha <sup>1,4,7</sup>	1009	241	14,5	2,6	19,0	1,4	7,6	1,2
Vegetariana	Gratinado de soja com cenoura, espinafres e batata palha <sup>1,6,7,8,11</sup>	960	230	14,3	2,4	18,6	1,8	5,3	0,4
Salada	Alface, milho e tomate	681	161	2,2	0,3	29,9	1,3	4,5	0,0
Sobremesa	Fruta da época (3 variedades)	263	62	0,5	0,1	13,1	13,1	0,2	0,0
Pão	Pão de mistura <sup>1,3,5,6,7,8</sup>	1138	269	1,3	0,2	53,8	2,9	8,9	0,9
<b>Quarta-Feira</b>									
Sopa	Sopa de cenoura com couve-lombarda	139	33	0,4	0,0	4,9	2,1	1,4	0,3
Prato	Chili (carne de vaca, feijão encarnado, pimento, milho) com arroz branco	995	237	8,9	2,8	26,9	1,3	10,8	0,4
Vegetariana	Chili vegetariano (cenoura, tomate, pimento, milho e feijão encarnado) com arroz branco <sup>1,6,8,11</sup>	1131	269	4,2	0,5	41,6	0,7	12,9	0,1
Salada	Couve roxa, pepino e tomate	100	26	0,2	0,1	3,3	3,0	1,5	0,0
Sobremesa	Fruta da época (3 variedades)	263	62	0,5	0,1	13,1	13,1	0,2	0,0
Pão	Pão de mistura <sup>1,3,5,6,7,8</sup>	1138	269	1,3	0,2	53,8	2,9	8,9	0,9
<b>Quinta-Feira</b>									
Sopa	Creme de alho-francês e curgete	145	34	0,4	0,1	5,1	2,3	1,4	0,2
Prato	Massinha (cotovelos) de peixe (pescada e abrótea) com cenoura, tomate, ervilhas, aromatizado com coentros <sup>1,3,4,6,10</sup>	416	100	4,6	0,7	3,6	0,6	10,7	0,3
Vegetariana	Massinha (cotovelos) de seitan com coentros e legumes salteados (cenoura, tomate e ervilhas) <sup>1,3,6,10</sup>	366	87	3,3	0,5	5,8	1,6	7,5	0,3
Salada	Brócolos, cenoura e couve-flor cozidos	100	24	0,3	0,0	2,6	2,2	1,5	0,4
Sobremesa	Gelatina vegetal de pêssego <sup>1,3,6,7,8,12</sup>	271	65	0,0	0,0	14,5	14,4	1,5	0,2
Sobremesa 2	Fruta da época (3 variedades)	263	62	0,5	0,1	13,1	13,1	0,2	0,0
Pão	Pão de mistura <sup>1,3,5,6,7,8</sup>	1138	269	1,3	0,2	53,8	2,9	8,9	0,9
<b>Sexta-Feira</b>									
Sopa	Sopa de ervilhas	199	47	0,8	0,1	7,2	1,5	1,9	0,3
Prato	Frango estufado com legumes (cenoura, ervilhas e feijão-verde) e batata corada	342	81	2,2	0,4	6,6	1,5	7,7	0,2
Vegetariana	Grão de tomalada, batata corada, cenoura, brócolos e feijão-verde	330	78	2,5	0,3	9,7	1,8	3,0	0,3
Salada	Cenoura, ervilhas e feijão-verde cozidos	165	39	0,3	0,1	4,6	2,4	2,5	0,2
Sobremesa	Fruta da época (3 variedades)	263	62	0,5	0,1	13,1	13,1	0,2	0,0
Pão	Pão de mistura <sup>1,3,5,6,7,8</sup>	1138	269	1,3	0,2	53,8	2,9	8,9	0,9

Por motivos imprevistos a ementa poderá sofrer alterações.

Se é alérgico ou intolerante a alguma substância deve consultar o responsável da unidade para informações mais precisas antes de consumir a sua refeição.

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. Se é alérgico a algum alimento, por favor informe-se junto da nossa equipa. Não poderão ser excluídas possíveis contaminações cruzadas. Para quem não é alérgico ou intolerante, estas substâncias ou produtos são completamente inofensivas.

