

Semana 8

29 de outubro a 2 de novembro

			VE (KJ)	VE (Kcal)	Lip. (g)	AG Sat. (g)
Segunda-Feira	Sopa	Creme de vegetais ⁹	589,1	140,8	3,6	0,5
	Prato	Arroz de atum ⁴ com cenoura e milho	2360,9	564,3	16,7	1,4
	Salada	Alface, cenoura e curgete	80,4	19,2	0,3	0,0
	Sobremesa	Fruta da época (min. 3 variedades)	319,7	76,4	0,5	0,2
	Pão	Pão de mistura ¹	Pode ser solicitada a Ficha Técnica			
Terça-Feira	Sopa	Espinafres	427,4	102,2	3,4	0,5
	Prato	Carne de porco estufada com massa macarronete ¹ e jardineira de legumes	2738,2	654,4	15,4	4,5
	Salada	Cenoura, milho e tomate	235,7	56,5	0,7	0,0
	Sobremesa	Fruta da época (min. 3 variedades) / Fruta assada	319,7/346,8	76,4/82,9	0,5/0,8	0,2/0,1
	Pão	Pão de mistura ¹	Pode ser solicitada a Ficha Técnica			
Quarta-Feira	Sopa	Creme de ervilhas	484,7	115,8	3,3	0,5
	Prato	Carapauzinhos fritos ^{4, 5} com arroz de tomate e pimento	2396,7	572,8	19,9	3,2
	Salada	Alface, beterraba e pepino	75,6	18,1	0,3	0,1
	Sobremesa	Fruta da época (min. 3 variedades)	319,7	76,4	0,5	0,2
	Pão	Pão de mistura ¹	Pode ser solicitada a Ficha Técnica			
Quinta-Feira	Sopa					
	Prato					
	Salada	FERIADO				
	Sobremesa					
	Pão					
Sexta-Feira	Sopa	Canja com massinhas ¹	656,3	156,9	4,0	0,7
	Prato	Nuggets ^{1,3,9,10} com batata frita pala pala	2753,7	656,2	34,4	10,8
	Salada	Alface, cenoura e milho	215,7	51,7	0,6	0,0
	Sobremesa	Fruta da época (min. 3 variedades)/ gelado ⁷	319,7/1240,3	76,4/296,4	0,5/16,4	0,2/9,2
	Pão	Pão de mistura ¹	Pode ser solicitada a Ficha Técnica			

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 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, Tab e a informação disponibilizada pelos fornecedores.

Legenda: VE - Valor energético, Lip. - Lípidos, AG Sat. - Ácidos Gordos Saturados, HC - Hidratos de Carbono, Prot. - Proteínas.

Semana 9

5 a 9 de novembro

			VE (KJ)	VE (Kcal)	Lip. (g)	AG Sat. (g)
Segunda-Feira	Sopa	Creme de abóbora	269,5	64,4	3,5	0,6
	Prato	Rolo de carne ^{1,6,12} com molho de tomate e massa esparguete ¹	2245,8	536,6	16,9	5,7
	Salada	Couve roxa, pimento e milho	160,4	38,4	0,5	0,0
	Sobremesa	Fruta da época (min. 3 variedades)	319,7	76,4	0,5	0,2
	Pão	Pão de mistura ¹	Pode ser solicitada a Ficha Técnica			
Terça-Feira	Sopa	Alho francês com curgete	260,6	62,3	3,5	0,6
	Prato	Peixe à Gomes de Sá ^{3,4}	1987,1	474,9	12,6	2,1
	Salada	Alface, pepino e tomate	85,6	20,4	0,4	0,1
	Sobremesa	Fruta da época (min. 3 variedades) / gelatina ¹²	319,7/233,6	76,4/55,8	0,5/0,0	0,2/0,0
	Pão	Pão de mistura ¹	Pode ser solicitada a Ficha Técnica			
Quarta-Feira	Sopa	Creme de legumes	465,7	111,3	3,6	0,6
	Prato	Perna de peru assada com laranja e massa cotovelinhos ¹	2168,6	518,2	4,4	1,0
	Salada	Cenoura, couve roxa e feijão verde	112,9	27,0	0,2	0,1
	Sobremesa	Fruta da época (min. 3 variedades)	319,7	76,4	0,5	0,2
	Pão	Pão de mistura ¹	Pode ser solicitada a Ficha Técnica			
Quinta-Feira	Sopa	Caldo verde ⁶	798,5	190,8	6,7	1,7
	Prato	Badejo ⁴ de tomatada com batata e couve-flor cozidas	1748,0	417,7	4,0	0,6
	Salada	Alface, beterraba e milho	213,3	51,1	0,6	0,0
	Sobremesa	Fruta da época (min. 3 variedades)	319,7	76,4	0,5	0,2
	Pão	Pão de mistura ¹	Pode ser solicitada a Ficha Técnica			
Sexta-Feira	Sopa	Feijão branco com espinafres	890,2	213,0	4,0	0,6
	Prato	Arroz misto de carnes (vaca, porco e frango)	2397,1	573,0	8,6	2,2
	Salada	Alface, couve lombarda e cenoura	117,2	28,0	0,2	0,0
	Sobremesa	Fruta da época (min. 3 variedades) / Fruta assada	319,7/346,8	76,4/82,9	0,5/0,8	0,2/0,1
	Pão	Pão de mistura ¹	Pode ser solicitada a Ficha Técnica			

