

Semana 9

4 a 8 de junho

		VE (KJ)	VE (Kcal)	Lip. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Açúcares (g)	Proteínas (g)	Sal (g)		
Segunda-Feira	Sopa	Creme de abóbora									<a href="#">ET</a>
	Prato	Rolo de carne <sup>1,6,12</sup> com molho de tomate e massa esparguete <sup>1</sup>									<a href="#">ET</a>
	Salada	Couve roxa, pimento e milho									<a href="#">ET</a>
	Sobremesa	Fruta da época (min. 3 variedades)									<a href="#">ET</a>
	Pão	Pão de mistura <sup>1</sup>									<a href="#">ET</a>
<p style="text-align: center;">Pode ser solicitada a Ficha Técnica do Pão aos funcionários.</p>											

		VE (KJ)	VE (Kcal)	Lip. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Açúcares (g)	Proteínas (g)	Sal (g)		
Terça-Feira	Sopa	Alho francês com curgete									<a href="#">ET</a>
	Prato	Pescada assada <sup>4</sup> com arroz de cenoura									<a href="#">ET</a>
	Salada	Alface, pepino e tomate									<a href="#">ET</a>
	Sobremesa	Fruta da época (min. 3 variedades) / gelatina <sup>12</sup>									<a href="#">ET</a>
	Pão	Pão de mistura <sup>1</sup>									<a href="#">ET</a>
<p style="text-align: center;">Pode ser solicitada a Ficha Técnica do Pão aos funcionários.</p>											

		VE (KJ)	VE (Kcal)	Lip. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Açúcares (g)	Proteínas (g)	Sal (g)		
Quarta-Feira	Sopa	Creme de legumes									<a href="#">ET</a>
	Prato	Perna de peru assada com laranja e massa cotovelinhos <sup>1</sup>									<a href="#">ET</a>
	Salada	Cenoura, couve roxa e feijão verde									<a href="#">ET</a>
	Sobremesa	Fruta da época (min. 3 variedades)									<a href="#">ET</a>
	Pão	Pão de mistura <sup>1</sup>									<a href="#">ET</a>
<p style="text-align: center;">Pode ser solicitada a Ficha Técnica do Pão aos funcionários.</p>											

		VE (KJ)	VE (Kcal)	Lip. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Açúcares (g)	Proteínas (g)	Sal (g)		
Quinta-Feira	Sopa	Caldo verde <sup>6</sup>									<a href="#">ET</a>
	Prato	Badejo <sup>4</sup> de tomatada com batata e couve-flor cozidas									<a href="#">ET</a>
	Salada	Alface, beterraba e milho									<a href="#">ET</a>
	Sobremesa	Fruta da época (min. 3 variedades)									<a href="#">ET</a>
	Pão	Pão de mistura <sup>1</sup>									<a href="#">ET</a>
<p style="text-align: center;">Pode ser solicitada a Ficha Técnica do Pão aos funcionários.</p>											

		VE (KJ)	VE (Kcal)	Lip. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Prot. (g)	Sal (g)	Açúcar (g)		
Sexta-Feira	Sopa	Feijão branco com espinafres									<a href="#">ET</a>
	Prato	Arroz misto de carnes (vaca, porco e frango)									<a href="#">ET</a>
	Salada	Alface, couve lombarda e cenoura									<a href="#">ET</a>
	Sobremesa	Fruta da época (min. 3 variedades) / Fruta assada									<a href="#">ET</a>
	Pão	Pão de mistura <sup>1</sup>									<a href="#">ET</a>
<p style="text-align: center;">Pode ser solicitada a Ficha Técnica do Pão aos funcionários.</p>											

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.

