

Semana 4

30 de setembro a 4 de outubro

			VE (KJ)	VE (Kcal)	Lip. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Açúcares (g)	Proteínas (g)	Sal (g)	
Segunda-Feira	Sopa	Creme de cenoura e massinhas <sup>1,12</sup>	524.1	125.3	1.6	0.3	23.6	7.2	4.0	0.2	<a href="#">FI</a>
	Prato	Salada de feijão-frade (feijão-frade, batata, cenoura e rebentos de soja <sup>6</sup> )	1648.7	394.0	1.1	0.5	72.0	8.2	22.1	0.3	<a href="#">FI</a>
	Salada	Beterraba, cenoura e tomate	186.6	44.6	0.2	0.0	8.9	8.8	2.0	0.3	<a href="#">FI</a>
	Sobremesa	Fruta da época (min. 3 variedades)	313.6	74.9	0.5	0.2	16.5	16.3	1.1	0.0	<a href="#">FI</a>
	Pão	Pão de mistura <sup>1</sup>	Pode ser solicitada a Ficha Técnica do Pão aos funcionários.								
Terça-Feira	Sopa	Feijão-verde <sup>12</sup>	442.7	105.8	1.7	0.3	19.4	9.8	3.5	0.2	<a href="#">FI</a>
	Prato	Massa esparguete <sup>1</sup> com legumes salteados	1102.9	263.6	8.2	1.3	36.8	8.9	10.0	0.4	<a href="#">FI</a>
	Salada	Beringela, curgete e pimento	129.4	30.9	0.6	0.1	4.1	3.8	2.5	0.0	<a href="#">FI</a>
	Sobremesa	Fruta da época (min. 3 variedades)	313.6	74.9	0.5	0.2	16.5	16.3	1.1	0.0	<a href="#">FI</a>
	Pão	Pão de mistura <sup>1</sup>	Pode ser solicitada a Ficha Técnica do Pão aos funcionários.								
Quarta-Feira	Sopa	Lavrador <sup>1,12</sup>	612.3	146.3	1.8	0.2	26.7	8.9	5.7	0.3	<a href="#">FI</a>
	Prato	Legumes à espiral com batata (curgete, cenoura e cogumelos)	1227.2	293.3	3.4	0.5	55.4	6.3	8.8	0.2	<a href="#">FI</a>
	Salada	Alface, milho e cenoura	215.7	51.7	0.6	0.0	9.1	2.0	2.4	0.1	<a href="#">FI</a>
	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	<a href="#">FI</a>
	Pão	Pão de mistura <sup>1</sup>	Pode ser solicitada a Ficha Técnica do Pão aos funcionários.								
Quinta-Feira	Sopa	Alho-francês <sup>12</sup>	374.3	89.5	1.4	0.2	16.5	6.9	2.8	0.2	<a href="#">FI</a>
	Prato	Macarronete <sup>1</sup> vegetariano <sup>9</sup>	1347.0	321.9	9.0	1.4	44.5	12.2	15.3	0.5	<a href="#">FI</a>
	Salada	Ervilhas, cenoura e milho	250.2	59.9	0.6	0.0	10.1	2.2	3.5	0.1	<a href="#">FI</a>
	Sobremesa	Fruta da época (min. 3 variedades)	313.6	74.9	0.5	0.2	16.5	16.3	1.1	0.0	<a href="#">FI</a>
	Pão	Pão de mistura <sup>1</sup>	Pode ser solicitada a Ficha Técnica do Pão aos funcionários.								
Sexta-Feira	Sopa	Couve-lombarda <sup>12</sup>	298.4	71.3	1.3	0.2	12.6	5.3	2.3	0.2	<a href="#">FI</a>
	Prato	Arroz de lentilhas com tomate	1651.9	394.8	7.7	1.1	61.5	2.1	18.2	0.2	<a href="#">FI</a>
	Salada	Alface, cenoura e couve-roxa	123.9	29.6	0.1	0.0	4.9	4.4	2.5	0.1	<a href="#">FI</a>
	Sobremesa	Fruta da época (min. 3 variedades)	313.6	74.9	0.5	0.2	16.5	16.3	1.1	0.0	<a href="#">FI</a>
	Pão	Pão de mistura <sup>1</sup>	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: Captações 2.º e 3.º CEB