



Município de Valongo
Semana de 21 a 25 de fevereiro de 2022
ALMOÇO

		VE (kJ)	VE (kcal)	Líp. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Açúcar (g)	Prot. (g)	Sal (g)
Segunda									
Sopa	Sopa de macedónia ^{1,3,5,6,7,8,12}	161	38	1,8	0,3	4,6	0,5	0,6	0,2
Prato	Almôndegas de vaca estufadas com molho de tomate, massa cotovelinhos e salsa ^{1,6,12}	855	203	7,0	2,0	22,7	1,7	11,5	0,9
Salada	Salada de alface, rúcula e tomate	79	19	0,3	0,0	2,2	2,2	1,3	0,0
Sobremesa	Fruta da época	201	48	0,2	0,0	8,9	8,9	1,1	0,0
Terça									
Sopa	Sopa de feijão catarino e repolho ^{1,3,5,6,7,8,12}	210	50	1,9	0,3	6,5	0,8	1,5	0,2
Prato	Filetes de pescada á rosa do adro com arroz de milho ^{1,3,4,6,7,8,11,12,13}	826	196	4,5	0,6	26,0	0,1	12,4	0,5
Salada	Salada de cenoura, couve roxa e milho	215	51	1,1	0,0	5,3	2,5	3,8	0,0
Sobremesa	Fruta da época	199	47	0,4	0,0	9,4	9,4	0,3	0,0
Quarta									
Sopa	Sopa de couve-flor ^{1,3,5,6,7,8,12}	158	38	1,7	0,3	4,3	0,9	0,9	0,2
Prato	Coxa de peru estufada com esparguete polvilhada com salsa picada ¹	817	194	7,7	2,2	14,7	1,1	16,2	0,3
Salada	Salada de cebola, feijão-verde e pepino	106	25	0,4	0,1	3,0	2,3	1,5	0,0
Sobremesa	Fruta da época	269	64	0,5	0,1	13,4	13,4	0,2	0,0
Quinta									
Sopa	Sopa de alho-francês ^{1,3,5,6,7,8,12}	156	37	1,8	0,3	4,3	0,5	0,6	0,2
Prato	Atum com salada de batata, grão e macedónia de legumes ⁴	508	120	3,1	0,4	14,4	0,8	7,8	0,7
Salada	Salada de alface, couve roxa e tomate	534	130	12,2	1,8	2,4	2,2	1,2	1,3
Sobremesa	Fruta da época	269	64	0,5	0,1	13,4	13,4	0,2	0,0
Sexta									
Sopa	Creme de cenoura ^{1,3,5,6,7,8,12}	156	37	1,8	0,3	4,6	0,6	0,5	0,2
Prato	Feijoada carnavalesca (feijão vermelho e pá de porco, couve branca, cenoura, alho francês) com arroz	809	194	8,8	2,5	13,6	0,4	14,8	0,2
Salada	Legumes (incorporados)	0	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Sobremesa	Gelatina vegetal de morango ^{1,3,6,7,8,12}	433	102	0,0	0,0	24,9	24,2	0,0	0,1

A sua refeição contém ou pode conter as seguintes substâncias ou produtos e seus derivados: ¹Cereais que contêm glúten, ³Ovos, ⁴Peixes, ⁵Amendoins, ⁶Soja, ⁷Leite, ⁸Frutos de casca rija, ¹¹Sementes de sésamo, ¹²Dióxido de enxofre e sulfitos, ¹³Tremoço. 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 (2019), e a informação disponibilizada pelos fornecedores. A ementa pode sofrer alterações por motivos imprevistos.

AG Sat. - Ácidos Gordos Saturados, Açúcar - Açúcar, VE - Valor energético, HC - Hidratos de Carbono, Líp. - Lípidos, Prot. - Proteínas, Sal - Sal



Município de Valongo
Vegetariana
Semana de 21 a 25 de fevereiro de 2022
ALMOÇO

		VE (kJ)	VE (kcal)	Líp. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Açúcar (g)	Prot. (g)	Sal (g)
Segunda									
Sopa	Sopa de macedónia ^{1,3,5,6,7,8,12}	161	38	1,8	0,3	4,6	0,5	0,6	0,2
Vegetariana	Massa cotovelinhos com legumes estufados (curgete, cogumelos, abóbora, tomate e cebola) ¹	702	166	3,5	0,8	27,9	2,0	5,3	0,4
Salada	Salada de alface, rúcula e tomate	79	19	0,3	0,0	2,2	2,2	1,3	0,0
Sobremesa	Fruta da época	201	48	0,2	0,0	8,9	8,9	1,1	0,0
Terça									
Sopa	Sopa de feijão catarino e repolho ^{1,3,5,6,7,8,12}	210	50	1,9	0,3	6,5	0,8	1,5	0,2
Vegetariana	Arroz de cenoura e milho com soja e pimentos ⁶	1220	289	2,4	0,3	40,2	0,8	22,9	0,1
Salada	Salada de cenoura, couve roxa e milho	215	51	1,1	0,0	5,3	2,5	3,8	0,0
Sobremesa	Fruta da época	199	47	0,4	0,0	9,4	9,4	0,3	0,0
Quarta									
Sopa	Sopa de couve-flor ^{1,3,5,6,7,8,12}	158	38	1,7	0,3	4,3	0,9	0,9	0,2
Vegetariana	Lentilhas estufadas com cogumelos e brócolos com esparguete ^{1,3,6,10,11}	823	195	3,1	0,4	31,7	1,4	8,8	0,5
Salada	Salada de cebola, feijão-verde e pepino	106	25	0,4	0,1	3,0	2,3	1,5	0,0
Sobremesa	Fruta da época	269	64	0,5	0,1	13,4	13,4	0,2	0,0
Quinta									
Sopa	Sopa de alho-francês ^{1,3,5,6,7,8,12}	156	37	1,8	0,3	4,3	0,5	0,6	0,2
Vegetariana	Salada de grão com batata aos cubinhos e macedónia de legumes	561	133	1,1	0,1	23,0	1,3	5,7	0,4
Salada	Salada de alface, couve roxa e tomate	534	130	12,2	1,8	2,4	2,2	1,2	1,3
Sobremesa	Fruta da época	269	64	0,5	0,1	13,4	13,4	0,2	0,0
Sexta									
Sopa	Creme de cenoura ^{1,3,5,6,7,8,12}	156	37	1,8	0,3	4,6	0,6	0,5	0,2
Vegetariana	Feijoada de seitan, couve branca, cenoura, alho francês, cogumelos com arroz ^{1,6}	675	160	2,6	0,5	19,8	0,9	11,7	0,4
Salada	Couve branca	116	28	0,4	0,1	3,5	3,4	1,4	0,9
Sobremesa	Gelatina vegetal de morango ^{1,3,6,7,8,12}	433	102	0,0	0,0	24,9	24,2	0,0	0,1

A sua refeição contém ou pode conter as seguintes substâncias ou produtos e seus derivados:¹Cereais que contêm glúten, ³Ovos, ⁵Amendoins, ⁶Soja, ⁷Leite, ⁸Frutos de casca rija, ¹⁰Mostarda, ¹¹Sementes de sésamo, ¹²Dióxido de enxofre e sulfitos. 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 (2019), e a informação disponibilizada pelos fornecedores. A ementa pode sofrer alterações por motivos imprevistos.

AG Sat. - Ácidos Gordos Saturados, Açúcar - Açúcar, VE - Valor energético, HC - Hidratos de Carbono, Líp. - Lípidos, Prot. - Proteínas, Sal - Sal

