

Colégio Moderno
INFANTIL
SEMANA 05 a 9 de Janeiro de 2026

Segunda-Feira

			VE KJ	VE kcal	Lip. g	AG Sat. g	HC g	Açúcar g	Prot. g	Sal g
Sopa	Creme de cenoura		157	37	0,6	0,1	5,5	2,4	1,5	0,2
Prato	Almôndegas de aves com arroz de espinafres e cenoura ralada ^{1,2,3,6,7,8,10,11,12,14}		481	115	5,2	0,2	9,6	1,4	6,6	0,7
Vegetariana	Salada quente de lentilhas, nabo, repolho e abóbora com batata corada ^{1,6,8,11}		354	84	1,9	0,2	12,1	1,3	3,5	0,3
Sobremesa	Fruta da época		262	62	0,5	0,2	13,1	13,1	0,2	0,0
Lanche	iogurte e pão com marmelada ^{1,7}		621	146	1,8	0,8	26,5	11,4	5,1	0,3

Terça-Feira

			VE KJ	VE kcal	Lip. g	AG Sat. g	HC g	Açúcar g	Prot. g	Sal g
Sopa	Sopa de feijão verde		157	37	0,7	0,1	5,2	1,9	1,6	0,2
Prato	Lombinhos de cavala com batata cozida, cenoura e ervilhas ⁴		582	139	6,6	1,5	9,2	0,8	9,5	0,2
Vegetariana	Grão estufado com arroz de tomate e brócolos cozidos		605	144	3,0	0,4	23,0	1,2	4,7	0,4
Salada_legumes	Tomate com orégãos		94	24	0,4	0,0	3,5	3,5	0,8	0,0
Sobremesa	Fruta da época		262	62	0,5	0,2	13,1	13,1	0,2	0,0
Lanche	Leite e pão com queijo ^{1,3,7}		469	112	3,4	1,4	14,5	4,1	5,3	0,3

Quarta-Feira

			VE KJ	VE kcal	Lip. g	AG Sat. g	HC g	Açúcar g	Prot. g	Sal g
Sopa	Creme de alho francês		144	34	0,6	0,0	4,8	1,8	1,4	0,1
Prato	Tirinhas de carne de porco estufadas com massa fusilli, cenoura e lombardo ^{1,3}		366	88	4,4	1,2	2,7	1,2	8,7	0,4
Vegetariana	Jardineira vegetariana (com ervilhas)		263	63	1,2	0,2	7,4	1,8	3,2	0,2
Sobremesa	Fruta da época		262	62	0,5	0,2	13,1	13,1	0,2	0,0
Lanche	iogurte com pão e manteiga ^{1,7}		724	172	6,2	3,7	23,1	8,2	5,1	0,4

Quinta-Feira

			VE KJ	VE kcal	Lip. g	AG Sat. g	HC g	Açúcar g	Prot. g	Sal g
Sopa	Creme de abóbora com grão		155	36	0,7	0,1	5,3	1,7	1,6	0,1
Prato	Pastéis de bacalhau com arroz de tomate ^{1,2,3,4,5,6,7,14}		877	210	10,4	1,3	19,7	1,2	8,6	0,8
Vegetariana	Estufado de feijão branco com cogumelos com arroz de cenoura e couve-flor cozida		430	102	2,0	0,2	16,8	1,5	2,8	0,3
Salada_legumes	Alface		64	17	0,0	0,0	0,9	0,9	1,7	0,0
Sobremesa	Fruta da época		262	62	0,5	0,2	13,1	13,1	0,2	0,0
Lanche	Leite e pão com queijo ^{1,3,7}		469	112	3,4	1,4	14,5	4,1	5,3	0,3

Sexta-Feira

			VE KJ	VE kcal	Lip. g	AG Sat. g	HC g	Açúcar g	Prot. g	Sal g
Sopa	Sopa de alface		148	35	0,8	0,1	5,0	1,4	1,5	0,1
Prato	Esparguete à bolonhesa com cenoura ralada e feijão ^{1,3}		645	154	8,6	3,0	8,5	1,9	9,4	0,7
Vegetariana	Bolonhesa de lentilhas com berinjela e brócolos cozidos ^{1,3,6,8,11}		242	58	1,8	0,2	6,2	1,6	2,9	0,3
Salada_legumes	Tomate		83	21	0,5	0,0	1,6	1,6	1,6	0,0
Sobremesa	Fruta da época		262	62	0,5	0,2	13,1	13,1	0,2	0,0
Lanche	iogurte com bolachas ^{1,3,5,6,7,8,11}		577	136	2,8	1,0	22,3	11,9	5,0	0,3

