

Semana 04/04/2016 a 08/04/2016

| | | VE (KJ) | VE (Kcal) | Lip. (g) | AG Sat. (g) | Açúcar (g) | Sal (g) | HC (g) | Prot (g) | | |
|---------------|------------------|---|--|-------------|----------------|---------------|-------------|-----------|-------------|-----------|--------------------|
| Segunda-Feira | Sopa | Feijão verde | 253 | 61 | 2,4 | 0,4 | 2,2 | 0,1 | 8,1 | 1,6 | FT |
| | Prato e Vegetais | Almôndegas estufadas com puré | 546 | 131 | 6,1 | 2,5 | 0,5 | 0,2 | 23,7 | 11,1 | FT |
| | | Milho, Pepino e Tomate | | | | | | | | | |
| | Sobremesa | Fruta da época (min. 3 variedades) | 211 | 50 | 0,5 | 0,1 | 11,8 | 0 | 11,8 | 0,2 | FT |
| | Pão | Pão de mistura | Pode ser solicitada a Ficha Técnica do Pão aos funcionários. | | | | | | | | |
| Terça-Feira | Sopa | Minestrone | 200 | 48 | 2,0 | 0,3 | 1,8 | 0,1 | 6,1 | 1,3 | FT |
| | Prato e Vegetais | Badejo no forno com cebolada e arroz | 610,5 | 146,1 | 2,2 | 0,2 | 0,3 | 0,1 | 19,6 | 11,1 | FT |
| | | Beterraba, cenoura e tomate | | | | | | | | | |
| | Sobremesa | Fruta da época (min. 3 variedades) / Fruta cozida | 211 | 50 | 0,5 | 0,1 | 11,8 | 0 | 11,8 | 0,2 | FT |
| | Pão | Pão de mistura | Pode ser solicitada a Ficha Técnica do Pão aos funcionários. | | | | | | | | |
| Quarta-Feira | Sopa | Sopa de abóbora | 230 | 55 | 2,3 | 0,3 | 1,5 | 0,1 | 7,4 | 1,1 | FT |
| | Prato e Vegetais | Carne de Porco estufada aos cubos com esparguete | 759 | 182 | 4,2 | 1,0 | 1,0 | 0,0 | 19,9 | 15,6 | FT |
| | | Cenoura, couve em juliana e tomate | | | | | | | | | |
| | Sobremesa | Fruta da época (min. 3 variedades) | 211 | 50 | 0,5 | 0,1 | 11,8 | 0 | 11,8 | 0,2 | FT |
| | Pão | Pão de mistura | Pode ser solicitada a Ficha Técnica do Pão aos funcionários. | | | | | | | | |
| Quinta-Feira | Sopa | Couve Branca | 195 | 47 | 2,1 | 0,3 | 1,7 | 0,1 | 5,7 | 1,3 | FT |
| | Prato e Vegetais | Sardinha Petinga com arroz de tomate | 663 | 159 | 4,9 | 0,6 | 0,2 | 0,1 | 15,6 | 12,6 | FT |
| | | Beterraba, cenoura e tomate | | | | | | | | | |
| | Sobremesa | Fruta da época (min. 3 variedades) / Arroz doce | 211 / 510 | 50 / 122 | 0,5 / 1,3 | 0,1 / 0,7 | 11,8 / 10,5 | 0,0 / 0,0 | 11,8 / 23,7 | 0,2 / 3,7 | FT |
| | Pão | Pão de mistura | Pode ser solicitada a Ficha Técnica do Pão aos funcionários. | | | | | | | | |
| Sexta-Feira | Sopa | Macedónia de legumes | 224 | 54 | 1,8 | 0,3 | 2,0 | 0,1 | 7,2 | 2,1 | FT |
| | Prato e Vegetais | Salada de fusilli com queijo, ovo, cogumelos, cenoura e milho | 619 | 148 | 4,5 | 1,5 | 1,5 | 0,1 | 19,9 | 6,9 | FT |
| | | Alface, couve roxa e milho | | | | | | | | | |
| | Sobremesa | Fruta da época (min. 3 variedades) | 211 | 50 | 0,5 | 0,1 | 11,8 | 0 | 11,8 | 0,2 | FT |
| | Pão | Pão de mistura | Pode ser solicitada a Ficha Técnica do Pão aos funcionários. | | | | | | | | |

