



		VE (kJ)	VE (kcal)	Líp. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Açúcar (g)	Prot. (g)	Sal (g)
<b>Segunda</b>									
Sopa	Sopa de macedónia	227	54	0,8	0,1	9,6	1,1	1,4	0,1
Prato	Arroz com atum e legumes <sup>4</sup>	914	217	7,2	1,0	27,5	0,7	10,1	1,0
Sobremesa	Fruta da época	269	64	0,5	0,1	13,4	13,4	0,2	0,0
Lanche	Pão de mistura com manteiga, iogurte sólido e bolacha Maria <sup>1,3,5,6,7,8,11,12</sup>	762	184	6,5	3,7	25,5	8,4	5,0	0,6
<b>Terça</b>									
Sopa	Sopa de couve lombarda	225	53	0,8	0,1	9,4	1,1	1,4	0,1
Prato	Frango assado com massa espiral e legumes salteados <sup>1,3,12</sup>	752	178	5,6	1,0	16,2	1,1	14,4	0,3
Sobremesa	Fruta da época	441	104	0,4	0,1	21,8	19,6	1,6	0,0
Lanche	Pão de mistura com fiambre, sumo de fruta e fruta da época <sup>1,3,6,7,8,12</sup>	269	65	0,6	0,2	12,8	7,0	1,6	0,3
<b>Quarta</b>									
Sopa	Sopa de curgete	215	51	0,8	0,1	8,9	1,0	1,4	0,1
Prato	Saladinha de paloco com feijão frade, batata e ovo cozido <sup>3,4</sup>	586	139	2,8	0,5	17,4	1,2	10,1	0,6
Sobremesa	Fruta da época	199	47	0,4	0,0	9,4	9,4	0,3	0,0
Lanche	Pão de mistura com marmelada, leite simples e bolacha Maria <sup>1,3,5,6,7,8,11,12</sup>	493	118	2,3	1,2	20,1	7,6	4,4	0,4
<b>Quinta</b>									
Sopa									
Prato	Feriado								
Sobremesa									
Lanche									
<b>Sexta</b>									
Sopa	Sopa de feijão vermelho e repolho	297	70	0,9	0,1	12,5	1,2	2,6	0,1
Prato	Filetes de pescada assados com arroz de ervilhas e salada de pepino e tomate <sup>4</sup>	628	149	3,7	0,5	18,4	0,3	9,8	0,3
Sobremesa	Fruta da época	201	48	0,2	0,0	8,9	8,9	1,1	0,0
Lanche	Pão de mistura com manteiga, iogurte sólido e bolacha Maria <sup>1,3,5,6,7,8,11,12</sup>	762	184	6,5	3,7	25,5	8,4	5,0	0,6



### Abóbora

"A abóbora é uma planta proveniente da América Central e pertence à família das cucurbitáceas, a mesma da do melão, melancia e do pepino. Possui um baixo valor energético de apenas 9 Kcal por 100g e vários tipos de carotenóides na polpa do fruto (que lhe dá a cor laranja e amarela) sendo que o beta- caroteno é pigmento predominante. São substâncias com características antioxidantes e no caso do betacaroteno este é convertida parcialmente em vitamina A no organismo."

<http://www.alimentacaosaudavel.dgs.pt>

Por motivos imprevistos, a ementa poderá sofrer alterações.

A sua refeição contém ou pode conter as seguintes substâncias ou produtos e seus derivados: <sup>1</sup>Cereais que contêm glúten, <sup>3</sup>Ovos, <sup>4</sup>Peixes, <sup>5</sup>Amendoins, <sup>6</sup>Soja, <sup>7</sup>Leite, <sup>8</sup>Frutos de casca rijá, <sup>11</sup>Sementes de sésamo, <sup>12</sup>Dióxido de enxofre e sulfitos. 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, Líp. - Lípidos, AG Sat. - Ácidos Gordos Saturados, HC - Hidratos de Carbono, Prot. - Proteínas

