

		Kj	Kcal	Líp.	AG Sat.	HC	Açúc.	Prot.	Sal	
		Os valores indicados não são apresentados por 100g/100ml, mas sim por capitação *								
2ª feira	Sopa	creme de brócolos	632	151	2,1	0,2	25,2	13,1	7,2	0,4
	Prato	panados de frango no forno	756	181	2,0	0,6	16,9	2,9	23,8	0,0
	Guarnição	arroz branco	1075	257	5,0	0,8	0,9	1,0	4,9	0,1
	Prato vegetariano	favas estufadas com cenoura, alho francês e curgete	3449	821,3	8,4	1,3	88,8	21,3	64,7	0,1
	Hortícolas	alface, pimento e tomate	177	42	0,7	0,1	4,3	4,2	3,1	0,0
	Pão	pão de mistura ¹	515	122	0,6	0,2	25,1	0,9	3,8	0,3
	Sobremesa	fruta da época (min. 3 variedades) ou <i>mousse</i> de chocolate ^{3,6,7,1V,8V,11V,12V}	424	101	5,6	0,7	10,3	9,8	1,2	0,0
3ª feira	Sopa	de nabo com espinafres	610	146	2,1	0,2	24,7	11,6	6,6	0,8
	Prato	massa à Lavrador (carne de porco, feijão catarino, couve lombarda, cenoura e massa macarronete) ^{1,6V,10V}	2092	500	16,3	3,6	38,8	9,9	40,7	0,2
	Guarnição	massa à Lavrador vegetariana (feijão catarino, couve lombarda, cenoura e massa macarronete) ^{1,6,8V,10V}	2469	590	11,6	2,0	85,9	14,7	27,4	0,3
	Prato vegetariano	massa à Lavrador vegetariana (feijão catarino, couve lombarda, cenoura e massa macarronete) ^{1,6,8V,10V}	2469	590	11,6	2,0	85,9	14,7	27,4	0,3
	Hortícolas	(legumes incorporados no prato)	-	-	-	-	-	-	-	-
	Pão	pão de mistura ¹	515	122	0,6	0,2	25,1	0,9	3,8	0,3
	Sobremesa	fruta da época (min. 3 variedades)	424	101	5,6	0,7	10,3	9,8	1,2	0,0
4ª feira	Sopa	de feijão branco com couve portuguesa	817	196	2,3	0,2	32,1	15,7	8,9	0,3
	Prato	empadão (de arroz) de cavala com feijão verde, milho e cenoura ^{4,2V,14V}	2525	604	25,2	5,4	16,4	8,1	31,5	0,5
	Guarnição	tofu no forno com arroz de brócolos, milho e cenoura ^{6,1V}	3119	648	11,6	1,8	20,2	8,5	17,7	0,6
	Prato vegetariano	tofu no forno com arroz de brócolos, milho e cenoura ^{6,1V}	3119	648	11,6	1,8	20,2	8,5	17,7	0,6
	Hortícolas	(legumes incorporados no prato)	-	-	-	-	-	-	-	-
	Pão	pão de mistura ¹	515	122	0,6	0,2	25,1	0,9	3,8	0,3
	Sobremesa	fruta da época (min. 3 variedades) ou gelatina ^{12;1V;3V;6V;7V;8V}	424 119	101 29	5,6 0,0	0,7 0,0	10,3 6,9	9,8 6,8	1,2 0,0	0,0 0,1
5ª feira	Sopa	FERIADO CORPO DE DEUS								
	Prato									
	Guarnição									
	Prato vegetariano									
	Hortícolas									
	Pão									
	Sobremesa									
6ª feira	Sopa	de cenoura com couve-flôr	632	151	1,9	0,2	23,6	11,5	7,5	0,3
	Prato	bolonhesa de carne de bovino picada	932	223	11,6	3,3	2,2	1,4	27,4	0,7
	Guarnição	massa esparguete ^{1,6V,10V}	742	178	0,9	0,2	35,5	2,5	6,0	0,1
	Prato vegetariano	bolonhesa de soja ^{6,1V,8V,11V}	1297	310,0	5,6	0,9	17,1	10,5	40,5	0,2
	Hortícolas	alface, beterraba e pepino	246	59	0,5	0,1	6,9	6,9	4,0	0,3
	Pão	pão de mistura ¹	515	122	0,6	0,2	25,1	0,9	3,8	0,3
	Sobremesa	fruta da época (min. 3 variedades)	424	101	5,6	0,7	10,3	9,8	1,2	0,0

NOTA: A refeição será também composta por 1 pão de mistura. Água será a única bebida permitida.

* Valores calculados com base nas capitações em peso bruto (em cru) constantes da Circular n.º 3097/DGE/2018 da Direção-Geral da Educação e na informação nutricional disponibilizada pelo Instituto Nacional de Saúde Dr. Ricardo Jorge, Tabela de Composição dos alimentos (2019) e pelos fornecedores dos produtos alimentares.

Kj = Valor Energético; Kcal=Valor Energético; Líp.=Lípidos (g); AG Sat.=Ácidos Gordos Saturados (g); HC= Hidrato de Carbono (g); Açúc.=Açúcares (g); Prot.=Proteína(g); Sal (g)

1-Cereais que contêm glúten; 2-Crustáceos; 3-Ovos; 4-Peixes; 5-Amendoins; 6-Soja; 7-Leite; 8-Frutos de casca rija; 9-Aipo;

10-Mostarda; 11-Sementes de sésamo; 12-Dióxido de enxofre e sulfitos; 13-Tremoço; 14-Moluscos

A refeição poderá conter substâncias ou produtos que provocam alergias ou intolerâncias. Esta informação deverá ser validada junto de um colaborador.