A sua refeição contém ou pode conter as seguintes substâncias ou produtos e seus derivados: 1Cereais que contém glúten, 2Crustáceos, 3Ovos, 4Peixes, 5Amendoins, 6Soja, 7Leite, 8Frutos de casca rija, 9Aipo, 10Mostarda, 11Sementes de sésamo, 12Dióxido de enxofre e sulfitos, 13Tremçoço, 14Moluscos.

Para quem não é alérgico ou intolerante, estas substâncias ou produtos são completamente inofensivas.

Caso necessite informação adicional sobre os produtos em causa deve solicitar aos funcionários.

Declaração nutricional: valores médios de 100 g ou 100 ml, calculados a partir dos valores médios conhecidos dos ingredientes utilizados,

Legenda: VE - Valor energético, Lip. - Lipídios, AG Sat. - Ácidos Gordos Saturados, HC - Hidratos de Carbono, Prot. - Proteínas.

Semana 11/04/2016 a 15/04/2016

| | | | VE (KJ) | VE (Kcal) | Lip. (g) | AG Sat. (g) | Açúcar (g) | Sal (g) | HC (g) | Prot (g) | | |
|--|------------------|--|------------|--------------|-------------|----------------|---------------|------------|-----------|-------------|--------------------|--------------------|
| Segunda-Feira | Sopa | Cenoura | 276 | 66 | 2,7 | 0,4 | 2,2 | 0,1 | 8,9 | 1,4 | FT | |
| | Prato e Vegetais | Empadão de arroz de atum | | | | | | | | | FT | |
| | | Alface, beterraba e milho | 816 | 195 | 6,2 | 0,6 | 0,7 | 0,2 | 23,1 | 11,2 | FT | |
| | Sobremesa | Fruta da época (min. 3 variedades) | 211 | 50 | 0,5 | 0,1 | 11,8 | 0 | 11,8 | 0,2 | FT | |
| | Pão | Pão de mistura | | | | | | | | | | FT |
| Pode ser solicitada a Ficha Técnica do Pão aos funcionários. | | | | | | | | | | | | |
| Terça-Feira | Sopa | Nabo com espinafres | 272 | 65 | 2,3 | 0,3 | 1,3 | 0,1 | 8,8 | 1,9 | FT | |
| | Prato e Vegetais | Frango assado com ervilhas e esparguete | 600,0 | 143,5 | 2,5 | 0,4 | 0,9 | 0,1 | 13,0 | 16,8 | FT | |
| | | Alface, couve roxa e pepino | | | | | | | | | | FT |
| | Sobremesa | Fruta da época (min. 3 variedades) | 211 | 50 | 0,5 | 0,1 | 11,8 | 0 | 11,8 | 0,2 | FT | |
| | Pão | Pão de mistura | | | | | | | | | | FT |
| Pode ser solicitada a Ficha Técnica do Pão aos funcionários. | | | | | | | | | | | | |
| Quarta-Feira | Sopa | Alho francês | 272 | 65 | 2,3 | 0,3 | 1,3 | 0,1 | 2,8 | 1,1 | FT | |
| | Prato e Vegetais | Caldeirada de Peixe(Abrótea, Pescada, Salmão, Tomate e Pimento) | 397 | 95 | 3,0 | 0,5 | 0,8 | 0,0 | 8,3 | 8,2 | FT | |
| | | Alface, cenoura e ervilhas | | | | | | | | | | FT |
| | Sobremesa | Fruta da época (min. 3 variedades) / Fruta assada | 211 | 50 | 0,5 | 0,1 | 11,8 | 0 | 11,8 | 0,2 | FT | |
| | Pão | Pão de mistura | | | | | | | | | | FT |
| Pode ser solicitada a Ficha Técnica do Pão aos funcionários. | | | | | | | | | | | | |
| Quinta-Feira | Sopa | Couve lombarda | 195 | 47 | 2,0 | 0,3 | 1,7 | 0,1 | 5,7 | 1,4 | FT | |
| | Prato e Vegetais | Carnes mistas (frango e porco) com massa fusili | 700 | 167 | 3,2 | 0,7 | 0,9 | 0,1 | 17,8 | 16,2 | FT | |
| | | Couve roxa, pimento e tomate | | | | | | | | | | FT |
| | Sobremesa | Fruta da época (min. 3 variedades) | 211 | 50 | 0,5 | 0,1 | 11,8 | 0 | 11,8 | 0,2 | FT | |
| | Pão | Pão de mistura | | | | | | | | | | FT |
| Pode ser solicitada a Ficha Técnica do Pão aos funcionários. | | | | | | | | | | | | |
| Sexta-Feira | Sopa | Grão com nabiças (*) | 481 | 115 | 2,9 | 0,4 | 2,2 | 0,1 | 16,6 | 5,4 | FT | |
| | Prato e Vegetais | Arroz de peixe (pescada e ameijoia) | | | | | | | | | | FT |
| | | Alface, beterraba e cenoura | 679 | 162 | 1,8 | 0,2 | 0,2 | 0,1 | 23,4 | 12,1 | FT | |
| | Sobremesa | Fruta da época (min. 3 variedades) / Gelatina | 211 / 389 | 50 / 93 | 0,5 / 0 | 0,1 / 0 | 11,8 / 22 | 0 / 0 | 11,8/22 | 0,2 / 2 | FT | |
| | Pão | Pão de mistura | | | | | | | | | | FT |
| Pode ser solicitada a Ficha Técnica do Pão aos funcionários. | | | | | | | | | | | | |

