

Colégio Moderno
INFANTIL
 Semana de 01 a 05 de Junho 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	Hambúrguer de aves no forno com batata frita pala -pala ^{1,6,12}	656	156	5,9	0,3	12,2	0,8	13,1	0,3
Vegetariana	Lentilhas salteadas com alho francês e beringela com arroz e batata frita pala-pala ^{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

FELIZ DIA DA CRIANÇA

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 fogueiro 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									
Prato	FERIADO								
Vegetariana									
Sobremesa									
Lanche									

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) 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) 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 de 08 a 12 de Junho 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 frango estufado com ervilhas e cenoura	483	115	1,8	0,3	12,3	1,1	10,9	0,3
Vegetariana	Guisado de ervilhas com arroz de cogumelos e cenoura	362	86	1,4	0,2	12,5	1,4	3,6	0,1
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 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	Pescada cozida batata cozida, cenoura e brócolos ⁴	327	78	3,1	0,4	1,1	1,0	10,8	0,4
Vegetariana	Legumes (brócolos e couve-flor) e lentilhas no forno com batata assada ^{1,6,8,11}	362	87	1,8	0,2	12,3	1,1	3,7	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

Quarta-Feira

		VE kJ	VE kcal	Lip. g	AG Sat. g	HC g	Açúcar g	Prot. g	Sal g
Sopa									
Prato									
Vegetariana	FERIADO								
Salada_legumes									
Sobremesa									
Lanche									

Quinta-Feira

		VE kJ	VE kcal	Lip. g	AG Sat. g	HC g	Açúcar g	Prot. g	Sal g
Sopa	Creme de abóbora e salsa	134	31	0,6	0,0	4,6	1,8	1,1	0,1
Prato	Perca cozida com arroz de lombardo e cenoura ⁴	482	115	2,0	0,3	13,2	1,0	9,7	0,4
Vegetariana	Arroz de feijão catarino, cenoura e lombardo	773	184	2,0	0,2	30,6	1,1	8,2	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 com feijão	199	47	0,7	0,1	7,3	2,2	1,7	0,3
Prato	Carne de vitela picada com cotovelinhos e cenoura ralada ¹	652	156	10,4	3,7	5,9	1,6	9,0	0,8
Vegetariana	Lentilhas estufadas com esmagada de batata e brócolos cozidos ^{1,6,8,11}	393	94	2,1	0,3	13,4	1,0	3,9	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

1

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) 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) 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 de 15 a 19 de Junho 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	Douradinhos de peixe no forno com arroz de espinafres ^{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	157	37	0,7	0,1	5,2	1,9	1,6	0,2
Prato	Perna de porco estufada com macarronete, grão e couve coração 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 fogaño corados com batata, cenoura e brócolos 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 ervilhas e coentros ^{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 salmão 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) 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) 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 de 22 a 26 de Junho 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	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	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	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 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 beringela 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	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) 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) 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 de 29 de junho a 03 Julho 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) 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) 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.



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) 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) 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.