

Semana 8

30 de outubro a 3 de novembro

		VE (KJ)	VE (Kcal)	Lip. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Açúcares (g)	Proteínas (g)	Sal (g)	
Segunda-Feira	Sopa	Creme de vegetais	589,1	140,8	3,6	0,5	20,2	6,4	0,2	
	Prato	Empadão de legumes	1187,8	283,9	0,9	0,5	58,1	8,9	0,3	
	Salada	Alface, cenoura e curgete	80,4	19,2	0,3	0	2,9	2,7	0,1	
	Sobremesa	Fruta da época (min. 3 variedades)	319,7	76,4	0,5	0,2	16,9	16,7	1,1	
	Pão	Pão de mistura	Pode ser solicitada a Ficha Técnica do Pão aos funcionários.							
Terça-Feira	Sopa	Feijão branco com espinafres	890,2	213	4	0,6	32,2	4,4	0,4	
	Prato	Estufado de cogumelos com massa macarronete e jardineira de legumes	621,6	148,6	7	1,2	13,9	7,4	0,4	
	Salada	Cenoura, milho e tomate	235,7	56,5	0,7	0	10,7	3,4	0,1	
	Sobremesa	Fruta da época (min. 3 variedades)	319,7	76,4	0,5	0,2	16,9	16,7	1,1	
	Pão	Pão de mistura	Pode ser solicitada a Ficha Técnica do Pão aos funcionários.							
Quarta-Feira	Sopa									
	Prato	FERIADO								
	Salada									
	Sobremesa									
	Pão									
		VE (KJ)	VE (Kcal)	Lip. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Prot. (g)	Sal (g)	Açúcar (g)	
Pode ser solicitada a Ficha Técnica do Pão aos funcionários.										
Quinta-Feira	Sopa	Cenoura com couve ripada	430,3	102,8	3,3	0,5	15,6	4,4	0,2	
	Prato	Jardineira de legumes	2219,8	530,5	7,6	1	88,6	10,1	0,3	
	Salada	Alface, cenoura e milho	215,7	51,7	0,6	0	9,2	1,9	0,1	
	Sobremesa	Fruta da época (min. 3 variedades)	319,7	76,4	0,5	0,2	16,9	16,7	1,1	
	Pão	Pão de mistura	Pode ser solicitada a Ficha Técnica do Pão aos funcionários.							
Sexta-Feira	Sopa	Grão-de-bico com cubinhos de cenoura e nabo	949,1	226,8	5,1	0,6	34,8	4,2	0,2	
	Prato	Mistura de legumes chineses, ervilha e puré de batata	351,3	83,9	3,5	3,4	7,5	3,8	0,1	
	Salada	Alface, cenoura e couve roxa	80,9	19,3	0,1	0	3,3	9,9	0,1	
	Sobremesa	Fruta da época (min. 3 variedades)	319,7	76,4	0,5	0,2	16,9	16,7	1,1	
	Pão	Pão de mistura	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 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.