A sua refeição contém ou pode conter as seguintes substâncias ou produtos e seus derivados: 1Cereais que contém glúten, 2Crustáceos, 3Ovos, 4Peixes, 5Amendoins, 6Soja, 7Leite, 8Frutos de casca rija, 9Aipo, 10Mostarda, 11Sementes de sésamo, 12Dióxido de enxofre e sulfitos, 13Tremçoço, 14Moluscos.

Para quem não é alérgico ou intolerante, estas substâncias ou produtos são completamente inofensivas.

Caso necessite informação adicional sobre os produtos em causa deve solicitar aos funcionários.

Declaração nutricional: valores médios de 100 g ou 100 ml, calculados a partir dos valores médios conhecidos dos ingredientes utilizados,

Legenda: VE - Valor energético, Lip. - Lípidos, AG Sat. - Ácidos Gordos Saturados, HC - Hidratos de Carbono, Prot. - Proteínas.

Semana 18/04/2016 a 22/04/2016

| | | | VE (KJ) | VE (Kcal) | Lip. (g) | AG Sat. (g) | Açúcar (g) | Sal (g) | HC (g) | Prot (g) | |
|---------------|------------------|--|--|-----------|-----------|-------------|-------------|-----------|-------------|-----------|--------------------|
| Segunda-Feira | Sopa | Macedónia de legumes | 224 | 54 | 1,8 | 0,3 | 2,0 | 0,1 | 7,2 | 2,1 | FT |
| | Prato e Vegetais | Hambúrguer com molho de cogumelos e massa espiral | 677 | 162 | 4,6 | 1,4 | 0,9 | 0,0 | 17,1 | 12,6 | FT |
| | | Alface, cenoura e courgette | | | | | | | | | |
| | Sobremesa | Fruta da época (min. 3 variedades) | 211 | 50 | 0,5 | 0,1 | 11,8 | 0 | 11,8 | 0,2 | FT |
| | Pão | Pão de mistura | Pode ser solicitada a Ficha Técnica do Pão aos funcionários. | | | | | | | | |
| Terça-Feira | Sopa | Espinafres | 245 | 59 | 2,5 | 0,3 | 1,7 | 0,1 | 7,2 | 1,8 | FT |
| | Prato e Vegetais | Carapau no forno com arroz de tomate | 456 | 109 | 1,2 | 0,2 | 0,3 | 0,1 | 12,9 | 11,4 | FT |
| | | Alface, pepino e tomate | | | | | | | | | |
| | Sobremesa | Fruta da época (min. 3 variedades) / Leite Creme | 211 / 676 | 50 / 162 | 0,5 / 6,8 | 0,1 / 2,3 | 11,8 / 18,5 | 0,0 / 0,0 | 11,8 / 19,5 | 0,2 / 5,9 | FT |