VE - Valor energético, Lip. - Lípidos, AG Sat. - Ácidos Gordos Saturados, HC - Hidratos de Carbono, Açúcar - Açúcar, Prot. - Proteínas, Sal - Sal
 A sua refeição contém ou pode conter as seguintes substâncias ou produtos e seus derivados: (1) Cereais que contêm glúten., (2) Crustáceos, (3) Ovos, (4) Peixes, (5) Amendoin., (6) Soja, (7) Leite, (8) Frutos de casca rija, (9) Aipo, (10) Mostarda, (11) Sementes de sésamo, (12) Dióxido de enxofre e sulfitos, (13) Tremoço, (14) Moluscos. Se é alérgico a algum alimento, por favor informe-se junto da nossa equipa. Não poderão ser excluídas possíveis contaminações cruzadas. Para quem não é alérgico ou intolerante, estas substâncias ou produtos são completamente inofensivas.

Declaração nutricional: Variações de técnicas de preparação e confeção, bem como diferenças sazonais e regionais dos produtos, podem alterar os valores apresentados. 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.

Colégio Moderno
INFANTIL
SEMANA 12 a 16 de Janeiro de 2026

Segunda-Feira

			VE KJ	VE kcal	Lip. g	AG Sat. g	HC g	Açúcar g	Prot. g	Sal g
Sopa	Creme de cenoura		157	37	0,6	0,1	5,5	2,4	1,5	0,2
Prato	Arroz de peixe (fogonero) com abóbora, milho e salsa ⁴		431	102	1,9	0,3	13,6	0,5	7,1	0,6
Vegetariana	Legumes estufados (abóbora, alho francês e feijão-verde) com massa e ervilhas ^{1,3}		231	55	1,4	0,2	5,3	1,6	3,2	0,2
Sobremesa	Fruta da época		262	62	0,5	0,2	13,1	13,1	0,2	0,0
Lanche	iogurte e pão com marmelada ^{1,7}		621	146	1,8	0,8	26,5	11,4	5,1	0,3

Terça-Feira

			VE KJ	VE kcal	Lip. g	AG Sat. g	HC g	Açúcar g	Prot. g	Sal g
Sopa	Sopa de feijão verde		157	37	0,7	0,1	5,2	1,9	1,6	0,2
Prato	Peito de peru no forno com esparguete ^{1,3}		432	102	3,5	0,5	3,0	0,4	14,4	0,4
Vegetariana	Hambúrguer de feijão com arroz branco e brócolos cozidos ¹		1115	262	2,8	0,2	45,9	0,5	12,4	0,2
Salada_legumes	Cenoura ralada		96	24	0,2	0,0	3,6	3,4	0,7	0,2
Sobremesa	Fruta da época		262	62	0,5	0,2	13,1	13,1	0,2	0,0
Lanche	Leite e pão com queijo ^{1,3,7}		469	112	3,4	1,4	14,5	4,1	5,3	0,3

Quarta-Feira

			VE KJ	VE kcal	Lip. g	AG Sat. g	HC g	Açúcar g	Prot. g	Sal g
Sopa	Creme de alho francês		144	34	0,6	0,0	4,8	1,8	1,4	0,1
Prato	Atum com batata, feijão frade e cenoura cozida ⁴		583	139	8,8	0,6	7,3	1,1	11,5	0,7
Vegetariana	Empadão rosado de lentilhas e legumes (curgete, cenoura e alho francês picados) ^{1,6,8,11}		268	64	1,4	0,2	8,8	1,9	2,9	0,2
Salada_legumes	tomate		98	23	0,0	0,0	3,4	3,4	1,1	0,2
Sobremesa	Fruta da época		262	62	0,5	0,2	13,1	13,1	0,2	0,0
Lanche	iogurte com pão e manteiga ^{1,7}		724	172	6,2	3,7	23,1	8,2	5,1	0,4