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 e sésamo, 12Dióxido de enxofre e sulfitos, 13Tremoço, 14Moluscos.

Para quem não é alérgico ou intolerante, estas substâncias ou produtos são completamente inofensivos.

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, Tab e a informação disponibilizada pelos fornecedores.

Legenda: VE - Valor energético, Lip. - Lípidos, AG Sat. - Ácidos Gordos Saturados, HC - Hidratos de Carbono, Prot. - Proteínas.

Semana 10

12 a 16 de novembro

			VE (KJ)	VE (Kcal)	Lip. (g)	AG Sat. (g)
Segunda-Feira	Sopa	Espinafres	427,4	102,2	3,4	0,5
	Prato	Lombinhos de pescada ⁴ no forno com arroz de cenoura	1730,3	413,5	8,7	1,3
	Salada	Alface, pepino e tomate	85,6	20,4	0,4	0,1
	Sobremesa	Fruta da época (min. 3 variedades)/ iogurte de aromas ⁷	319,7/371,3	76,4/88,7	0,5/2,0	0,2/1,1
	Pão	Pão de mistura ¹	Pode ser solicitada a Ficha Técnica			

			VE (KJ)	VE (Kcal)	Lip. (g)	AG Sat. (g)
Terça-Feira	Sopa	Creme de legumes	465,7	111,3	3,6	0,6
	Prato	Frango estufado com ervilhas e massa macarronete ¹	2460,3	588,0	9,2	1,9
	Salada	Curgete, milho e pimento	159,9	38,3	0,6	0,1
	Sobremesa	Fruta da época (min. 3 variedades)	319,7	76,4	0,5	0,2
	Pão	Pão de mistura ¹	Pode ser solicitada a Ficha Técnica			

			VE (KJ)	VE (Kcal)	Lip. (g)	AG Sat. (g)
Quarta-Feira	Sopa	Saloia	867,6	207,4	3,7	0,6
	Prato	Pescada assada ⁴ com arroz de cenoura	1747,6	417,7	8,7	1,3
	Salada	Alface, cenoura e pepino	78,0	18,6	0,3	0,1
	Sobremesa	Fruta da época (min. 3 variedades)	319,7	76,4	0,5	0,2
	Pão	Pão de mistura ¹	Pode ser solicitada a Ficha Técnica			

			VE (KJ)	VE (Kcal)	Lip. (g)	AG Sat. (g)
Quinta-Feira	Sopa	Alho francês com curgete	260,6	62,3	3,5	0,6
	Prato	Chili ^{1,6, 12} com arroz branco	2488,8	594,8	11,8	3,1
	Salada	Couve lombarda, couve roxa e milho	202,2	48,4	0,5	0,0
	Sobremesa	Fruta da época (min. 3 variedades)	319,7	76,4	0,5	0,2
	Pão	Pão de mistura ¹	Pode ser solicitada a Ficha Técnica			

			VE (KJ)	VE (Kcal)	Lip. (g)	AG Sat. (g)
Sexta-Feira	Sopa	Couve coração	452,0	108,0	3,3	0,5
	Prato	Massada de peixe ^{1,4}	1847,1	441,4	6,7	1,1
	Salada	Cenoura, tomate e cebola	101,6	24,3	0,2	0,0
	Sobremesa	Fruta da época (min. 3 variedades) / Fruta assada	319,7/346,8	76,4/82,9	0,5/0,8	0,2/0,1
	Pão	Pão de mistura ¹	Pode ser solicitada a Ficha Técnica			

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 e sésamo, 12Dióxido de enxofre e sulfitos, 13Tremoço, 14Moluscos.

