

			Alergénios (*)	Kcal	Lip	AG Sat	HC	Açúc.	Prot.	Sal
Segunda-Feira	Sopa	creme de cenoura e couve branca	Sopa (aipo, sulfítos); hamúrguer de aves (glúten, soja, sulfítos); pão (glúten)	74,2	1,9	0,4	11,7	6,2	10,0	0,2
	Normal	hambúrguer de aves estufado com massa macarronete		372,5	15,6	3,3	32,4	2,9	24,5	1,8
	Vegetariana	favas estufadas com molho de tomate e massa macarronete		321,9	9,0	1,4	44,5	12,2	15,3	0,5
	Salada/Legumes	alface, milho e tomate		46,0	0,6	0,0	8,1	1,5	2,1	0,2
	Sobremesa	fruta da época		42,5	0,3	0,0	9,4	9,3	0,6	0,0
	Pão	pão de mistura		67,5	0,4	0,1	13,5	0,5	2,3	0,4
Terça-Feira	Sopa	de brócolos	Sopa (aipo, sulfítos); filetes de pescada; cogumelos (sulfítos); pão (glúten)	99,8	1,4	0,2	17,6	6,6	4,2	0,3
	Normal	filetes de pescada gratinados com arroz de cenoura		300,3	9,2	1,4	25,6	3,5	27,7	0,6
	Vegetariana	legumes gratinados (pimento e cogumelos) com ervilhas e arroz de cenoura		213,7	6,0	1,0	33,0	8,0	6,7	0,4
	Salada/Legumes	brócolos, cenoura e feijão verde cozidos		48,3	0,8	0,1	7,4	2,4	3,0	0,2
	Sobremesa	fruta da época/fruta cozida		42,5/ 39,0	0,3/ 0,4	0,0/ 0,0	9,4/ 9,1	9,3/ 9,1	0,6/ 0,2	0,0/ 0,0
	Pão	pão de mistura		67,5	0,4	0,1	13,5	0,5	2,3	0,4
Quarta-Feira	Sopa									
	Normal	feriado								
	Vegetariana									
	Salada/Legumes									
	Sobremesa									
	Pão									
Quinta-Feira	Sopa	de feijão branco e espinafres	sopa (aipo, sulfítos); chili de carne [carne picada (glúten, soja, sulfítos)]; chili vegetariano (soja); pão (glúten)	85,9	1,8	0,2	14,2	5,3	3,1	0,6
	Normal	chili de carnes (carne de vaca, feijão preto e ervilhas) e arroz branco		594,8	11,8	3,1	73,4	2,3	46,8	0,4
	Vegetariana	chili vegetariano com arroz branco		290,1	8,5	1,2	35,0	10,6	18,1	0,3
	Salada/Legumes	cenoura, couve roxa e pepino		48,3	0,9	0,2	6,4	6,0	3,9	0,0
	Sobremesa	fruta da época/leite creme		42,5/ 99,1	0,3/ 3,6	0,0/ 1,5	9,4/ 12,1	9,3/ 12,1	0,6/ 4,9	0,0/ 0,1
	Pão	pão de mistura		67,5	0,4	0,1	13,5	0,5	2,3	0,4
Sexta-Feira	Sopa	creme de cenoura	sopa (aipo, sulfítos); filetes de cavala, massa (glúten); tofu (soja); pão (glúten)	95,4	1,9	0,2	15,1	5,9	4,4	0,2
	Normal	filetes de cavala com massa espiral tricolor e brócolos		465,1	21,6	4,8	37,8	6,8	20,2	0,5
	Vegetariana	salada de tofu com massa espiral tricolor e brócolos		597,7	7,0	1,0	90,6	4,3	40,7	0,2
	Salada/Legumes	alface, pimento e cenoura		40,9	0,8	0,2	5,7	5,4	3,0	0,0
	Sobremesa	fruta da época		42,5	0,3	0,0	9,4	9,3	0,6	0,0
	Pão	pão de mistura		67,5	0,4	0,1	13,5	0,5	2,3	0,4