| | Pão | Pão de mistura | Pode ser solicitada a Ficha Técnica do Pão aos funcionários. | | | | | | | | |
| Quarta-Feira | Sopa | Creme de alho francês e couve-flor | 225 | 54 | 2,0 | 0,3 | 2,2 | 0,1 | 7,1 | 1,7 | FT |
| | Prato e Vegetais | Feijoada à Portuguesa (Porco, Vaca e Frango) | 700 | 167 | 4,9 | 1,5 | 1,0 | 0,1 | 18,2 | 6,6 | FT |
| | | Alface, beterraba e cenoura | | | | | | | | | |
| | Sobremesa | Fruta da época (min. 3 variedades) | 211 | 50 | 0,5 | 0,1 | 11,8 | 0 | 11,8 | 0,2 | FT |
| | Pão | Pão de mistura | Pode ser solicitada a Ficha Técnica do Pão aos funcionários. | | | | | | | | |
| Quinta-Feira | Sopa | Camponesa | 495 | 118 | 2,1 | 0,3 | 1,9 | 0,0 | 18,2 | 6,6 | FT |
| | Prato e Vegetais | Solha panada no forno com batata salteada | 437 | 105 | 2,3 | 0,4 | 0,7 | 0,1 | 11,7 | 8,9 | FT |
| | | Milho, pimento e tomate | | | | | | | | | |
| | Sobremesa | Fruta da época (min. 3 variedades) | 211 | 50 | 0,5 | 0,1 | 11,8 | 0 | 11,8 | 0,2 | FT |
| | Pão | Pão de mistura | Pode ser solicitada a Ficha Técnica do Pão aos funcionários. | | | | | | | | |
| Sexta-Feira | Sopa | Juliana | 204 | 49 | 1,8 | 0,3 | 2,0 | 0,0 | 6,2 | 1,9 | FT |
| | Prato e Vegetais | Fusili no forno com carnes brancas (peru e frango) | 691 | 165 | 3,4 | 0,7 | 0,8 | 0,1 | 16,3 | 16,9 | FT |
| | | Alface, cenoura e couve roxa | | | | | | | | | |
| | Sobremesa | Fruta da época (min. 3 variedades) | 211 | 50 | 0,5 | 0,1 | 11,8 | 0 | 11,8 | 0,2 | FT |
| | Pão | Pão de mistura | Pode ser solicitada a Ficha Técnica do Pão aos funcionários. | | | | | | | | |

A sua refeição contém ou pode conter as seguintes substâncias ou produtos e seus derivados: 1Cereais que contêm glúten, 2Crustáceos, 3Ovos, 4Peixes, 5Amendoins, 6Soja, 7Leite, 8Frutos de casca rija, 9Aipo, 10Mostarda, 11Sementes de sésamo, 12Dióxido de enxofre e sulfitos, 13Tremço, 14Moluscos.

Para quem não é alérgico ou intolerante, estas substâncias ou produtos são completamente inofensivas.

Caso necessite informação adicional sobre os produtos em causa deve solicitar aos funcionários.