Quinta-Feira

			VE KJ	VE kcal	Lip. g	AG Sat. g	HC g	Açúcar g	Prot. g	Sal g
Sopa	Sopa de abóbora com coentros		133	31	0,5	0,1	4,6	2,1	1,3	0,2
Prato	Frango estufado com couve coração, cenoura e macarronete ¹		310	73	2,4	0,4	3,0	1,6	9,4	0,4
Vegetariana	Guisado de grão com massinhas, lombardo e cenoura ¹		290	69	2,4	0,3	7,2	1,7	3,3	0,5
Sobremesa	Fruta da época		262	62	0,5	0,2	13,1	13,1	0,2	0,0
Lanche	Leite e pão com queijo ^{1,3,7}		469	112	3,4	1,4	14,5	4,1	5,3	0,3

Sexta-Feira

			VE KJ	VE kcal	Lip. g	AG Sat. g	HC g	Açúcar g	Prot. g	Sal g
Sopa	Sopa de alface com feijão		199	47	0,7	0,1	7,3	2,2	1,7	0,3
Prato	Lombos de salmão com arroz de cenoura ⁴		504	119	2,4	0,3	14,4	1,0	9,4	0,4
Vegetariana	Estufado de feijão branco com espinafres e arroz branco		846	201	2,5	0,4	29,6	1,4	9,9	0,3
Salada_legumes	Alface		64	17	0,0	0,0	0,9	0,9	1,7	0,0
Sobremesa	Fruta da época		262	62	0,5	0,2	13,1	13,1	0,2	0,0
Lanche	iogurte com bolachas ^{1,3,5,6,7,8,11}		577	136	2,8	1,0	22,3	11,9	5,0	0,3

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

A sua refeição contém ou pode conter as seguintes substâncias ou produtos e seus derivados: (1) Cereais que contêm glúten., (2) Crustáceos, (3) Ovos, (4) Peixes, (5) Amendoin, (6) Soja, (7) Leite, (8) Frutos de casca rija, (9) Aipo, (10) Mostarda, (11) Sementes de sésamo, (12) Dióxido de enxofre e sulfitos, (13) Tremoço, (14) Moluscos. Se é alérgico a algum alimento, por favor informe-se junto da nossa equipa. Não poderão ser excluídas possíveis contaminações cruzadas. Para quem não é alérgico ou intolerante, estas substâncias ou produtos são completamente inofensivas.

Declaração nutricional: Variações de técnicas de preparação e confeção, bem como diferenças sazonais e regionais dos produtos, podem alterar os valores apresentados. 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.

Colégio Moderno
INFANTIL
SEMANA 19 a 23 de Janeiro de 2026

Segunda-Feira

			VE kcal	VE kcal	Lip. g	AG Sat. g	HC g	Açúcar g	Prot. g	Sal g
Sopa	Creme de cenoura		157	37	0,6	0,1	5,5	2,4	1,5	0,2
Prato	Lombo de porco estufado com macarrão e couve lombarda ¹		371	89	3,8	0,9	2,4	0,9	10,8	0,3
Vegetariana	Alho francês, lentilhas e cenoura com esmagada de batata e feijão-verde cozido ^{1,6,8,11}		309	73	1,5	0,2	10,6	1,8	3,1	0,3
Salada_legumes	Cenoura ralada		83	21	0,5	0,0	1,6	1,6	1,6	0,0
Sobremesa	Fruta da época		262	62	0,5	0,2	13,1	13,1	0,2	0,0
Lanche	logurte e pão com marmelada ^{1,7}		621	146	1,8	0,8	26,5	11,4	5,1	0,3

Terça-Feira

			VE kcal	VE kcal	Lip. g	AG Sat. g	HC g	Açúcar g	Prot. g	Sal g
Sopa	Sopa de feijão verde		157	37	0,7	0,1	5,2	1,9	1,6	0,2
Prato	Pescada no forno com arroz de ervilhas e cenoura ralada ⁴		731	175	10,8	2,0	9,8	1,1	8,5	0,3
Vegetariana	Ervilhas salteadas com cenoura, arroz branco e brócolos cozidos		405	96	1,5	0,2	14,1	1,5	4,0	0,2
Sobremesa	Fruta da época		262	62	0,5	0,2	13,1	13,1	0,2	0,0
Lanche	Leite e pão com queijo ^{1,3,7}		469	112	3,4	1,4	14,5	4,1	5,3	0,3