Prot.=Proteína (g) / HC= Hidrato de Carbono (g) / Açúc.=Açúcares (g) / Lip.=Lípidos (g)/ AG Sat.=Ácidos Gordos Saturados (g) / Kcal=Valor Energético / Sal (g)

**NOTA (\*):**

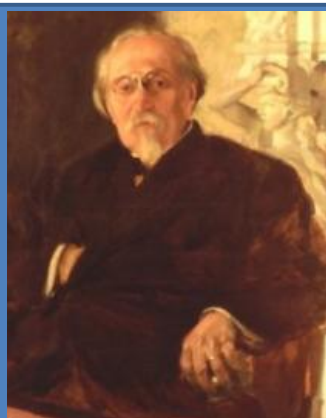
Se não é alérgico ou intolerante, estas substâncias ou produtos são inofensivas.

Para uma informação adicional, deve solicitar esclarecimentos junto de um colaborador.

A declaração nutricional apresenta-se em função da captação prevista para cada dose individual.

Às 9h da manhã do dia 5 de Outubro, foi proclamada a República a partir da varanda dos Paços do Concelho de Lisboa.

Depois da implantação, foi criado um governo provisório chefiado por Teófilo Braga que foi rapidamente substituído pelo **primeiro Presidente da República eleito, Manuel de Arriaga**, que tomou posse a 24 de Agosto de 1911. Entre outras mudanças, com a implantação da República, foram substituídos os símbolos nacionais: o hino nacional, a bandeira e a moeda.



