### DGEstE

## **Ementa DGESTE**

Semana de 4 a 8 de Maio de 2020



			VE (KJ)	VE (Kcal)	Lip.	AG Sat.	HC (g)	Açúcar (g)	Proteína (g)	Sal (g)	
Segunda-Feira	Sopa	Caldo-verde <sup>6, 12</sup>	498,5	119,1	5,0	1,4	13,2	4,1	5,4	0,7	
	Prato	Douradinhos <sup>1,2,4,14</sup> com arroz branco	2153,1	512,7	20,3	1,1	61,4	0,4	20,2	0,1	
	Salada	Couve roxa e cenoura raspada	134,1	32,0	0,0	0,0	6,2	5,4	2,2	0,1	
	Sobremesa	Fruta da época	313,6	74,9	0,5	0,2	16,5	16,3	1,1	0,0	
	Pão	Pão de mistura <sup>1</sup>	Pode ser solicitada a Ficha Técnica do Pão aos funcionários.								
Terça-Feira	Sopa	Alho francês <sup>12</sup>	416,1	99,4	1,8	0,2	17,5	9,5	3,6	0,4	
	Prato	Hambúrguer <sup>1,6,12</sup> estufado com massa esparguete <sup>1</sup>	1559,7	372,5	15,6	3,3	32,4	2,9	24,5	1,8	
	Salada	Beterraba e feijão verde	5,0	1,2	0,0	0,0	0,8	0,2	0,4	0,0	
	Sobremesa	Fruta da época	313,6	74,9	0,5	0,2	16,5	16,3	1,1	0,0	
	Pão	Pão de mistura <sup>1</sup>		Pode ser so	olicitada a	a Ficha Téci	nica do Pão	aos funcio	onários.		
	•,-									_	
	Sopa	Espinafres <sup>12</sup>	359,3	85,9	1,8	0,2	14,2	5,3	3,1	0,6	
Quarta-Feira	Prato	Red fish <sup>4</sup> estufado com arroz branco	1519,6	363,2	9,2	1,3	40,4	1,0	28,4	0,5	
	Salada	Repolho e cenoura	157,8	37,7	0,4	0,1	7,0	6,7	1,9	0,1	
	Sobremesa	Fruta da época	313,6	74,9	0,5	0,2	16,5	16,3	1,1	0,0	
	Pão	Pão de mistura <sup>1</sup>	Pode ser solicitada a Ficha Técnica do Pão aos funcionários.								
	•1										
	Sopa	Legumes <sup>12</sup>	287,3	98,5	1,4	0,1	19,2	4,7	13,0	0,2	
Feira	Prato	Paloco gratinado (batata, paloco <sup>4</sup> e molho bechamel <sup>1,6,7,12</sup> )	1726,0	412,5	5,0	1,8	57,8	5,5	32,4	5,2	
Quinta-Feira	Salada	Cenoura e ervilhas	154,0	36,8	0,3	0,1	5,7	2,8	3,0	0,1	
O	Sobremesa	Fruta da época	313,6	74,9	0,5	0,2	16,5	16,3	1,1	0,0	
	Pão	Pão de mistura <sup>1</sup>	Pode ser solicitada a Ficha Técnica do Pão aos funcionários.								
	•,									_	
Sexta-Feira	Sopa	Abóbora <sup>12</sup>	302,0	72,2	1,4	0,2	13,1	5,5	2,0	0,2	
	Prato	Feijoada de carnes <sup>6</sup> com arroz branco	2262,1	540,6	16,0	3,6	52,7	4,7	45,4	1,0	
	Salada	Couve e cenoura									
	Sobremesa	Fruta da época	313,6	74,9	0,5	0,2	16,5	16,3	1,1	0,0	
	Pão	Pão de mistura <sup>1</sup>	Pode ser solicitada a Ficha Técnica do Pão aos funcionários.								

#### NOTA (\*):

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.