Para quem não é alérgico ou intolerante, estas substâncias ou produtos são completamente inofensivos.

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, Tab e a informação disponibilizada pelos fornecedores.

Legenda: VE - Valor energético, Lip. - Lípidos, AG Sat. - Ácidos Gordos Saturados, HC - Hidratos de Carbono, Prot. - Proteínas.

Semana 11

19 a 23 de novembro

			VE (KJ)	VE (Kcal)	Lip. (g)	AG Sat. (g)
Segunda-Feira	Sopa	Couve branca com cenoura ripada	251,1	60,0	3,5	0,6
	Prato	Esparguete à Bolonhesa ^{1, 6, 12}	1992,6	476,2	9,2	2,7
	Salada	Alface, cebola e tomate	89,2	21,3	0,3	0,0
	Sobremesa	Fruta da época (min. 3 variedades)	319,7	76,4	0,5	0,2
	Pão	Pão de mistura ¹	Pode ser solicitada a Ficha Técnica			
Terça-Feira	Sopa	Feijão vermelho com hortaliça	865,9	206,9	3,8	0,6
	Prato	Abrótea ⁴ no forno com arroz de tomate	1649,8	394,3	6,6	1,0
	Salada	Alface, milho e tomate	223,3	53,5	0,8	0,0
	Sobremesa	Fruta da época (min. 3 variedades) / Pudim ^{3,7}	319,7/431,2	76,4/103,0	0,5/3,1	0,2/1,3
	Pão	Pão de mistura ¹	Pode ser solicitada a Ficha Técnica			
Quarta-Feira	Sopa	Creme de abóbora e espinafres	268,0	64,1	3,7	0,6
	Prato	Perna de frango assada com massa espiral ¹ e cenoura	2207,2	527,5	5,9	1,4
	Salada	Couve roxa, pepino e tomate	94,1	22,5	0,4	0,1
	Sobremesa	Fruta da época (min. 3 variedades)	319,7	76,4	0,5	0,2
	Pão	Pão de mistura ¹	Pode ser solicitada a Ficha Técnica			
Quinta-Feira	Sopa	Caldo verde ⁶	798,5	190,8	6,7	1,7
	Prato	Salada de pescada com ovo cozido ^{3, 4} e macedónia de legumes	1959,0	468,1	5,5	1,1
	Salada	Alface, beterraba e milho	213,3	51,1	0,6	0,0
	Sobremesa	Fruta da época (min. 3 variedades) / Fruta cozida	319,7/346,8	76,4/82,9	0,5/0,8	0,2/0,1
	Pão	Pão de mistura ¹	Pode ser solicitada a Ficha Técnica			
Sexta-Feira	Sopa	Creme de brócolos	284,6	68,0	3,7	0,6
	Prato	Carne de porco assada fatiada com esparguete ¹	2195,4	524,7	12,0	3,3
	Salada	Cenoura, couve roxa e tomate	100,9	24,1	0,2	0,0
	Sobremesa	Fruta da época (min. 3 variedades)	319,7	76,4	0,5	0,2
	Pão	Pão de mistura ¹	Pode ser solicitada a Ficha Técnica			

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 e sésamo, 12Dióxido de enxofre e sulfitos, 13Tremoço, 14Moluscos.

Para quem não é alérgico ou intolerante, estas substâncias ou produtos são completamente inofensivos.

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, Tab e a informação disponibilizada pelos fornecedores.

Legenda: VE - Valor energético, Lip. - Lípidos, AG Sat. - Ácidos Gordos Saturados, HC - Hidratos de Carbono, Prot. - Proteínas.