			Alergénios (*)	Kcal	Lip	AG Sat	HC	Açúc.	Prot.	Sal
Segunda-Feira	Sopa	creme de abóbora e feijão verde	sopa (aipo, sulfitos); massa (glúten); ovo; cogumelos (sulfitos); pão (glúten)	98,5	1,4	0,1	19,2	4,7	13,0	0,2
	Normal	massa de ovo colorida (ovo mexido, massa cotovelos, cenoura, milho e cogumelos)		350,7	9,7	1,5	32,4	9,5	33,2	0,7
	Vegetariana	massa de legumes colorida (massa cotovelos, ervilhas, cenoura, milho e cogumelos)		286,5	8,8	1,3	36,6	5,9	14,6	0,2
	Salada/Legumes	alface, couve roxa e tomate		59,3	0,2	0,0	9,6	9,0	5,1	0,3
	Sobremesa	fruta da época		42,5	0,3	0,0	9,4	9,3	0,6	0,0
	Pão	pão de mistura		67,5	0,4	0,1	13,5	0,5	2,3	0,4
Terça-Feira	Sopa	de minestrone (feijão, couve, massinhas)	sopa (glúten, aipo, sulfitos); pão (glúten)	77,5	1,6	0,2	11,5	3,2	3,2	0,1
	Normal	arroz de aves (frango e peru)		415,6	9,9	1,7	39,8	0,6	40,6	0,5
	Vegetariana	arroz de lentilhas com cenoura		399,8	7,7	1,1	62,5	3,1	18,1	0,2
	Salada/Legumes	alface, couve em juliana e milho		48,3	0,9	0,2	6,4	6,0	3,9	0,0
	Sobremesa	fruta da época		42,5	0,3	0,0	9,4	9,3	0,6	0,0
	Pão	pão de mistura		67,5	0,4	0,1	13,5	0,5	2,3	0,4
Quarta-Feira	Sopa	de feijão vermelho com couve lombarda	sopa (aipo, sulfitos); pescada; pão (glúten)	99,9	1,4	0,2	17,7	6,6	4,2	0,3
	Normal	pescada no forno com batata e feijão verde cozidos		300,3	9,2	1,4	25,6	3,5	27,7	0,6
	Vegetariana	legumes no forno (brócolos e curgete) com batata e feijão verde cozidos		362,7	6,8	1,0	62,5	9,3	11,6	0,4
	Salada/Legumes	alface, milho e tomate		40,8	0,3	0,1	7,0	6,2	2,9	0,1
	Sobremesa	fruta da época/fruta assada		42,5/ 78,0	0,3/ 0,7	0,0/ 0,1	9,4/ 18,3	9,3/ 18,3	0,6/ 0,4	0,0/ 0,0
	Pão	pão de mistura		67,5	0,4	0,1	13,5	0,5	2,3	0,4
Quinta-Feira	Sopa	de macedónia de legumes	sopa (aipo, sulfitos); massa (glúten); soja; pão (glúten)	77,2	1,4	0,2	12,9	3,2	2,0	0,1