Declaração nutricional: valores médios de 100 g ou 100 ml, calculados a partir dos valores médios conhecidos dos ingredientes utilizados,

Legenda: VE - Valor energético, Lip. - Lípidos, AG Sat. - Ácidos Gordos Saturados, HC - Hidratos de Carbono, Prot. - Proteínas.

Semana 25/04/2016 a 29/04/2016

| Segunda-Feira | Sopa | Feriado | | | | | | | | | |
|--|------------------|--|-----------|---------|-----------|-----------|------------|-------|------------|-----------|--------------------|
| | Prato e Vegetais | | | | | | | | | | |
| | Sobremesa | | | | | | | | | | |
| | Pão | | | | | | | | | | |
| Terça-Feira | Sopa | Creme de abóbora | 219 | 52 | 2,4 | 0,4 | 1,5 | 0,1 | 6,5 | 1,0 | FT |
| | Prato e Vegetais | Calamares no forno com arroz de cenoura | 495 | 118 | 1,5 | 0,3 | 0,4 | 0,2 | 13,7 | 12,0 | FT |
| | Sobremesa | Courgette, couve roxa e tomate | | | | | | | | | FT |
| | | Fruta da época (mín. 3 variedades) / Pure de maçã com iogurte e canela | 211 / 176 | 50 / 42 | 0,5 / 0,1 | 0,1 / 0,0 | 11,8 / 6,4 | 0 / 0 | 11,8 / 8,4 | 0,2 / 1,3 | FT |
| | Pão | Pão de mistura | | | | | | | | | FT |
| Pode ser solicitada a Ficha Técnica do Pão aos funcionários. | | | | | | | | | | | |
| Quarta-Feira | Sopa | Sopa de Espinafres | 245 | 59 | 2,5 | 0,3 | 1,7 | 0,1 | 7,2 | 1,8 | FT |
| | Prato e Vegetais | Rolo de carne fatiado com cenoura e esparguete | 977,0 | 233,7 | 10,2 | 3,5 | 1,0 | 0,0 | 19,9 | 15,0 | FT |
| | Sobremesa | Alface, cenoura e milho | | | | | | | | | FT |
| | Pão | Fruta da época (min. 3 variedades) | 211 | 50 | 0,5 | 0,1 | 11,8 | 0 | 11,8 | 0,2 | FT |
| | | Pão de mistura | | | | | | | | | FT |
| Pode ser solicitada a Ficha Técnica do Pão aos funcionários. | | | | | | | | | | | |
| Quinta-Feira | Sopa | Sopa da horta | 392 | 94 | 1,8 | 0,2 | 2,2 | 0,1 | 14,0 | 5,5 | FT |
| | Prato e Vegetais | Peixe prata no forno com batata assada | 345,1 | 82,6 | 1,4 | 0,2 | 0,8 | 0,0 | 10,0 | 6,6 | FT |
| | Sobremesa | Alface, beterraba e tomate | | | | | | | | | FT |
| | Pão | Fruta da época (min. 3 variedades) / Gelatina | 211 / 389 | 50 / 92 | 0,5 / 0 | 0,1 / 0 | 11,8 / 4,6 | 0 / 0 | 11,8 / 22 | 0,2 / 2 | FT |
| | | Pão de mistura | | | | | | | | | FT |
| Pode ser solicitada a Ficha Técnica do Pão aos funcionários. | | | | | | | | | | | |
| Sexta-Feira | Sopa | Caldo-verde (*) | 428 | 103 | 5,8 | 1,5 | 2,0 | 0,2 | 9,5 | 2,9 | FT |
| | Prato e Vegetais | Frango estufado com arroz de legumes | 532,0 | 127,3 | 2,6 | 0,5 | 0,6 | 0,1 | 12,1 | 13,4 | FT |
| | Sobremesa | Alface, pepino e pimento | | | | | | | | | FT |
| | Pão | Fruta da época (min. 3 variedades) | 211 | 50 | 0,5 | 0,1 | 11,8 | 0 | 11,8 | 0,2 | FT |
| | | Pão de mistura | | | | | | | | | FT |
| Pode ser solicitada a Ficha Técnica do Pão aos funcionários. | | | | | | | | | | | |