Semana 10

11 a 15 de junho

			VE (KJ)	VE (Kcal)	Lip. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Açúcares (g)	Proteínas (g)	Sal (g)	
Segunda-Feira	Sopa	Espinafres	427,4	102,2	3,4	0,5	14,6	3,4	3,0	0,4	<a href="#">ET</a>
	Prato	Lombinhos de pescada <sup>4</sup> no forno com arroz de cenoura	1730,3	413,5	8,7	1,3	49,2	2,1	33,5	0,7	<a href="#">ET</a>
	Salada	Alface, pepino e tomate	85,6	20,4	0,4	0,1	2,7	2,6	1,6	0,0	<a href="#">ET</a>
	Sobremesa	Fruta da época (min. 3 variedades)/ iogurte de aromas <sup>7</sup>	319,7/371,3	76,4/88,7	0,5/2,0	0,2/1,1	16,9/12,6	16,7/12,6	1,1/5,1	0/0,2	<a href="#">ET</a>
	Pão	Pão de mistura <sup>1</sup>	Pode ser solicitada a Ficha Técnica do Pão aos funcionários.								

			VE (KJ)	VE (Kcal)	Lip. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Açúcares (g)	Proteínas (g)	Sal (g)	
Terça-Feira	Sopa	Creme de legumes	465,7	111,3	3,6	0,6	15,8	4,2	3,8	0,3	<a href="#">ET</a>
	Prato	Frango estufado com ervilhas e massa macarronete <sup>1</sup>	2460,3	588,0	9,2	1,9	61,4	3,8	63,2	0,6	<a href="#">ET</a>
	Salada	Curgete, milho e pimento	159,9	38,3	0,6	0,1	6,2	1,4	2,0	0,0	<a href="#">ET</a>
	Sobremesa	Fruta da época (min. 3 variedades)	319,7	76,4	0,5	0,2	16,9	16,7	1,1	0,0	<a href="#">ET</a>
	Pão	Pão de mistura <sup>1</sup>	Pode ser solicitada a Ficha Técnica do Pão aos funcionários.								

			VE (KJ)	VE (Kcal)	Lip. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Açúcares (g)	Proteínas (g)	Sal (g)	
Quarta-Feira	Sopa	Saloia	867,6	207,4	3,7	0,6	31,3	4,2	11,5	0,2	<a href="#">ET</a>
	Prato	Peixe à Gomes de Sá <sup>3,4</sup>	1987,1	474,9	12,6	2,1	52,2	3,5	36,7	1,4	<a href="#">ET</a>
	Salada	Alface, cenoura e pepino	78,0	18,6	0,3	0,1	2,7	2,5	1,5	0,1	<a href="#">ET</a>
	Sobremesa	Fruta da época (min. 3 variedades)	319,7	76,4	0,5	0,2	16,9	16,7	1,1	0,0	<a href="#">ET</a>
	Pão	Pão de mistura <sup>1</sup>	Pode ser solicitada a Ficha Técnica do Pão aos funcionários.								

			VE (KJ)	VE (Kcal)	Lip. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Açúcares (g)	Proteínas (g)	Sal (g)	
Quinta-Feira	Sopa	Feijão verde	470,2	112,4	3,3	0,5	17,2	5,6	3,3	0,2	<a href="#">ET</a>
	Prato	Chili <sup>6, 12</sup> com arroz branco	2488,8	594,8	11,8	3,1	73,4	2,3	46,8	0,4	<a href="#">ET</a>
	Salada	Couve lombarda, couve roxa e milho	202,2	48,4	0,5	0,0	7,6	2,6	3,5	0,0	<a href="#">ET</a>
	Sobremesa	Fruta da época (min. 3 variedades)	319,7	76,4	0,5	0,2	16,9	16,7	1,1	0,0	<a href="#">ET</a>
	Pão	Pão de mistura <sup>1</sup>	Pode ser solicitada a Ficha Técnica do Pão aos funcionários.								

			VE (KJ)	VE (Kcal)	Lip. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Açúcares (g)	Proteínas (g)	Sal (g)	
Sexta-Feira	Sopa	Couve coração	452,0	108,0	3,3	0,5	16,7	5,3	2,7	0,2	<a href="#">ET</a>
	Prato	Massada de peixe <sup>1,4</sup>	1847,1	441,4	6,7	1,1	57,5	3,1	36,3	0,5	<a href="#">ET</a>
	Salada	Cenoura, tomate e cebola	101,6	24,3	0,2	0,0	4,8	4,3	1,0	0,1	<a href="#">ET</a>
	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	16,9/19,4	16,7/19,4	1,1/0,4	0/0	<a href="#">ET</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 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, 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.