	Normal	pá de porco no forno fatiada com esparguete		378,6	13,6	3,1	31,2	3,6	32,2	0,4
	Vegetariana	bolonhesa de soja com pimento e massa esparguete		420,0	5,5	0,9	67,7	6,0	22,9	0,2
	Salada/Legumes	alface, beterraba e cenoura		40,6	0,5	0,1	6,5	5,9	3,0	0,0
	Sobremesa	fruta da época		42,5	0,3	0,0	9,4	9,3	0,6	0,0
	Pão	pão de mistura		67,5	0,4	0,1	13,5	0,5	2,3	0,4
Sexta-Feira	Sopa	creme de alho francês com couve flor	sopa (aipo, sulfitos); sardinha; iogurte (leite); pão (glúten)	99,5	1,6	0,3	17,7	8,0	3,7	0,2
	Normal	sardinha frita com arroz de tomate e feijão vermelho		575,9	29,5	6,0	40,6	1,5	35,2	0,5
	Vegetariana	couve flor frita com arroz de tomate e feijão vermelho		520,6	20,2	5,0	40,4	3,0	23,4	0,4
	Salada/Legumes	alface, pimento e cenoura		22,2	0,3	0,0	3,4	3,2	1,7	0,1
	Sobremesa	fruta da época/iogurte		42,5/ 88,7	0,3/ 2,0	0,0/ 1,1	9,4/ 12,6	9,3/ 5,1	0,6/ 5,1	0,0/ 0,2
	Pão	pão de mistura		67,5	0,4	0,1	13,5	0,5	2,3	0,4

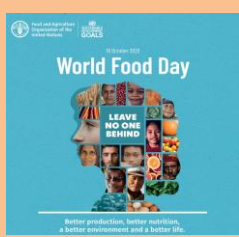
Prot.=Proteína (g) / HC= Hidrato de Carbono (g) / Açúc.=Açúcares (g) / Lip.=Lípidos (g)/ AG Sat.=Ácidos Gordos Saturados (g) / Kcal=Valor Energético / Sal (g)

**NOTA (\*):**

Se não é alérgico ou intolerante, estas substâncias ou produtos são inofensivas.

Para uma informação adicional, deve solicitar esclarecimentos junto de um colaborador.

A declaração nutricional apresenta-se em função da captação prevista para cada dose individual.



**Respeite a comida**  
 Compre e consuma apenas o que precisa!  
 Respeite os agricultores que produzem os alimentos e os recursos utilizados para fazê-lo. Respeite um planeamento eficaz das refeições e o armazenamento adequado dos alimentos, diminuindo o desperdício alimentar e contribuindo para um futuro mais sustentável.