Semana 12

26 a 30 de novembro

			VE (KJ)	VE (Kcal)	Lip. (g)	AG Sat. (g)
Segunda-Feira	Sopa	Creme de legumes	465,7	111,3	3,6	0,6
	Prato	Arroz de atum ⁴	2211,5	528,5	16,4	1,4
	Salada	Alface, couve roxa e pepino	74,1	17,7	0,3	0
	Sobremesa	Fruta da época (min. 3 variedades)/Fruta assada	319,7/346,8	76,4/82,9	0,5/0,8	0,2/0,1
	Pão	Pão de mistura ¹	Pode ser solicitada a Ficha Técnica			
Terça-Feira	Sopa	Grão-de-bico com espinafres	983,7	235,1	5,4	0,7
	Prato	Carne de porco estufada com massa macarronete ¹ e jardineira de legumes	2738,2	654,4	15,4	4,5
	Salada	Alface, milho e tomate	223,3	53,5	0,8	0,0
	Sobremesa	Fruta da época (min. 3 variedades)	319,7	76,4	0,5	0,2
	Pão	Pão de mistura ¹	Pode ser solicitada a Ficha Técnica			
Quarta-Feira	Sopa	Lavrador ¹	907,6	216,9	3,8	0,6
	Prato	Filetes de arinca ⁴ gratinados ⁷ com pão ralado ¹ e arroz de tomate	1685,0	402,7	7,2	1,1
	Salada	Alface, beterraba e milho	213,3	51,1	0,6	0,0
	Sobremesa	Fruta da época (min. 3 variedades)/ Gelatina ¹²	319,7/233,6	76,4/55,8	0,5/0,0	0,2/0,0
	Pão	Pão de mistura ¹	Pode ser solicitada a Ficha Técnica			
Quinta-Feira	Sopa	Feijão verde	470,2	112,4	3,3	0,5
	Prato	Perna de peru assada com massa esparguete salteada ¹	2281,5	545,3	7,4	1,5
	Salada	Alface, cenoura e couve roxa	80,9	19,3	0,1	0
	Sobremesa	Fruta da época (min. 3 variedades)	319,7	76,4	0,5	0,2
	Pão	Pão de mistura ¹	Pode ser solicitada a Ficha Técnica			
Sexta-Feira	Sopa	Sopa da Horta	909,5	217,6	3,8	0,6
	Prato	Pescada ⁴ assada com arroz de cenoura	1747,6	417,6	8,7	1,3
	Salada	Alface, pepino e tomate	85,6	20,5	0,5	0,1
	Sobremesa	Fruta da época (min. 3 variedades)	319,7/386,9	76,4/92,4	0,5/3,2	0,2/1,3
	Pão	Pão de mistura ¹	Pode ser solicitada a Ficha Técnica			

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 rústica, 9Glúten de trigo, 10Alérgenos, 11Lactose, 12Gelatina, 13Sulfatos, 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, Tab. 1 e a informação disponibilizada pelos fornecedores.

Legenda: VE - Valor energético, Lip. - Lípidos, AG Sat. - Ácidos Gordos Saturados, HC - Hidratos de Carbono, Prot. - Proteínas.

Semana 13

3 a 7 de dezembro

			VE (KJ)	VE (Kcal)	Lip. (g)	AG Sat. (g)
Segunda-Feira	Sopa	Abóbora com massinhas ¹	569,1	136,0	3,8	0,7
	Prato	Hambúrguer ^{1,6,12} com molho de tomate e massa esparguete ¹	2277,0	544,2	15,4	5,1
	Salada	Alface, milho e pepino	208,9	50	0,8	0,1
	Sobremesa	Fruta da época (min. 3 variedades)	319,7	76,4	0,5	0,2
	Pão	Pão de mistura ¹	Pode ser solicitada a Ficha Técnica			
Terça-Feira	Sopa	Grão-de-bico com couve lombarda	979,8	234,2	5,1	0,6
	Prato	Petinga frita ^{4,5} com arroz de couve e cenoura	2812,4	673,2	32,4	6,9
	Salada	Alface, pimento e milho	206,3	49,5	0,8	0
	Sobremesa	Fruta da época (min. 3 variedades) / Fruta cozida	319,7/346,8	76,4/82,9	0,5/0,8	0,2/0,1
	Pão	Pão de mistura ¹	Pode ser solicitada a Ficha Técnica			
Quarta-Feira	Sopa	Espinafres com cenoura	415,3	99,3	3,4	0,5
	Prato	Feijoada à Portuguesa ⁶ com arroz branco	2963,0	708,0	18,9	5,3
	Salada	Alface, couve roxa e pepino	74,1	17,7	0,3	0
	Sobremesa	Fruta da época (min. 3 variedades)	319,7	76,4	0,5	0,2
	Pão	Pão de mistura ¹	Pode ser solicitada a Ficha Técnica			
Quinta-Feira	Sopa	Camponesa	847,0	202,4	3,7	0,6
	Prato	Abrotea no forno com ervas aromáticas e arroz de ervilhas	1689,9	403,9	6,6	1,0
	Salada	Alface, beterraba e cenoura	82,4	19,7	0,2	0
	Sobremesa	Fruta da época (min. 3 variedades)	319,7	76,4	0,5	0,2
	Pão	Pão de mistura ¹	Pode ser solicitada a Ficha Técnica			
Sexta-Feira	Sopa	Couve lombarda	447,2	106,9	3,2	0,5
	Prato	Strogonoff de frango ^{7, 12} com esparguete ¹	2120,0	506,7	8,3	1,8
	Salada	Cenoura, couve roxa e feijão verde	121,0	28,9	0,2	0,1
	Sobremesa	Fruta da época (min. 3 variedades)/ iogurte de aromas ⁷	319,7/371,3	76,4/88,7	0,5/2,0	0,2/1,1
	Pão	Pão de mistura ¹	Pode ser solicitada a Ficha Técnica			