### DGEstE

## **Ementa DGESTE**

Semana de 11 a 15 de Maio de 2020



			VE (KJ)	VE (Kcal)	Lip.	AG Sat. (g)	HC (g)	Açúcar (g)	Proteína (g)	Sal (g)
Segunda-Feira	Sopa	Couve-flor <sup>12</sup>	410,3	98,1	1,3	0,1	16,9	7,5	4,7	0,3
	Prato	Carne picada <sup>1,6,12</sup> de tomatada com fusilli <sup>1</sup>	1071,4	255,9	9,8	3,0	19,7	5,2	22,1	0,4
	Salada	Cenoura raspada e milho	159,4	38,2	0,4	0,0	7,3	1,6	1,4	0,1
	Sobremesa	Fruta da época	313,6	74,9	0,5	0,2	16,5	16,3	1,1	0,0
	Pão	Pão de mistura <sup>1</sup>		Pode ser so	licitada a	a Ficha Téci	nica do Pão	aos funcio	onários.	
Terça-Feira	Sopa	Couve portuguesa <sup>12</sup>	532,5	127,3	3,6	0,5	19,1	7,7	4,6	0,2
	Prato	Filetes no forno <sup>4</sup> com arroz branco	1459,5	348,8	8,0	1,2	41,0	1,4	27,1	0,4
	Salada	Ervilha, cenoura e feijão verde	175,2	41,9	0,4	0,1	6,5	3,6	3,3	0,1
	Sobremesa	Fruta da época	313,6	74,9	0,5	0,2	16,5	16,3	1,1	0,0
	Pão	Pão de mistura <sup>1</sup>	Pode ser solicitada a Ficha Técnica do Pão aos funcionários.							
	.,				_					
	Sopa	Espinafres <sup>12</sup>	359,3	85,9	1,8	0,2	14,2	5,3	3,1	0,6
Quarta-Feira	Prato	Strogonoff <sup>1,6,7,12</sup> de frango com massa esparguete <sup>1</sup>	2067	493,7	13,5	2,3	45,5	5,5	46,6	0,6
	Salada	Cogumelos <sup>12</sup> e cenoura	83,3	19,9	0,4	0,1	2,6	2,3	1,7	0,1
0	Sobremesa	Fruta da época	313,6	74,9	0,5	0,2	16,5	16,3	1,1	0,0
	Pão	Pão de mistura <sup>1</sup>	Pode ser solicitada a Ficha Técnica do Pão aos funcionários.							
	-,				_					
	Sopa	Legumes <sup>12</sup>	287,3	98,5	1,4	0,1	19,2	4,7	13,0	0,2
Feira	Prato	Arroz de atum <sup>4</sup>	1817,7	434,3	19,7	2,0	35,2	1,5	27,1	1,2
Quinta-Feira	Salada	Cenoura e ervilhas	154,0	36,8	0,3	0,1	5,7	2,8	3,0	0,1
	Sobremesa	Fruta da época	313,6	74,9	0,5	0,2	16,5	16,3	1,1	0,0
	Pão	Pão de mistura <sup>1</sup>	Pode ser solicitada a Ficha Técnica do Pão aos funcionários.							
Sexta-Feira	Sopa	Caldo-verde <sup>6, 12</sup>	498,5	119,1	5,0	1,4	13,2	4,1	5,4	0,7
	Prato	Carne de porco à primaveril com arroz branco	955,7	228,4	12,7	2,9	1,5	1,3	27,0	0,4
	Salada	Ervilha, cenoura e feijão verde	175,2	41,9	0,4	0,1	6,5	3,6	3,3	0,1
	Sobremesa	Fruta da época	313,6	74,9	0,5	0,2	16,5	16,3	1,1	0,0
	Pão	Pão de mistura <sup>1</sup>	Pode ser solicitada a Ficha Técnica do Pão aos funcionários.							

# NOTA (\*):

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.