A sua refeição contém ou pode conter as seguintes substâncias ou produtos e seus derivados: 1Cereais que contém glúten, 2Crustáceos, 3Ovos, 4Peixes, 5Amendoins, 6Soja, 7Leite, 8Frutos de casca rija, 9Aipo, 10Mostarda, 11Sementes de sésamo, 12Dióxido de enxofre e sulfitos, 13Tremoço, 14Moluscos.

Para quem não é alérgico ou intolerante, estas substâncias ou produtos são completamente inofensivas.

Caso necessite informação adicional sobre os produtos em causa deve solicitar aos funcionários.

Declaração nutricional: valores médios de 100 g ou 100 ml, calculados a partir dos valores médios conhecidos dos ingredientes utilizados,

Legenda: VE - Valor energético, Lip. - Lípidos, AG Sat. - Ácidos Gordos Saturados, HC - Hidratos de Carbono, Prot. - Proteínas.

Semana 02/05/2016 a 06/05/2016

| | | | VE (KJ) | VE (Kcal) | Lip. (g) | AG Sat. (g) | Açúcar (g) | Sal (g) | HC (g) | Prot (g) | |
|---------------|------------------|---|--|-----------|-----------|-------------|------------|---------|-------------|-----------|--------------------|
| Segunda-Feira | Sopa | Alface | 222 | 53 | 2,1 | 0,3 | 1,8 | 0,1 | 6,9 | 1,4 | FT |
| | Prato e Vegetais | Esparguete à bolonhesa | 977,1 | 233,8 | 9,8 | 3,3 | 1,1 | 0,0 | 21,3 | 14,5 | FT |
| | | Beterraba, cenoura e couve em juliana | | | | | | | | | |
| | Sobremesa | Fruta da época (min. 3 variedades) | 211 | 50 | 0,5 | 0,1 | 11,8 | 0 | 11,8 | 0,2 | FT |
| | Pão | Pão de mistura | Pode ser solicitada a Ficha Técnica do Pão aos funcionários. | | | | | | | | |
| Terça-Feira | Sopa | Couve-flor | 229 | 55 | 2,0 | 0,3 | 2,3 | 0,1 | 7,2 | 1,9 | FT |
| | Prato e Vegetais | Omeleta de cogumelos com arroz de ervilhas | 602,9 | 144,2 | 3,9 | 0,9 | 0,7 | 0,1 | 21,2 | 5,6 | FT |
| | | Beterraba, cenoura e couve em juliana | | | | | | | | | |
| | Sobremesa | Fruta da época (min. 3 variedades) | 211 | 50 | 0,5 | 0,1 | 11,8 | 0 | 11,8 | 0,2 | FT |
| | Pão | Pão de mistura | Pode ser solicitada a Ficha Técnica do Pão aos funcionários. | | | | | | | | |
| Quarta-Feira | Sopa | Feijão verde | 253 | 61 | 2,4 | 0,4 | 2,2 | 0,1 | 8,1 | 1,6 | FT |
| | Prato e Vegetais | Rancho (porco e frango aos cubos, grão-de-bico, massa e couve lombarda) | 642 | 154 | 4,3 | 1,0 | 1,4 | 0,1 | 15,1 | 13,3 | FT |
| | | Alface, pepino e pimento | | | | | | | | | |
| | Sobremesa | Fruta da época (min. 3 variedades) | 211 | 50 | 0,5 | 0,1 | 11,8 | 0 | 11,8 | 0,2 | FT |
| | Pão | Pão de mistura | Pode ser solicitada a Ficha Técnica do Pão aos funcionários. | | | | | | | | |
| Quinta-Feira | Sopa | Sopa à Portuguesa | 443 | 106 | 2,0 | 0,2 | 2,6 | 0,1 | 16,0 | 6,0 | FT |
| | Prato e Vegetais | Abrótea assada com puré misto (batata e cenoura) | 320 | 77 | 1,2 | 0,2 | 1,1 | 0,0 | 9,0 | 6,9 | FT |
| | | Alface, milho e tomate | | | | | | | | | |
| | Sobremesa | Fruta da época (min. 3 variedades) / logurte | 211 / 337 | 50 / 80 | 0,5 / 1,4 | 0,1 / 1 | 11,8 / 0 | 0 / 0 | 11,8 / 13,3 | 0,2 / 3,4 | FT |
| | Pão | Pão de mistura | Pode ser solicitada a Ficha Técnica do Pão aos funcionários. | | | | | | | | |
| Sexta-Feira | Sopa | Creme de Legumes | 195 | 47 | 2,1 | 0,3 | 1,7 | 0,1 | 5,5 | 1,5 | FT |
| | Prato e Vegetais | Arroz de Perú tostado no forno | 784 | 188 | 5,1 | 1,5 | 0,2 | 0,0 | 19,3 | 15,4 | FT |
| | | Alface, courgette e couve roxa | | | | | | | | | |
| | Sobremesa | Fruta da época (min. 3 variedades) | 211 | 50 | 0,5 | 0,1 | 11,8 | 0 | 11,8 | 0,2 | FT |
| | Pão | Pão de mistura | Pode ser solicitada a Ficha Técnica do Pão aos funcionários. | | | | | | | | |

