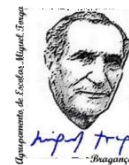


Ementas

6 a 9 de outubro



			VE (KJ)	VE (Kcal)	Lip. (g)	AG sat. (g)	HC (g)	Prot. (g)	Sal (g)	Açúc (g)
FERIADO										

			VE (KJ)	VE (Kcal)	Lip. (g)	AG sat. (g)	HC (g)	Prot. (g)	Sal (g)	Açúc (g)
3.ª feira	Sopa	Grão-de-bico com couve lombarda (batata, couve lombarda, grão-de-bico, cenoura, cebola)	427,7	102,2	3,4	0,5	14,6	3,0	0,4	3,4
	Prato1	Argolas de lulas no forno ^{1 14} com arroz de tomate	950	227	11	4,3	28	4,6	1,3	1,5
	Prato2	Massinha à Siciliana (grão, tomate e azeitonas) ^{1,13}	1843,9	440,7	12,0	1,6	60,9	16,8	0,3	4,2
	Salada	Alface, cenoura, milho	216	52	0,6	0,0	9,2	2,4	0,1	1,9
	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	Juliana (batata, repolho, ervilhas, cenoura, cebola, nabo, alho)	509,8	121,9	3,6	6,4	18,1	4,5	0,1	5
	Prato1	Perna de frango assada com massa ¹	220,2	527,5	5,9	1,4	56,9	60,1	0,6	2,5
	Prato2	Arroz de lentilhas com legumes mediterrânicos assados	2088,2	499,1	8,3	1,2	76,0	23,9	0,4	8,0
	Salada	Milho, pepino, tomate	228,8	54,8	0,9	0,1	9,4	2,4	0,0	2,3
	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.ª feira	Sopa	Crema de cenoura (batata, cenoura, cebola, alho)	263	63	2,4	0,4	9	4,2	0,3	1,8
	Prato1	Ovos mexidos ³ com cogumelos ¹⁴ e arroz branco	1961,6	468,8	15,6	3,2	62,8	17,4	0,4	0,2
	Prato2	Salteado de legumes com feijão-frade, batata cozida	1881,9	449,8	8,5	1,3	58,8	22,6	0,3	7,0
	Salada	Alface, tomate e cenoura	92,4	22,1	0,2	0,0	3,8	1,4	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)
6.ª feira	Sopa	Couve lombarda (couve lombarda, abóbora, batata, cenoura, cebola, alho)	447,2	106,9	3,2	0,5	16,1	3,1	0,2	4,8
	Prato1	Lombo de perca do nilo ⁴ grelhados com macedónia de legumes ¹²	360+239	86+57	1+0,3	0,2+0,1	0+9	18,4+2,8	0,15+0,2	0+0,8
	Prato2	Salada de 3 feijões com batata e cenoura	1521,3	363,6	1,1	0,2	57,0	20,5	0,3	6,0
	Salada	Alface, milho, beterraba	213	51	0,6	0,0	8,8	2,6	0,1	1,7
	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 2 é proposto de acordo com 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, ⁸ frutos 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 inofensivos.

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. - Lípidos, AG Sat. - Ácidos Gordos Saturados, HC - Hidratos de Carbono, Prot. - Proteínas.