**16 de Outubro: DIA MUNDIAL DA ALIMENTAÇÃO**

			Alergénios (*)	Kcal	Lip	AG Sat	HC	Açúc.	Prot.	Sal
Segunda-Feira	Sopa	de couve branca	sopa (aipo, sulfitos); rolo de carne (glúten, soja, sulfitos); pão (glúten)	71,8	1,4	0,2	13,0	3,7	1,8	0,1
	Normal	rolo de carne e arroz de cenoura		326,2	15,0	4,6	29,3	4,2	17,8	1,0
	Vegetariana	ervilhas estufadas com cenoura e pimento e arroz de cenoura		303,8	6,6	1,0	52,7	2,7	7,1	0,2
	Salada/Legumes	alface, couve roxa e tomate		59,3	0,2	0,0	9,6	9,0	5,1	0,3
	Sobremesa	fruta da época		42,5	0,3	0,0	9,4	9,3	0,6	0,0
	Pão	pão de mistura		67,5	0,4	0,1	13,5	0,5	2,3	0,4
Terça-Feira	Sopa	creme de ervilhas	sopa (aipo, sulfitos); tintureira; gelatina (sulfitos); pão (glúten)	100,0	1,6	0,2	18,6	8,0	2,9	0,3
	Normal	tintureira estufada com batata assada e feijão verde cozido		362,5	9,6	1,3	40,5	2,0	27,3	0,7
	Vegetariana	feijão vermelho estufado com cenoura e alho francês, batata e feijão verde cozido		279,7	6,8	1,0	38,9	3,6	11,7	0,3
	Salada/Legumes	cenoura, milho e pimento		67,9	0,5	0,1	10,8	6,4	5,2	0,1
	Sobremesa	fruta da época/gelatina		42,5/ 89,0	0,3/ 0,0	0,0/ 0,0	9,4/ 0,0	9,3/ 0,0	0,6/ 22,2	0,0/ 0,0
	Pão	pão de mistura		67,5	0,4	0,1	13,5	0,5	2,3	0,4
Quarta-Feira	Sopa	de alho francês com curgete	sopa (aipo, sulfitos); cogumelos (sulfitos); pão (glúten)	146,3	1,8	0,2	26,7	8,9	5,7	0,3
	Normal	perna de peru no forno fatiada com arroz de milho		359,7	9,2	1,3	41,3	1,9	26,8	0,5
	Vegetariana	cogumelos grelhados com feijão preto e arroz de milho		279,7	6,8	1,0	38,9	3,6	11,7	0,3
	Salada/Legumes	alface, beterraba e pepino		67,9	0,5	0,1	10,8	6,4	5,2	0,1
	Sobremesa	fruta da época		42,5	0,3	0,0	9,4	9,3	0,6	0,0
	Pão	pão de mistura		67,5	0,4	0,1	13,5	0,5	2,3	0,4
Quinta-Feira	Sopa	creme de abóbora com cenoura	sopa (aipo, sulfitos); maruca; seitan (glúten, soja); pão (glúten)	105,8	1,7	0,3	19,4	9,8	3,5	0,2
	Normal	maruca no forno com molho de limão e ervas aromáticas e salada russa (batata, cenoura e ervilhas)		304,8	7,5	1,1	27,9	6,1	30,5	0,7
	Vegetariana	seitan no forno com molho de limão e ervas aromáticas e salada russa (batata, cenoura e ervilhas)		372,3	15,9	2,4	37,9	2,7	18,5	0,3
	Salada/Legumes	alface, cenoura e couve roxa		67,9	0,5	0,1	10,8	6,4	5,2	0,1
	Sobremesa	fruta da época/fruta cozida		42,5/ 78,0	0,3/ 0,7	0,0/ 0,1	9,4/ 18,3	9,3/ 18,3	0,6/ 0,4	0,0/ 0,0
	Pão	pão de mistura		67,5	0,4	0,1	13,5	0,5	2,3	0,4
Sexta-Feira	Sopa	de couve flor	sopa (aipo, sulfitos); massa (glúten); pão (glúten)	99,9	1,4	0,2	17,7	6,6	4,2	0,3
	Normal	rancho (carne de vaca, carne de porco, grão de bico e macarronete)		504,8	17,1	3,7	42,1	8,3	45,0	1,1
	Vegetariana	rancho vegetariano		419,3	11,4	1,6	57,8	13,5	20,8	0,4
	Salada/Legumes	<b>incorporados:</b> cenoura, repolho e couve portuguesa		41,9	0,4	0,1	6,5	3,6	3,3	0,1
	Sobremesa	fruta da época		42,5	0,3	0,0	9,4	9,3	0,6	0,0
	Pão	pão de mistura		67,5	0,4	0,1	13,5	0,5	2,3	0,4


