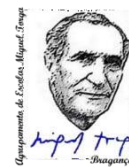


Ementas

21 a 25 de setembro



			VE (KJ)	VE (Kcal)	Lip. (g)	AG sat. (g)	HC (g)	Prot. (g)	Sal (g)	Açúc (g)
2.ª feira	Sopa	Sopa macedónia de legumes(batata,macedónia de legumes,cebola,alho,sal e azeite)	221	53	1,7	0,2	7,8	1,4	0,08	2,5
	Prato1	Lasanha de atum com cogumelos ^{4,7,1}	625	149,4	9	1,2	6,1	11,6	0,8	2,5
	Prato2	Estufado de ervilhas com legumes (alho francês, couve flor e curgete) ⁹ , batata corada	1371,1	327,7	8,4	1,3	38,3	15,7	0,4	6,9
	Salada	Alface, cenoura, tomate	92,4	13,1	0,3	0,0	3,9	1,3	0,1	3,7
	Sobremesa	Fruta da época (min. 3 variedades)	319,7/ 431,2	76,4/ 103,0	0,5/ 3,1	0,2/ 1,3	16,9/ 14,8	1,1/ 4,1	0/ 0,1	16,7/ 14,8
	Pão	Pão de mistura ¹	Pode ser solicitada a ficha técnica do pão no ASE							

			VE (KJ)	VE (Kcal)	Lip. (g)	AG sat. (g)	HC (g)	Prot. (g)	Sal (g)	Açúc (g)
3.ª feira	Sopa	Sopa de Alho Francês (abóbora,alho francês,cenoura,curgete,cebola,nabo,sal e azeite)	108	26	1,6	0,2	2,2	0,7	0,07	2,1
	Prato1	Lombo de porco assado no forno com puré de batata ^{57,12,3,1,6,9,8}	879+61 9	210+1 48	8,8+4 ,2	3+1,2	0+19	32,7+ 4,2	0,3+0 .4	0+3. 4
	Prato2	Guisado de grão com legumes e batata	1683,9	402,5	10,4	1,4	55,6	15,7	0,3	6,8
	Salada	Milho, pimento e tomate	226,3	54,3	0,9	0	9,6	2,3	0	2,4
	Sobremesa	Fruta da época (min. 3 variedades)	319,7/ 431,2	76,4/ 103,0	0,5/ 3,1	0,2/ 1,3	16,9/ 14,8	1,1/ 4,1	0/ 0,1	16,7/ 14,8
	Pão	Pão de mistura ¹	Pode ser solicitada a ficha técnica do pão no ASE							

			VE (KJ)	VE (Kcal)	Lip. (g)	AG sat. (g)	HC (g)	Prot. (g)	Sal (g)	Açúc (g)
4.ª feira	Sopa	Sopa de grão-de-bico com espinafres (batata, espinafres, grão-de-bico,cenoura,cebola,alho)	83,7	235,1	5,4	0,7	35,2	10,6	0,3	4,5
	Prato1	Posta de perca do nilo grelhada ⁴ com arroz branco	360	86	1	0,2	0	18,4	0,15	0
	Prato2	Legumes estufados (cenoura, couve flor, brócolos e alho francês) com lentilhas e cogumelos ^{9,12} , Massa ¹	1872,0	447,4	8,8	1,3	62,0	23,4	0,5	6,1
	Salada	Alface, cenoura e couve roxa	80,9	19,3	0,1	0,0	3,3	1,6	0,1	3,0
	Sobremesa	Fruta da época (min. 3 variedades)	319,7/ 431,2	76,4/ 103,0	0,5/ 3,1	0,2/ 1,3	16,9/ 14,8	1,1/ 4,1	0/ 0,1	16,7/ 14,8
	Pão	Pão de mistura ¹	Pode ser solicitada a ficha técnica do pão no ASE							

			VE (KJ)	VE (Kcal)	Lip. (g)	AG sat. (g)	HC (g)	Prot. (g)	Sal (g)	Açúc (g)
5.ªfeira	Sopa	Crema de cenoura(batata,cenoura,cebola,alho,sal e azeite)	285	68	2,4	0,3	9,9	1,4	0,1	2,4
	Prato1	Peito de frango estufado com massa ¹	589+11 26	141+2 69	8,9+1 ,4	2+0,3	2,6+5 3,4	12,5+ 9,1	0,18+ 0,1	1,5+ 2,4
	Prato2	Salteado de grão, batata, milho e brócolos	1544,7	369,2	7,3	0,9	53,6	16,2	36,0	4,0
	Salada	Alface, cenoura e curgete	80,4	19,2	0,2	0,0	2,9	1,6	0,1	2,7
	Sobremesa	Fruta da época (min. 3 variedades)	319,7/ 431,2	76,4/ 103,0	0,5/ 3,1	0,2/ 1,3	16,9/ 14,8	1,1/ 4,1	0/ 0,1	16,7/ 14,8
	Pão	Pão de mistura ¹	Pode ser solicitada a ficha técnica do pão no ASE							

			VE (KJ)	VE (Kcal)	Lip. (g)	AG sat. (g)	HC (g)	Prot. (g)	Sal (g)	Açúc (g)
6.ª feira	Sopa	Sopa de feijão verde(batata,couve branca,feijão verde,cenoura,cebola,alho,sal,azeite)	213	51	1,7	0,2	7,1	3,5	0,07	1,8
	Prato1	Bacalhau à Brás ^{1,10,9,6,7,34}	1276	305	20	7	20	9	0,7	0,5
	Prato2	Jardineira de ervilhas e legumes	1366,5	326,6	8,3	1,3	38,0	15,0	0,4	9,2
	Salada	Alface, pepino, tomate	86	21	0,5	0,1	2,7	1,6	0	2,7
	Sobremesa	Fruta da época (min. 3 variedades)	319,7/ 431,2	76,4/ 103,0	0,5/ 3,1	0,2/ 1,3	16,9/ 14,8	1,1/ 4,1	0/ 0,1	16,7/ 14,8
	Pão	Pão de mistura ¹	Pode ser solicitada a ficha técnica do pão no ASE							

Nota: O Prato 1- Dieta Mediterrânea / O prato 2- Dieta Vegetariana e alternativas para intolerância/alergia comprovada.

A sua refeição contém ou pode conter as seguintes substâncias ou produtos e seus derivados: ¹glúten, ² crustáceos, ³ovos, ⁴peixes, ⁵ amendoins, ⁶ soja, ⁷ leite, ⁸frutos de casca rija, ⁹ aipo, ¹⁰ mostarda, ¹¹ sementes de sésamo, ¹² dióxido de enxofre e sulfitos, ¹³ tremço, ¹⁴ moluscos. Para quem não é alérgico ou intolerante, estas substâncias ou produtos são completamente inofensivas.

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.