Declaração nutricional: Variações de técnicas de preparação e confeção, bem como diferenças sazonais e regionais dos produtos, podem alterar os valores apresentados. 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. VE - Valor energético, Lip. - Lípidos, AG Sat. - Ácidos Gordos Saturados, HC - Hidratos de Carbono, Prot. - Proteínas

ESCOLAS C. M. SEIXAL  
2º e 3º Ciclos do Ensino Básico e Secundário  
ALMOÇO - Semana de 04 a 08 de novembro de 2024



		VE	VE	Lip.	AG	HC	Açúcar	Prot.	Sal
		kJ	kcal	g	Sat.	g	g	g	g
<b>Segunda-Feira</b>									
Sopa	Creme de couve-flor, curgete e coentros	141	33	0,5	0,1	5,1	2,3	1,3	0,3
Prato	Filete de cavala em molho de tomate com massa fusilli <sup>1,3,4,6,10</sup>	649	155	9,5	1,4	3,8	0,6	13,5	1,1
Vegetariana	Guisado de ervilhas com massa fusilli e legumes salteados (cenoura, feijão-verde e salsa) <sup>1,3,6,10</sup>	277	66	2,2	0,3	6,0	1,8	3,3	0,2
Salada	Cenoura, feijão-verde, ervilhas e salsa salteados	298	72	4,1	0,6	4,4	2,3	2,4	0,2
Sobremesa	Fruta da época (3 variedades)	263	62	0,5	0,1	13,1	13,1	0,2	0,0
Pão	Pão de mistura <sup>1,3,5,6,7,8</sup>	1138	269	1,3	0,2	53,8	2,9	8,9	0,9
<b>Terça-Feira</b>									
Sopa	Juliana de legumes (couve-lombarda, abóbora e curgete)	138	33	0,5	0,1	4,6	1,5	1,6	0,2
Prato	Porco (pá) aos cubos estufada com arroz de feijão manteiga	832	198	8,0	1,9	19,1	0,5	12,6	0,2
Vegetariana	Soja estufada com arroz de feijão manteiga <sup>1,6,8,11</sup>	498	119	4,4	0,6	14,6	2,0	4,3	0,2
Salada	Alface, pepino e tomate	79	19	0,4	0,1	2,1	2,1	1,2	0,0
Sobremesa	Fruta da época (3 variedades)	263	62	0,5	0,1	13,1	13,1	0,2	0,0
Pão	Pão de mistura <sup>1,3,5,6,7,8</sup>	1138	269	1,3	0,2	53,8	2,9	8,9	0,9
<b>Quarta-Feira</b>									
Sopa	Sopa de grão-de-bico com couve-lombarda	136	33	0,4	0,0	4,7	2,2	1,2	0,3
Prato	Pescada cozida com batata, legumes e ovo cozido <sup>3,4</sup>	372	89	3,9	0,8	5,3	1,2	7,4	0,3
Vegetariana	Salada de quinoa com legumes (brócolos, cenoura, feijão-verde e couve-flor) <sup>1,6,8,11</sup>	451	107	4,2	0,6	15,5	2,7	3,5	0,3
Salada	Brócolos, cenoura e feijão verde	114	27	0,8	0,0	3,0	2,5	1,7	0,3
Sobremesa	Pudim de caramelo <sup>7</sup>	128	31	0,8	0,5	4,0	3,6	1,2	0,1
Sobremesa 2	Fruta da época (3 variedades)	263	62	0,5	0,1	13,1	13,1	0,2	0,0
Pão	Pão de mistura <sup>1,3,5,6,7,8</sup>	1138	269	1,3	0,2	53,8	2,9	8,9	0,9
<b>Quinta-Feira</b>									
Sopa	Sopa de abóbora, couve coração e alho francês	150	36	0,6	0,1	3,2	2,0	1,5	0,1
Prato	Frango corado no forno com arroz branco	882	209	6,1	1,0	25,2	0,3	12,7	0,3
Vegetariana	Arroz de feijão preto malandrinho (feijão preto, tomate, pimento, cenoura, salsa)	850	200	3,8	0,5	32,5	1,4	8,3	0,2
Salada	Alface, cenoura e couve-roxa	102	24	0,1	0,0	3,0	2,6	1,5	0,0
Sobremesa	Fruta da época (3 variedades)	263	62	0,5	0,1	13,1	13,1	0,2	0,0
Pão	Pão de mistura <sup>1,3,5,6,7,8</sup>	1138	269	1,3	0,2	53,8	2,9	8,9	0,9
<b>Sexta-Feira</b>									
Sopa	Creme de alho-francês, curgete e cenoura	145	34	0,4	0,1	5,1	2,3	1,4	0,3
Prato	Bolonhesa de atum com esparguete <sup>1,3,4,6,10</sup>	704	169	13,6	1,1	3,8	0,6	13,3	0,8
Vegetariana	Bolonhesa de lentilhas e cogumelos com esparguete <sup>1,3,6,8,10,11</sup>	321	77	3,1	0,5	7,5	1,2	3,4	0,3
Salada	Alface, beterraba e cenoura	87	20	0,1	0,0	2,8	2,7	1,1	0,2
Sobremesa	Fruta da época (3 variedades)	263	62	0,5	0,1	13,1	13,1	0,2	0,0
Pão	Pão de mistura <sup>1,3,5,6,7,8</sup>	1138	269	1,3	0,2	53,8	2,9	8,9	0,9

