







## MUNICÍPIO DE VALONGO Semana de 5 a 9 de agosto de 2019 Almoço

Segunda		VE (kJ)	VE (kcal)	Líp. (g)	AG Sat.	HC (g)	Açúcar (g)	Prot.	Sal (g)
Sopa	Sopa de couve-flor <sup>1,3,5,6,7,8,12</sup>	168	40	1,7	0,3	4,8	0,9	1,0	0,2
Prato	Esparguete à bolonhesa <sup>1,3,12</sup>	817	194	5,1	1,5	26,1	1,1	10,5	1,0
Salada	Salada de cenoura raspada	106	25	0,0	0,0	4,4	4,1	0,6	0,1
Sobremeso	Fruta da época	269	64	0,5	0,1	13,4	13,4	0,2	0,0
Terça		VE	VE		AG Sat.				
	• • • • • • • • • • • • • • • • • • •	(kJ)	(kcal)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)
Sopa	Canja <sup>1,3</sup>	1149		1,9	0,4	46,1	0,0	15,9	
Prato	Abrótea estufada com batatas salteadas <sup>4</sup>	416	99	2,1	0,3	12,9	8,0	6,4	0,2
Salada	Salada de alface	62	15	0,2	0,0	8,0	8,0	1,8	0,0
Sobremeso	r Fruta da época	441	104	0,4	0,1	21,8	19,6	1,6	0,0
		VE	VE	Líp.	AG Sat.	НС	Acúcar	Prot.	Sal
Quarta		(kJ)	(kcal)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)
Sopa	Sopa de cenoura <sup>1,3,5,6,7,8,12</sup>	162	39	1,7	0,3	4,8	0,7	0,7	0,2
Prato	Rancho de carnes (carnes de porco e frango, grão, cenoura e macarronete) <sup>1</sup>	838	199	5,6	1,5	22,9	1,8	13,5	0,2
Salada	Repolho	116	28	0,4	0,1	3,5	3,4	1,4	0,9
Sobremeso	·	398	94	1,5	0,9	16,6	14,2	3,2	
30010111030	Troditt de checolate								
Quinta		VE (kJ)	VE (kcal)	Líp. (g)	AG Sat.	HC (g)	Açúcar (g)	Prot. (g)	Sal (g)
Sopa	Sopa de legumes <sup>1,3,5,6,7,8,12</sup>	160	38	1,7	0,3	4,6	0,7	8,0	0,2
Prato	Filete de cavala com arroz <sup>4</sup>	1046	249	10,0	2,5	24,6	0,1	14,8	0,4
Salada	Salada de alface	62	15	0,2	0,0	0,8	8,0	1,8	0,0
Sobremeso	a Fruta da época	201	48	0,2	0,0	8,9	8,9	1,1	0,0
Covita		VE	VE	Líp.	AG Sat.	НС	Açúcar	Prot.	Sal
Sexta		(kJ)	(kcal)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)
Sopa	Sopa de alho-francês <sup>1,3,5,6,7,8,12</sup>	167	40	1,8	0,3	4,9	8,0	0,7	0,2
Prato	Perna de frango assada com massa cotovelinhos <sup>1</sup>	834	197	5,0	1,0	21,2	1,3	17,0	0,4
Salada	Brócolos cozidos	133	32	0,8	0,1	1,5	1,2	3,4	0,7
Sobremeso	a Fruta da época	269	64	0,5	0,1	13,4	13,4	0,2	0,0



## Kefir

O kefir é uma bebida feita a partir do leite fermentado por uma poderosa colónia de lactobacilos e leveduras, conhecida como grãos de kefir ou flor-de-iogurte. É semelhante ao iogurte natural, no entanto, enquanto este apenas alimenta a nossa flora intestinal, o kefir consegue colonizar o intestino com novas bactérias, promovendo a nossa saúde intestinal. Fonte: Natural: O grande livro da Cozinha Vegetariana. Alves, Joana. A esfera dos livros; 2015.



Por motivos imprev<mark>istos, a em</mark>enta poderá sofrer alteraç<mark>ões.</mark>

A sua refeição contém ou pode conter as seguintes substâncias ou produtos e seus derivados: ¹Cereais que contêm glúten, ³Ovos, ⁴Peixes, ⁵Amendoins, <sup>6</sup>Soja, <sup>7</sup>Leite, <sup>8</sup>Frutos de casca rija, ¹²Dióxido 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