		Kj	Kcal	Líp.	AG Sat.	HC	Açúc.	Prot.	Sal	
		Os valores indicados não são apresentados por 100g/100ml, mas sim por capitação *								
2ª feira	Sopa	creme de abóbora	697	167	2,0	0,3	24,9	13,8	5,6	0,3
	Prato	potas à sevilhana no forno ^{1,14}	1384	330	13,5	1,7	42,0	3,9	9,5	1,5
	Guarnição	arroz de cenoura	698	232	5,0	0,8	3,5	2,9	4,5	0,2
	Prato vegetariano	ervilhas com molho de tomate e arroz de cenoura	2041	489	10,8	1,7	24,0	8,7	18,5	0,4
	Hortícolas	alface, pepino e tomate	160	38	0,7	0,1	3,8	3,7	3,0	0,0
	Pão	pão de mistura ¹	515	122	0,6	0,2	25,1	0,9	3,8	0,3
	Sobremesa	fruta da época (min. 3 variedades)	424	101	5,6	0,7	10,3	9,8	1,2	0,0
3ª feira	Sopa	de feijão catarino, nabo e couve branca	743	178	2,4	0,4	29,1	16,3	7,0	0,3
	Prato	frango assado	1061	254	9,0	1,7	4,4	2,5	38,6	0,5
	Guarnição	massa espiral ^{1,6V,10V}	742	178	0,9	0,2	35,5	2,5	6,0	0,1
	Prato vegetariano	seitan de cebolada ^{1,6}	661	158	6,2	1,1	5,8	0,3	20,3	0,1
	Hortícolas	alface, pimento e couve branca	260	62	1,0	0,2	6,4	6,1	4,3	0,0
	Pão	pão de mistura ¹	515	122	0,6	0,2	25,1	0,9	3,8	0,3
	Sobremesa	fruta da época (min. 3 variedades) ou pudim ⁷	424 438	101 105	5,6 4,0	0,7 1,8	10,3 11,7	9,8 11,4	1,2 5,7	0,0 0,2
4ª feira	Sopa	FERIADO DIA DE PORTUGAL								
	Prato									
	Guarnição									
	Prato vegetariano									
	Hortícolas									
	Pão									
	Sobremesa									
5ª feira	Sopa	de alho francês	722	173	1,9	0,3	24,3	13,8	5,5	0,3
	Prato	salada de atum com batata e macedónia de legumes (feijão verde, cenoura e ervilhas)	2100	503	23,2	3,7	39,0	9,6	35,6	2,4
	Guarnição									
	Prato vegetariano	jardineira de soja com legumes (soja, batata, ervilhas, cenoura e feijão verde) ^{6,1V,8V,11V}	2348	562	10,8	1,7	55,3	19,1	49,5	0,3
	Hortícolas	(legumes incorporados no prato)	-	-	-	-	-	-	-	-
	Pão	pão de mistura ¹	515	122	0,6	0,2	25,1	0,9	3,8	0,3
	Sobremesa	fruta da época (min. 3 variedades)	424	101	5,6	0,7	10,3	9,8	1,2	0,0
6ª feira	Sopa	de curgete e macedónia	646	155	1,6	0,3	19,9	8,2	5,8	0,2
	Prato	nuggets no forno ^{1,6,2V,3V,4V,5V,7V,8V,9V,10V,11V,13V,14V}	1310	314	15,0	2,6	27,0	1,7	16,5	1,5
	Guarnição	arroz branco	1075	257	5,0	0,8	0,9	1,0	4,9	0,1
	Prato vegetariano	favas estufadas com cenoura, alho francês e curgete	3449	821	8,4	1,3	88,8	21,3	64,7	0,1
	Hortícolas	alface, pepino e beterraba	246	59	0,5	0,1	6,9	6,9	4,0	0,3
	Pão	pão de mistura ¹	515	122	0,6	0,2	25,1	0,9	3,8	0,3
	Sobremesa	fruta da época (min. 3 variedades)	424	101	5,6	0,7	10,3	9,8	1,2	0,0

NOTA: A refeição será também composta por 1 pão de mistura. Água será a única bebida permitida.

* Valores calculados com base nas capitações em peso bruto (em cru) constantes da Circular n.º 3097/DGE/2018 da Direção-Geral da Educação e na informação nutricional disponibilizada pelo Instituto Nacional de Saúde Dr. Ricardo Jorge, Tabela de Composição dos alimentos (2019) e pelos fornecedores dos produtos alimentares.

Kj = Valor Energético; Kcal=Valor Energético; Líp.=Lípidos (g); AG Sat.=Ácidos Gordos Saturados (g); HC= Hidrato de Carbono (g); Açúc.=Açúcares (g); Prot.=Proteína(g); Sal (g)

1-Cereais que contêm glúten; 2-Crustáceos; 3-Ovos; 4-Peixes; 5-Amendoins; 6-Soja; 7-Leite; 8-Frutos de casca riça; 9-Aipo;

10-Mostarda; 11-Sementes de sésamo; 12-Dióxido de enxofre e sulfitos; 13-Tremoço; 14-Moluscos

A refeição poderá conter substâncias ou produtos que provocam alergias ou intolerâncias. Esta informação deverá ser validada junto de um colaborador.