Por motivos imprevistos a ementa poderá sofrer alterações.

Se é alérgico ou intolerante a alguma substância deve consultar o responsável da unidade para informações mais precisas antes de consumir a sua refeição.

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. Se é alérgico a algum alimento, por favor informe-se junto da nossa equipa. Não poderão ser excluídas possíveis contaminações cruzadas. Para quem não é alérgico ou intolerante, estas substâncias ou produtos são completamente inofensivas.

Declaração nutricional: Variações de técnicas de preparação e confeção, bem como diferenças sazonais e regionais dos produtos, podem alterar os valores apresentados. 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. VE - Valor energético, Líp. - Lípidos, AG Sat. - Ácidos Gordos Saturados, HC - Hidratos de Carbono, Prot. - Proteínas

ESCOLAS C. M. SEIXAL  
2º e 3º Ciclos do Ensino Básico e Secundário  
ALMOÇO - Semana de 11 a 15 de novembro de 2024



		VE	VE	Lip.	AG	HC	Açúcar	Prot.	Sal
		kJ	kcal	g	Sat.	g	g	g	g
<b>Segunda-Feira</b>									
Sopa	Sopa de cenoura e feijão-verde	144	34	0,5	0,1	5,2	2,5	1,1	0,3
Prato	Empadão de carne (arroz, carne de vaca, tomate e orégãos)	878	210	10,4	3,5	19,3	1,5	8,9	0,6
Vegetariana	Empadão de arroz lentilhas e cogumelos (arroz, lentilhas, cogumelos, tomate e orégãos) <sup>1,6,8,11</sup>	436	104	2,7	0,4	14,7	1,1	3,8	0,3
Salada	Alface, pepino e tomate	79	19	0,4	0,1	2,1	2,1	1,2	0,0
Sobremesa	Fruta da época (3 variedades)	263	62	0,5	0,1	13,1	13,1	0,2	0,0
Pão	Pão de mistura <sup>1,3,5,6,7,8</sup>	1138	269	1,3	0,2	53,8	2,9	8,9	0,9
<b>Terça-Feira</b>									
Sopa	Creme de ervilhas e coentros	158	37	0,5	0,1	5,5	2,3	1,6	0,3
Prato	Pescada espiritual (cenoura ralada, batata palha e bechamel) <sup>1,3,4,7</sup>	1107	265	16,6	3,2	19,0	1,4	9,0	0,6
Vegetariana	Tofu espiritual (cenoura ralada, batata palha e bechamel) <sup>1,3,6,7,8</sup>	882	211	13,7	4,3	14,9	1,3	6,4	0,4
Salada	Couve-roxa, pepino e milho	656	155	2,0	0,3	28,3	1,7	4,6	0,0
Sobremesa	Fruta da época (3 variedades)	263	62	0,5	0,1	13,1	13,1	0,2	0,0
Pão	Pão de mistura <sup>1,3,5,6,7,8</sup>	1138	269	1,3	0,2	53,8	2,9	8,9	0,9
<b>Quarta-Feira</b>									
Sopa	Canja de frango com massinha <sup>1,3,6,10</sup>	517	122	2,3	0,6	7,7	1,0	17,2	0,6
Sopa 2	Sopa de curgete e cenoura	135	31	0,5	0,1	4,7	2,0	1,3	0,2
Prato	Frango guisado com ervilhas, cenoura, alho-francês, curgete e esparguete <sup>1,3,6,10</sup>	262	63	2,4	0,4	3,7	1,8	5,5	0,2
