

Semana 9

4 a 8 de novembro

		VE (KJ)	VE (Kcal)	Lip. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Açúcares (g)	Proteínas (g)	Sal (g)		
Segunda-Feira	Sopa	Abóbora ¹²	302.0	72.2	1.4	0.2	13.1	5.5	2.0	0.2	FT
	Prato	Hambúrguer de aves ^{1, 6, 12} com massa esparguete ¹	1559.7	372.5	15.6	3.3	32.4	2.9	24.5	1.8	FT
	Salada	Couve-roxa, pimento e tomate	179.5	42.9	0.5	0.1	7.0	6.3	3.1	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.								
Terça-Feira	Sopa	Alho-francês com curgete ¹²	416.3	99.5	1.6	0.3	17.7	8.0	3.7	0.2	FT
	Prato	Pescada assada ⁴ com salada de batata	1410.4	337.1	11.0	1.6	13.4	8.4	46.5	0.9	FT
	Salada	Ervilhas, cenoura e feijão-verde	175.2	41.9	0.4	0.1	6.5	3.6	3.3	0.1	FT
	Sobremesa	Fruta da época (min. 3 variedades) / Pudim ^{3,7}	313,6/ 414,7	74,9/ 99,1	0,5/ 3,6	0,2/ 1,5	16,5/ 12,1	16,3/ 12,1	1,1/ 4,9	0,0/ 0,1	FT
	Pão	Pão de mistura ¹	Pode ser solicitada a Ficha Técnica do Pão aos funcionários.								
Quarta-Feira	Sopa	Espinafres ¹²	359.3	85.9	1.8	0.2	14.2	5.3	3.1	0.6	FT
	Prato	Chilli de carnes ^{1,6,12} com arroz branco	2811.8	672.1	33.8	9.4	54.9	1.9	36.4	0.6	FT
	Salada	Cenoura, couve-roxa e beterraba	188.9	4.5	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.								
Quinta-Feira	Sopa	Crema de brócolos com feijão branco ¹²	457.2	109.3	2.0	0.3	17.3	6.0	5.4	0.2	FT
	Prato	Red fish ⁴ no forno com arroz de ervilhas	1259.8	301.1	8.9	1.4	28.0	2.3	26.6	0.4	FT
	Salada	Cenoura, couve-roxa e milho	224.2	53.7	0.5	0.0	10.0	2.6	2.3	0.1	FT
	Sobremesa	Fruta da época (min. 3 variedades) / Fruta cozida	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	FT
	Pão	Pão de mistura ¹	Pode ser solicitada a Ficha Técnica do Pão aos funcionários.								
Sexta-Feira	Sopa	Crema de ervilhas ¹²	418.3	100.0	1.6	0.2	18.6	8.0	2.9	0.3	FT
	Prato	Massa ¹ de carnes (porco e frango)	1088.7	260.2	9.4	2.2	14.7	4.0	29.0	0.4	FT
	Salada	Couve em juliana, cenoura e milho	216.1	51.7	0.6	0.0	8.7	3.0	3.1	0.1	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. - Lípidos, AG Sat. - Ácidos Gordos Saturados, HC - Hidratos de Carbono, Prot. - Proteínas.