EMENTA ALMOÇO

Semana de 16 a 20 de novembro de 2026

Segunda-feira		VE (kJ)	VE (kcal)	Lip. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Açúcar (g)	Prot. (g)	Sal (g)
Sopa	Creme de Brócolos	122	29	0,4	0,1	4,6	1,7	1,1	0,1
Peixe	Filete de Pescada Panado, Arroz de tomate e Legumes [1,2,4,7,10,12,14]	377	89	1,6	0,2	10,6	1,4	7,1	0,1
Vegetariana	Pataniscas de Ervilhas com Arroz branco [1,3,6]	558	133	4,8	1,1	14,4	0,8	6,6	0,2
Sobremesa	Fruta	269	64	0,5	0,1	13,4	13,4	0,2	0,0
Terça-feira		VE (kJ)	VE (kcal)	Lip. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Açúcar (g)	Prot. (g)	Sal (g)
Sopa	Pimpinela e Abóbora	149	35	0,5	0,1	5,7	1,6	1,4	0,1
Carne	Caril Frango (Coto), Massa e Salada Mista [1,3,7,12]	622	148	4,5	1,1	16,0	1,0	10,2	0,2
Vegetariana	Ovos Escalfados com Lentilhas, Arroz de cenoura [3,12]	352	84	3,6	0,8	7,2	1,5	4,6	0,2
Sobremesa	Fruta	269	64	0,5	0,1	13,4	13,4	0,2	0,0
Quarta-feira		VE (kJ)	VE (kcal)	Lip. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Açúcar (g)	Prot. (g)	Sal (g)
Sopa	Couve-Lombarda e Feijão-encarnado	163	39	0,4	0,1	6,2	1,6	1,8	0,1
Prato	Omelete de Queijo e Tomate, Arroz de cenoura e Salada Mista [3,7,12]	558	133	4,8	1,1	14,4	0,8	6,6	5,3
Vegetariana	Gratinado de Batata com Feijão-encarnado, Cenoura, Pimentos e Curgete [7,12]	375	89	2,3	0,7	11,7	1,6	3,7	0,3
Sobremesa	Fruta	201	48	0,2	0,0	8,9	8,9	1,1	0,0
Quinta-feira		VE (kJ)	VE (kcal)	Lip. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Açúcar (g)	Prot. (g)	Sal (g)
Sopa	Cenoura e Curgete	123	29	0,4	0,1	4,7	1,6	1,1	0,1
Carne	Febras de Porco Estufadas, Massa e Legumes [1,3,6,12]	597	143	8,4	2,8	6,1	1,4	10,1	0,2
Vegetariana	Massa com Grão-de-bico, Brócolos e Cogumelos [1,3]	472	112	2,9	0,5	17,1	2,0	2,8	0,1
Sobremesa	Fruta	269	64	0,5	0,1	13,4	13,4	0,2	0,0
Sexta-feira		VE (kJ)	VE (kcal)	Lip. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Açúcar (g)	Prot. (g)	Sal (g)
Sopa	Acelgas e Nabo	117	28	0,4	0,1	4,7	1,5	0,9	0,1
Peixe	Salada Russa de Atum [3,4]	436	103	2,1	0,3	11,5	0,3	9,2	0,1
Vegetariana	Salada Russa de Ovo, Macedónia e Feijão-frade [3]	494	117	2,4	0,3	16,8	2,1	4,9	0,1
Sobremesa	Fruta	232	55	0,0	0,0	12,3	12,2	1,3	0,5

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, 13 Tremoço, 14Moluscos.

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