Quarta-Feira

			VE kcal	VE kcal	Lip. g	AG Sat. g	HC g	Açúcar g	Prot. g	Sal g
Sopa	Creme de alho francês e grão		238	56	1,1	0,1	8,4	1,7	2,3	0,2
Prato	Frango estufado com massa espiral e curgete ^{1,3}		302	72	2,5	0,5	2,5	1,2	9,5	0,3
Vegetariana	Feijão-frade estufado com tomate, macarrão cozido e cenoura cozida ¹		711	168	2,3	0,4	24,8	2,7	9,6	0,3
Salada_legumes	Tomate		94	24	0,4	0,0	3,5	3,5	0,8	0,0
Sobremesa	Fruta da época		262	62	0,5	0,2	13,1	13,1	0,2	0,0
Lanche	logurte com pão e manteiga ^{1,7}		724	172	6,2	3,7	23,1	8,2	5,1	0,4

Quinta-Feira

			VE kcal	VE kcal	Lip. g	AG Sat. g	HC g	Açúcar g	Prot. g	Sal g
Sopa	Sopa de abóbora		133	31	0,5	0,1	4,6	2,1	1,3	0,2
Prato	Salada de bacalhau fresco com batata, cenoura e brócolos ⁴		331	79	1,7	0,2	7,4	1,2	7,8	1,5
Vegetariana	Salada de lentilhas com batata, cenoura e brócolos ^{1,6,8,11}		364	87	1,8	0,2	12,6	1,5	3,6	0,4
Sobremesa	Fruta da época		262	62	0,5	0,2	13,1	13,1	0,2	0,0
Lanche	Leite e pão com queijo ^{1,3,7}		469	112	3,4	1,4	14,5	4,1	5,3	0,3

Sexta-Feira

			VE kcal	VE kcal	Lip. g	AG Sat. g	HC g	Açúcar g	Prot. g	Sal g
Sopa	Sopa de alface		148	35	0,8	0,1	5,0	1,4	1,5	0,1
Prato	Chili de carne (carne de vaca picada, feijão e arroz)		943	225	10,1	3,5	20,5	1,4	11,7	0,6
Vegetariana	Estufado de grão com massa espiral e mix de legumes (couve-flor, ervilhas e milho) ^{1,3}		556	133	3,2	0,5	17,8	1,0	5,8	0,4
Salada_legumes	Alface		64	17	0,0	0,0	0,9	0,9	1,7	0,0
Sobremesa	Fruta da época		262	62	0,5	0,2	13,1	13,1	0,2	0,0
Lanche	logurte com bolachas ^{1,3,5,6,7,8,11}		577	136	2,8	1,0	22,3	11,9	5,0	0,3

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

A sua refeição contém ou pode conter as seguintes substâncias ou produtos e seus derivados: (1) Cereais que contêm glúten., (2) Crustáceos, (3) Ovos, (4) Peixes, (5) Amendoin, (6) Soja, (7) Leite, (8) Frutos de casca rija, (9) Aipo, (10) Mostarda, (11) Sementes de sésamo, (12) Dióxido de enxofre e sulfitos, (13) Tremoço, (14) Moluscos. Se é alérgico a algum alimento, por favor informe-se junto da nossa equipa. Não poderão ser excluídas possíveis contaminações cruzadas. Para quem não é alérgico ou intolerante, estas substâncias ou produtos são completamente inofensivas.

Declaração nutricional: Variações de técnicas de preparação e confeção, bem como diferenças sazonais e regionais dos produtos, podem alterar os valores apresentados. 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.

Colégio Moderno
INFANTIL
SEMANA 26 a 30 de Janeiro de 2026

Segunda-Feira

			VE kJ	VE kcal	Lip. g	AG Sat. g	HC g	Açúcar g	Prot. g	Sal g
Sopa	Creme de cenoura		157	37	0,6	0,1	5,5	2,4	1,5	0,2
Prato	Salmão no forno com arroz de cenoura e salsa ^{1,2,3,4,7,14}		584	139	4,5	0,7	17,4	0,4	6,4	0,7
Vegetariana	Lentilhas salteadas com alho francês e beringela com arroz branco ^{1,6,8,11}		422	100	1,7	0,2	16,2	1,5	3,5	0,2
Salada_legumes	Alface		98	23	0,0	0,0	3,4	3,4	1,1	0,2
Sobremesa	Fruta da época		262	62	0,5	0,2	13,1	13,1	0,2	0,0
Lanche	logurte e pão com marmelada ^{1,7}		621	146	1,8	0,8	26,5	11,4	5,1	0,3