Prot.=Proteína (g) / HC= Hidrato de Carbono (g) / Açúc.=Açúcares (g) / Lip.=Lípidos (g) / AG Sat.=Ácidos Gordos Saturados (g) / Kcal=Valor Energético / Sal (g)

**NOTA (\*):**

Se não é alérgico ou intolerante, estas substâncias ou produtos são inofensivas.

Para uma informação adicional, deve solicitar esclarecimentos junto de um colaborador.

A declaração nutricional apresenta-se em função da capitação prevista para cada dose individual.



**Limite o desperdício alimentar**

Cerca de um terço de todos os alimentos produzidos para consumo humano são perdidos ou desperdiçados. Cabe a cada um de nós ajudar a contrariar esta realidade, com pequenos gestos diários, que podem marcar a diferença.

**16 de Outubro: DIA MUNDIAL DA ALIMENTAÇÃO**

Semana de 24 a 28 de Outubro de 2022

			Alergénios (*)	Kcal	Lip	AG Sat	HC	Açúc.	Prot.	Sal
Segunda-Feira	Sopa	creme de brócolos	sopa (aipo, sulfitos);	108,1	1,5	0,2	18,1	8,6	5,6	0,3
	Normal	pasteis de bacalhau fritos com arroz de tomate	pasteis de bacalhau	326,2	15,0	4,6	29,3	4,2	17,8	1,0
	Vegetariana	rissóis de tofu com espinafres fritos com arroz de tomate	(bacalhau, ovo, dissulfido de sódio); rissóis de tofu (soja, sulfitos, glúten, ovo); pão (glúten)	408,3	6,9	1,0	73,0	6,6	11,7	0,2
	Salada/Legumes	couve roxa, pimento e tomate		67,1	0,8	0,0	11,29	3,26	3,8	0,1
	Sobremesa	fruta da época		42,5	0,3	0,0	9,4	9,3	0,6	0,0
	Pão	pão de mistura		67,5	0,4	0,1	13,5	0,5	2,3	0,4
Terça-Feira	Sopa	de grão de bico e espinafres	sopa (aipo, sulfitos); massa (glúten); ovo; cogumelos (sulfitos); pão (glúten)	90,9	1,5	0,2	17,1	8,1	2,4	0,2
	Normal	salada de frango (massa espiral, frango, ovo, cenoura e ervilhas)		668,2	38,3	8,5	30,8	5,6	49,5	0,8
	Vegetariana	salada de legumes (massa espiral, cogumelos, cenoura e ervilhas)		286,5	8,8	1,3	36,6	5,9	14,6	0,2
	Salada/Legumes	alface, cenoura e couve roxa		67,9	0,5	0,1	10,8	6,4	5,2	0,1
	Sobremesa	fruta da época		42,5	0,3	0,0	9,4	9,3	0,6	0,0
	Pão	pão de mistura		67,5	0,4	0,1	13,5	0,5	2,3	0,4
Quarta-Feira	Sopa	creme de alho francês e abóbora	sopa (aipo, sulfitos); pescada; leite creme (leite); pão (glúten)	99,5	1,6	0,3	17,7	8,0	3,7	0,2
	Normal	pescada estufada com batata assada		300,3	9,2	1,4	25,6	3,5	27,7	0,6
	Vegetariana	favas estufadas com cenoura e batata assada		426,8	4,6	0,7	75,0	3,7	19,4	0,2
	Salada/Legumes	cenoura, feijão verde e ervilhas		41,9	0,4	0,1	6,5	3,6	3,3	0,1
	Sobremesa	fruta da época/leite creme		42,5/ 99,1	0,3/ 3,6	0,0/ 1,5	9,4/ 12,1	9,3/ 12,1	0,6/ 4,9	0,0/ 0,1
	Pão	pão de mistura		67,5	0,4	0,1	13,5	0,5	2,3	0,4
Quinta-Feira	Sopa	de couve branca e cenoura	sopa (aipo, sulfitos); seitan (glúten, soja); pão (glúten)	118,9	1,6	0,2	19,8	9,7	6,5	0,3
	Normal	rojões de porco com arroz branco		451,5	18,6	1,7	46,5	9,3	50,3	0,9
	Vegetariana	cubinhos de seitan salteados com arroz branco		372,3	15,9	2,4	37,9	2,7	18,5	0,3
	Salada/Legumes	alface, beterraba e cenoura		67,9	0,5	0,1	10,8	6,4	5,2	0,1
	Sobremesa	fruta da época		42,5	0,3	0,0	9,4	9,3	0,6	0,0
	Pão	pão de mistura		67,5	0,4	0,1	13,5	0,5	2,3	0,4
Sexta-Feira	Sopa	salvia	sopa (aipo, sulfitos); massa (glúten); cavala; pão (glúten)	99,8	1,4	0,2	17,6	6,6	4,2	0,3
	Normal	massada de cavala (massa cotovelinhos) com molho de tomate		465,1	21,6	4,8	37,8	6,8	20,2	0,5
	Vegetariana	massada de feijão branco e couve lombarda com molho de tomate		279,7	6,8	1,0	38,9	3,6	11,7	0,3
	Salada/Legumes	alface, cenoura e milho		67,9	0,5	0,1	10,8	6,4	5,2	0,1
	Sobremesa	fruta da época/fruta assada		42,5/ 78,0	0,3/ 0,7	0,0/ 0,1	9,4/ 18,3	9,3/ 18,3	0,6/ 0,4	0,0/ 0,0
	Pão	pão de mistura		67,5	0,4	0,1	13,5	0,5	2,3	0,4

