

ementa⁴

Semana de 6 a 10 de Junho de 2022

			alergéneos (*)	Prot.	HC	Açúc.	Líp.	AG Sat.	Sal	Kcal
2ª-feira	Sopa	de ervilha e cenoura		9,7	12,4	3,8	1,3	0,1	0,2	83,1
	Prato	massa de cotovelo com perna de frango	massa (glúten); vinagre (sulfitos)	53,8	46,5	6,2	9,2	1,9	1,0	488,2
	Vegetais	ervilha, cenoura e feijão verde cozidos								
	Sobremesa	kiwi		0,9	8,4	8,7	0,4	0,1	0,0	42,6
3ª-feira	Sopa	de brócolos e alho francês		4,5	13,8	5,0	1,7	0,3	0,2	84,8
	Prato	atum, feijão-frade, arroz e ovo	atum, ovo; vinagre (sulfitos)	36,3	30,2	3,7	24,0	3,3	1,3	484,5
	Salada	couve roxa, couve-coração e rabanete								
	Sobremesa	maçã		0,2	10,7	10,7	0,4	0,1	0,0	45,5
4ª-feira	Sopa	de grão		4,1	16,5	5,2	1,4	0,2	0,2	91,5
	Prato	bife de peru grelhado com massa talharim	massa (glúten); vinagre (sulfitos)	25,2	16,3	5,5	6,8	1,1	0,3	228,1
	Vegetais	brócolos, couve-flor e cenoura								
	Sobremesa	pera		0,2	7,5	7,5	0,3	0,0	0,0	32,5
5ª-feira	Sopa	de agrião		4,5	13,8	5,2	1,6	0,3	0,3	84,1
	Prato	filete de pescada panados no forno com salada russa [batata, ervilha, cenoura e feijão verde]	filetes de pescada panados [filetes de pescada, pão ralado (glúten)]; vinagre (sulfitos)	22,7	25,3	5,9	6,2	0,9	0,4	243,4
	Vegetais	---								
	Sobremesa	banana		1,2	16,4	14,7	0,3	0,1	0,0	71,3
6ª-feira	Sopa	Dia de Portugal, de Camões e das Comunidades Portuguesas								
	Prato									
	Salada									
	Sobremesa									

Prot.=Proteína (g) / HC= Hidrato de Carbono (g) / Açúc.=Açúcares (g) / Líp.=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.

Fruta da época: pode ser necessário alterar a variedade prevista, em função da disponibilidade do mercado abastecedor e do estado de maturação da mesma.



ementa¹

Semana de 13 a 17 de Junho de 2022

			alergénios (*)	Prot.	HC	Açúc.	Líp.	AG Sat.	Sal	Kcal
2ª-feira	Sopa	de ervilha e cenoura		4,2	16,1	5,2	1,3	0,2	0,2	88,7
	Prato	bacalhau à Gomes de Sá [bacalhau e ovo]	bacalhau; ovo; vinagre (sulfitos)	19,3	23,9	5,2	8,3	1,7	0,4	258,0
	Salada	brócolos, couve-flor e cenoura								
	Sobremesa	kiwi		0,9	8,4	8,7	0,4	0,1	0,0	42,6
3ª-feira	Sopa	de alho francês		4,0	15,9	5,5	3,3	0,4	0,2	105,6
	Prato	escalopes de carne de vaca (vitela) estufados com massa esparguete	massa (glúten); vinagre (sulfitos)	48,9	54,3	5,5	7,9	1,6	0,5	469,9
	Salada	de pepino, tomate e rabanete								
	Sobremesa	pera		1,3	13,1	13,1	0,6	0,1	0,0	63,9
4ª-feira	Sopa	de macedónia [ervilha, cenoura, nabo]		3,1	16,3	6,4	1,5	0,2	0,3	87,3
	Prato	posta de solha no forno com alho e limão com arroz branco	solha; vinagre (sulfitos)	25,6	34,3	7,2	6,5	0,9	0,6	290,9
	Salada	de alface, beterraba e tomate								
	Sobremesa	banana		1,2	16,4	14,7	0,3	0,1	0,0	71,3
5ª-feira	Sopa	Dia do Corpo de Deus								
Prato										
Salada										
Sobremesa										
6ª-feira	Sopa	de couve coração		2,7	14,9	6,2	1,4	0,2	0,2	78,8
	Prato	filete de cavala com batata	cavala; vinagre (sulfitos)	24,2	23,1	4,6	17,5	4,0	0,4	348,7
	Vegetais	brócolos, couve flor e cenoura								
	Sobremesa	maçã		0,2	10,7	10,7	0,4	0,1	0,0	45,5

Prot.=Proteína (g) / HC= Hidrato de Carbono (g) / Açúc.=Açúcares (g) / Líp.=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.

Fruta da época: pode ser necessário alterar a variedade prevista, em função da disponibilidade do mercado abastecedor e do estado de maturação da mesma.



Corpo de Cristo vem do latim *Corpus Christi*. Trata-se de uma "festa de guarda" com vários séculos, que se celebra sempre a uma quinta-feira.

A data ocorre na **segunda quinta-feira a seguir ao Domingo de Pentecostes** e, portanto, celebra-se anualmente entre os 21 de maio e 24 de junho.