Terça-Feira

			VE kJ	VE kcal	Lip. g	AG Sat. g	HC g	Açúcar g	Prot. g	Sal g
Sopa	Sopa de feijão verde com grão		157	37	0,7	0,1	5,2	1,9	1,6	0,2
Prato	Vitela picada com macarronete, ervilhas e cenoura ¹		497	119	5,7	1,4	4,7	1,1	11,3	0,3
Vegetariana	Rancho vegetariano (macarronete, grão, cenoura e espinafres) ¹		275	65	2,4	0,3	6,4	1,4	3,3	0,5
Sobremesa	Fruta da época		262	62	0,5	0,2	13,1	13,1	0,2	0,0
Lanche	Leite e pão com queijo ^{1,3,7}		469	112	3,4	1,4	14,5	4,1	5,3	0,3

Quarta-Feira

			VE kJ	VE kcal	Lip. g	AG Sat. g	HC g	Açúcar g	Prot. g	Sal g
Sopa	Creme de alho francês		144	34	0,6	0,0	4,8	1,8	1,4	0,1
Prato	Lombos de fogonero corados com batata, cenoura e milho cozidos ⁴		302	72	1,7	0,2	7,1	0,7	6,5	0,5
Vegetariana	Batatas e legumes (brócolos, cenoura, pimento) assados no forno e feijão branco estufado		294	70	1,7	0,2	10,0	1,7	2,2	0,4
Salada_legumes	Tomate		94	24	0,4	0,0	3,5	3,5	0,8	0,0
Sobremesa	Fruta da época		262	62	0,5	0,2	13,1	13,1	0,2	0,0
Lanche	logurte com pão e manteiga ^{1,7}		724	172	6,2	3,7	23,1	8,2	5,1	0,4

Quinta-Feira

			VE kJ	VE kcal	Lip. g	AG Sat. g	HC g	Açúcar g	Prot. g	Sal g
Sopa	Creme de abóbora com feijão		182	43	0,7	0,0	6,5	1,7	1,8	0,1
Prato	Hambúrguer de aves no forno com arroz de espinafres ^{1,6,12}		656	156	5,9	0,3	12,2	0,8	13,1	0,3
Vegetariana	Estufado de lentilhas com abóbora e couve-flor com arroz de cenoura ^{1,6,8,11}		378	90	1,3	0,2	15,3	1,4	3,0	0,3
Sobremesa	Fruta da época		262	62	0,5	0,2	13,1	13,1	0,2	0,0
Lanche	Leite e pão com queijo ^{1,3,7}		469	112	3,4	1,4	14,5	4,1	5,3	0,3

Sexta-Feira

			VE kJ	VE kcal	Lip. g	AG Sat. g	HC g	Açúcar g	Prot. g	Sal g
Sopa	Sopa de alface		148	35	0,8	0,1	5,0	1,4	1,5	0,1
Prato	Massa com lombinhos de cavala e curgete cozida ^{1,3,4}		618	149	11,7	2,2	2,3	0,9	8,2	0,3
Vegetariana	Arroz com abóbora estufada com brócolos com ervilhas de tomatada		375	89	1,5	0,2	13,0	1,4	3,8	0,2
Salada_legumes	Cenoura ralada		1562	367	4,8	1,0	70,5	0,0	9,5	0,0
Sobremesa	Fruta da época		262	62	0,5	0,2	13,1	13,1	0,2	0,0
Lanche	logurte com bolachas ^{1,3,5,6,7,8,11}		577	136	2,8	1,0	22,3	11,9	5,0	0,3

VE - Valor energético, Lip. - Lípidos, AG Sat. - Ácidos Gordos Saturados, HC - Hidratos de Carbono, Açúcar - Açúcar, Prot. - Proteínas, Sal - Sal
 A sua refeição contém ou pode conter as seguintes substâncias ou produtos e seus derivados: (1) Cereais que contêm glúten., (2) Crustáceos, (3) Ovos, (4) Peixes, (5) Amendoin, (6) Soja, (7) Leite, (8) Frutos de casca rija, (9) Aipo, (10) Mostarda, (11) Sementes de sésamo, (12) Dióxido de enxofre e sulfitos, (13) Tremoço, (14) Moluscos. Se é alérgico a algum alimento, por favor informe-se junto da nossa equipa. Não poderão ser excluídas possíveis contaminações cruzadas. Para quem não é alérgico ou intolerante, estas substâncias ou produtos são completamente inofensivas.

Declaração nutricional: Variações de técnicas de preparação e confeção, bem como diferenças sazonais e regionais dos produtos, podem alterar os valores apresentados. 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.