Vegetariana	Guisado de ervilhas, cenoura, alho-francês, curgete e esparguete <sup>1,3,6,10</sup>	227	54	2,2	0,3	4,8	1,9	2,5	0,2
Salada	Alface, tomate e cenoura	85	20	0,2	0,0	2,7	2,3	1,0	0,1
Sobremesa	Fruta da época (3 variedades)	263	62	0,5	0,1	13,1	13,1	0,2	0,0
Pão	Pão de mistura <sup>1,3,5,6,7,8</sup>	1138	269	1,3	0,2	53,8	2,9	8,9	0,9
<b>Quinta-Feira</b>									
Sopa	Aveludado de abóbora, couve-flor e alho-francês	207	49	2,1	0,3	5,5	1,7	1,4	0,2
Prato	Salada cozida de peixe (corvina, abrótea, batata, couve-flor, feijão verde e ovo ralado) <sup>3,4</sup>	377	90	3,9	0,8	6,5	1,3	7,3	0,3
Vegetariana	Salada de feijão-frade com batata, couve-flor, brócolos e feijão-verde	561	133	2,9	0,5	18,5	2,0	6,5	0,2
Salada	Brócolos, couve-flor e feijão-verde	117	28	0,4	0,1	2,8	2,1	1,9	0,3
Sobremesa	Gelatina vegetal de morango <sup>1,3,6,7,8,12</sup>	266	63	0,1	0,0	15,5	15,5	0,1	0,1
Sobremesa 2	Fruta da época (3 variedades)	263	62	0,5	0,1	13,1	13,1	0,2	0,0
Pão	Pão de mistura <sup>1,3,5,6,7,8</sup>	1138	269	1,3	0,2	53,8	2,9	8,9	0,9
<b>Sexta-Feira</b>									
Sopa	Sopa de espinafres	148	35	0,8	0,1	4,8	1,5	1,4	0,2
Prato	Massa de carnes à lavrador (carne de porco, frango, feijão manteiga, cenoura, macarronete e couve-lombarda) <sup>1,3,6,10</sup>	359	86	3,8	0,8	8,1	1,2	7,3	0,4
Vegetariana	Massa à lavrador vegetariana (feijão manteiga, cenoura, macarronete, couve-lombarda e salsicha vegetariana) <sup>1,3,6,9,10</sup>	425	102	6,3	0,8	9,3	1,4	4,6	0,7
Salada	Cenoura, lombardo e curgete cozidos	88	21	0,2	0,0	2,2	2,0	1,6	0,2
Sobremesa	Fruta da época (3 variedades)	263	62	0,5	0,1	13,1	13,1	0,2	0,0
Pão	Pão de mistura <sup>1,3,5,6,7,8</sup>	1138	269	1,3	0,2	53,8	2,9	8,9	0,9

Por motivos imprevistos a ementa poderá sofrer alterações.

Se é alérgico ou intolerante a alguma substância deve consultar o responsável da unidade para informações mais precisas antes de consumir a sua refeição.

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. Se é alérgico a algum alimento, por favor informe-se junto da nossa equipa. Não poderão ser excluídas possíveis contaminações cruzadas. Para quem não é alérgico ou intolerante, estas substâncias ou produtos são completamente inofensivas.

Declaração nutricional: Variações de técnicas de preparação e confeção, bem como diferenças sazonais e regionais dos produtos, podem alterar os valores apresentados. 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. VE - Valor energético, Lip. - Lípidos, AG Sat. - Ácidos Gordos Saturados, HC - Hidratos de Carbono, Prot. - Proteínas