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 e 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, Tab e a informação disponibilizada pelos fornecedores.

Legenda: VE - Valor energético, Lip. - Lípidos, AG Sat. - Ácidos Gordos Saturados, HC - Hidratos de Carbono, Prot. - Proteínas.

Semana 14

10 a 14 de dezembro

			VE (KJ)	VE (Kcal)	Lip. (g)	AG Sat. (g)
Segunda-Feira	Sopa	Couve-flor com cenoura	263,1	62,9	3,4	0,5
	Prato	Filetes de pescada ⁴ gratinados ⁷ com arroz de tomate	1736	414,9	8,8	1,3
	Salada	Alface, cebola e tomate	89,2	21,3	0,3	0,0
	Sobremesa	Fruta da época (min. 3 variedades)	319,7	76,4	0,5	0,2
	Pão	Pão de mistura ¹				
						Pode ser solicitada a Ficha Técn
Terça-Feira	Sopa	Macedónia de legumes	514,1	122,9	3,4	0,5
	Prato	Pá de porco assada com massa salteada ¹	2308,3	551,7	15,1	3,7
	Salada	Alface, beterraba e pepino	75,6	18,1	0,3	0,1
	Sobremesa	Fruta da época (min. 3 variedades)	319,7	76,4	0,5	0,2
	Pão	Pão de mistura ¹				
						Pode ser solicitada a Ficha Técn
Quarta-Feira	Sopa	Alho-francês	274,6	65,6	3,5	0,6
	Prato	EMENTA FESTIVA - NATAL				
		Bacalhau ⁴ gratinado com molho béchamel ^{1,7} (bacalhau ⁴ , batata e cenoura)	1472,4	351,9	0,5	0,1
	Salada	Alface, pepino e tomate	85,6	20,5	0,5	0,1
	Sobremesa	Fruta da época (min. 3 variedades) / Fruta assada	319,7/346,8	76,4/82,9	0,5/0,8	0,2/0,1
	Pão	Pão de mistura ¹				
						Pode ser solicitada a Ficha Técn
Quinta-Feira	Sopa	Sopa de legumes	465,7	111,3	3,6	0,6
	Prato	Arroz de aves no forno com chouriço ⁶	2136,8	510,6	12,1	3,3
	Salada	Alface, couve em juliana e milho	248,1	59,5	0,8	0
	Sobremesa	Fruta da época (min. 3 variedades)	319,7	76,4	0,5	0,2
	Pão	Pão de mistura ¹				
						Pode ser solicitada a Ficha Técn
Sexta-Feira	Sopa	Feijão vermelho com couve lombarda	883,4	211,1	3,7	0,6
	Prato	Massinha ¹ de peixe ⁴ com tomate	1823,0	435,7	4,7	0,8
	Salada	Alface, milho e tomate	223,3	53,5	0,8	0,0
	Sobremesa	Fruta da época (min. 3 variedades) / Aletria ^{1,3,7}	319,7/820,9	76,4/196,2	0,5/3,7	0,2/1,4
	Pão	Pão de mistura ¹				
						Pode ser solicitada a Ficha Técn

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 e 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, Tab e a informação disponibilizada pelos fornecedores.

Legenda: VE - Valor energético, Lip. - Lípidos, AG Sat. - Ácidos Gordos Saturados, HC - Hidratos de Carbono, Prot. - Proteínas.