Enquanto o Pentecostes é celebrado 50 dias após a Páscoa, o Corpo de Deus é celebrado 60 dias depois.



ementa²

Semana de 20 a 24 de Junho de 2022

			alergénios (*)	Prot.	HC	Açúc.	Líp.	AG Sat.	Sal	Kcal
2ª-feira	<i>Sopa</i>	de ervilha e cenoura		3,5	14,1	5,1	1,2	0,1	0,2	78,3
	<i>Prato</i>	bife de peru recheado com cenoura e coração com massa espiral	massa (glúten); vinagre (sulfitos)	25,2	16,3	5,5	6,8	1,1	0,3	228,1
	<i>Salada</i>	de alface								
	<i>Sobremesa</i>	pera		0,2	7,5	7,5	0,3	0,0	0,0	32,5
3ª-feira	<i>Sopa</i>	de brócolos		5,2	14,6	5,7	1,7	0,2	0,2	90,9
	<i>Prato</i>	posta de pescada gratinada com batata cozida	pescada; vinagre (sulfitos); gelatina (sulfitos)	34,3	44,8	6,9	7,6	1,2	0,6	388,2
	<i>Vegetais</i>	macedónia de legumes (cenoura, ervilha e feijão verde)								
	<i>Sobremesa</i>	gelatina vegetal		12,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	48,8
4ª-feira	<i>Sopa</i>	de nabo		3,7	18,2	7,5	1,5	0,1	0,3	97,0
	<i>Prato</i>	perna de frango assada com arroz de ervilha e cenoura	vinagre (sulfitos)	43,9	29,9	4,1	8,3	1,5	1,0	373,0
	<i>Salada</i>	de tomate								
	<i>Sobremesa</i>	kiwi		0,9	8,4	8,7	0,4	0,1	0,0	42,6
5ª-feira	<i>Sopa</i>	de cenoura e feijão manteiga		4,3	16,0	5,1	1,3	0,2	0,2	88,6
	<i>Prato</i>	arroz de tentáculos de pota com ervilhas	pota; vinagre (sulfitos)	26,9	62,4	6,0	6,8	1,2	0,9	403,0
	<i>Vegetais</i>	de alface e beterraba								
	<i>Sobremesa</i>	laranja		0,9	7,1	7,1	0,2	0,0	0,0	33,8
6ª-feira	<i>Sopa</i>	de abóbora		2,9	11,7	3,1	1,3	0,2	0,1	67,0
	<i>Prato</i>	ovo cozido com batata	ovo; vinagre (sulfitos)	21,0	39,6	5,6	12,7	2,7	0,5	360,1
	<i>Salada</i>	ervilha, cenoura e feijão verde								
	<i>Sobremesa</i>	banana		1,2	16,4	14,7	0,3	0,1	0,0	71,3

Prot.=Proteína (g) / HC= Hidrato de Carbono (g) / Açúc.=Açúcares (g) / Líp.=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.

Fruta da época: pode ser necessário alterar a variedade prevista, em função da disponibilidade do mercado abastecedor e do estado de maturação da mesma.



ementa³

Semana de 27 de Junho a 1 de Julho de 2022

			alergéneos (*)	Prot.	HC	Açúc.	Líp.	AG Sat.	Sal	Kcal
2ª-feira	Sopa	de ervilha e cenoura		4,2	15,2	5,3	1,3	0,2	0,2	85,7
	Prato	posta de perca assada com arroz de tomate	perca; vinagre (sulfitos)	27,1	33,0	6,2	5,7	0,8	0,4	283,7
	Salada	de alface, couve-roxa e couve coração								
	Sobremesa	laranja		0,9	7,1	7,1	0,2	0,0	0,0	33,8
3ª-feira	Sopa	de couve-galega		5,6	16,9	7,7	1,6	0,2	0,3	100,0
	Prato	rancho [porco, vaca, frango, grão-de-bico, cenoura, couve coração e macarrão]	macarrão (glúten); vinagre (sulfitos)	21,9	21,7	6,7	8,5	1,8	0,3	249,9
	Salada	de tomate								
	Sobremesa	pera		0,2	7,5	7,5	0,3	0,0	0,0	32,5
4ª-feira	Sopa	de lentilhas e cenoura		4,4	16,3	5,1	1,2	0,1	0,2	90,0
	Prato	lombo de salmão grelhado com batata estufada	salmão; vinagre (sulfitos); gelatina (sulfitos)	21,8	27,2	6,1	27,2	5,0	0,3	434,0
	Vegetais	feijão-verde, cenoura e couve-flor								
	Sobremesa	gelatina vegetal		12,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	48,8
5ª-feira	Sopa	de espinafres		4,7	14,2	5,4	1,7	0,2	0,5	87,8
	Prato	bolonhesa de soja	soja; esparguete (glúten); vinagre (sulfitos)	25,1	40,8	10,2	15,8	2,2	0,2	407,7
	Vegetais	macedónia de legumes (ervilha, cenoura e feijão verde)								
	Sobremesa	banana		1,2	16,4	14,7	0,3	0,1	0,0	71,3
6ª-feira	Sopa	de couve-flor e brócolos		5,2	14,7	5,7	1,6	0,2	0,2	91,1
	Prato	pataniscas de bacalhau com arroz e feijão vermelho	pataniscas de bacalhau (bacalhau, glúten, ovo); vinagre (sulfitos)	22,9	27,3	1,3	11,4	1,5	0,5	333,8
	Salada	de alface, milho e pepino								
	Sobremesa	kiwi		0,9	8,4	8,7	0,4	0,1	0,0	42,6

Prot.=Proteína (g) / HC= Hidrato de Carbono (g) / Açúc.=Açúcares (g) / Líp.=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.

Fruta da época: pode ser necessário alterar a variedade prevista, em função da disponibilidade do mercado abastecedor e do estado de maturação da mesma.