Prot.=Proteína (g) / HC= Hidrato de Carbono (g) / Açúc.=Açúcares (g) / Lip.=Lípidos (g)/ AG Sat.=Ácidos Gordos Saturados (g) / Kcal=Valor Energético / Sal (g)

**NOTA (\*):**

Se não é alérgico ou intolerante, estas substâncias ou produtos são inofensivas.

Para uma informação adicional, deve solicitar esclarecimentos junto de um colaborador.

A declaração nutricional apresenta-se em função da captação prevista para cada dose individual.

**28 de Outubro: DIA MUNDIAL DA TERCEIRA IDADE**

Os idosos são pilares no seio da família, eles são responsáveis pela transmissão de valores e de conhecimentos aos mais novos, funcionando como um ponto de equilíbrio familiar, ajudando à criação dos mais novos da família

			Alergénios (*)	Kcal	Lip	AG Sat	HC	Açúc.	Prot.	Sal
Segunda-Feira	Sopa	de macedónia de legumes	sopa (aipo, sulfitos); almondegas de aves (glúten, soja, sulfitos); massa (glúten); cogumelos (sulfitos); pão (glúten)	77,2	1,4	0,2	12,9	3,2	2,0	0,1
	Normal	almondegas de aves estufadas com molho de tomate e esparguete		332,3	16,2	3,2	52,0	2,0	16,5	0,4
	Vegetariana	stroganoff de soja e cogumelos e massa esparguete		286,5	8,8	1,3	36,6	5,9	14,6	0,2
	Salada/Legumes	alface, cenoura e tomate		67,9	0,5	0,1	10,8	6,4	5,2	0,1
	Sobremesa	fruta da época		42,5	0,3	0,0	9,4	9,3	0,6	0,0
	Pão	pão de mistura		67,5	0,4	0,1	13,5	0,5	2,3	0,4
Terça-Feira	Sopa									
	Normal	feriado								
	Vegetariana									
	Salada/Legumes									
	Sobremesa									
	Pão									
Quarta-Feira	Sopa	de abóbora com lentilhas	sopa (aipo, sulfitos); massa (glúten); soja; pão (glúten)	105,1	1,9	0,2	19,7	8,3	2,4	0,3
	Normal	massa de frango e jardineira de legumes		318,6	4,0	1,0	28,4	1,2	41,5	0,6
	Vegetariana	massa de legumes e soja		443,5	19,5	2,7	41,3	6,7	25,0	0,1
	Salada/Legumes	<b>incorporados:</b> ervilha, cenoura e feijão verde		41,9	0,4	0,1	6,5	3,6	3,3	0,1
	Sobremesa	fruta da época		42,5	0,3	0,0	9,4	9,3	0,6	0,0
	Pão	pão de mistura		67,5	0,4	0,1	13,5	0,5	2,3	0,4
Quinta-Feira	Sopa	creme de alho francês e couve lombarda	sopa (aipo, sulfitos); solha; pudim (leite); pão (glúten)	99,5	1,6	0,3	17,7	8,0	3,7	0,2
	Normal	solha gratinada com pimento e cebola e arroz branco		350,5	9,5	1,5	36,1	2,0	29,2	0,6
	Vegetariana	favas gratinadas com pimento e cebola e arroz de cenoura		426,8	4,6	0,7	75,0	3,7	19,4	0,2
	Salada/Legumes	milho, beterraba e cenoura		77,0	0,8	0,0	12,9	5,0	4,7	0,2
	Sobremesa	fruta da época/pudim		42,5/ 88,7	0,3/ 2,0	0,0/ 1,1	9,4/ 12,6	9,3/ 5,1	0,6/ 5,1	0,0/ 0,2
	Pão	pão de mistura		67,5	0,4	0,1	13,5	0,5	2,3	0,4
Sexta-Feira	Sopa	de brócolos e couve flor	sopa (aipo, sulfitos); massa (glúten); pão (glúten)	98,5	1,4	0,1	19,2	4,7	13,0	0,2
	Normal	lombo de porco no forno fatiado com massa cotovelinhos		372,5	13,5	3,1	30,1	2,7	31,9	0,4
	Vegetariana	empadão de 2 feijões (feijão branco e feijão vermelho) com cenoura e couve lombarda e massa cotovelinhos		391,4	7,0	1,1	60,6	6,7	20,1	0,2
	Salada/Legumes	alface, couve roxa e pepino		41,1	0,5	0,1	5,2	4,6	4,3	0,0
	Sobremesa	fruta da época		42,5	0,3	0,0	9,4	9,3	0,6	0,0
	Pão	pão de mistura		67,5	0,4	0,1	13,5	0,5	2,3	0,4

Prot.=Proteína (g) / HC= Hidrato de Carbono (g) / Açúc.=Açúcares (g) / Lip.=Lípidos (g)/ AG Sat.=Ácidos Gordos Saturados (g) / Kcal=Valor Energético / Sal (g)

**NOTA (\*):**

Se não é alérgico ou intolerante, estas substâncias ou produtos são inofensivas.

Para uma informação adicional, deve solicitar esclarecimentos junto de um colaborador.

A declaração nutricional apresenta-se em função da capitação prevista para cada dose individual.

**Festum Omnium Sanctorum**

É a festa em "honra a todos os santos, conhecidos e desconhecidos".

A comemoração regular começou quando, em 13 de maio de 609 ou 610, o Papa Bonifácio IV dedicou o Panteão (o templo romano em honra a todos os deuses) a Maria e a todos os santos.