A sua refeição contém ou pode conter as seguintes substâncias ou produtos e seus derivados: 1Cereais que contém glúten, 2Crustáceos, 3Ovos, 4Peixes, 5Amendoins, 6Soja, 7Leite, 8Frutos de casca rija, 9Aipo, 10Mostarda, 11Sementes de sésamo, 12Dióxido de enxofre e sulfitos, 13Tremçoço, 14Moluscos.

Para quem não é alérgico ou intolerante, estas substâncias ou produtos são completamente inofensivas.

Caso necessite informação adicional sobre os produtos em causa deve solicitar aos funcionários.

Declaração nutricional: valores médios de 100 g ou 100 ml, calculados a partir dos valores médios conhecidos dos ingredientes utilizados,

Legenda: VE - Valor energético, Lip. - Lípidos, AG Sat. - Ácidos Gordos Saturados, HC - Hidratos de Carbono, Prot. - Proteínas.

Semana 09/05/2016 a 13/05/2016

| | | | VE (KJ) | VE (Kcal) | Lip. (g) | AG Sat. (g) | Açúcar (g) | Sal (g) | HC (g) | Prot (g) | | |
|---------------|------------------|--|------------|--------------|-------------|----------------|---------------|------------|-------------|-------------|--------------------|--------------------|
| Segunda-Feira | Sopa | Couve branca | 195 | 47 | 2,1 | 0,3 | 1,7 | 0,1 | 5,7 | 1,3 | FT | |
| | Prato e Vegetais | Massa gratinada com atum | 957 | 229 | 8,6 | 1,2 | 1,3 | 0,2 | 21,4 | 15,9 | FT | |
| | | Alface, pimento e tomate | | | | | | | | | | FT |
| | Sobremesa | Fruta da época (min. 3 variedades) | 211 | 50 | 0,5 | 0,1 | 11,8 | 0 | 11,8 | 0,2 | FT | |
| Pão | Pão de mistura | Pode ser solicitada a Ficha Técnica do Pão aos funcionários. | | | | | | | | | | FT |
| Terça-Feira | Sopa | Juliana | 204 | 49 | 1,8 | 0,3 | 2,0 | 0,0 | 6,2 | 1,9 | FT | |
| | Prato e Vegetais | Frango assado com arroz de cenoura | 591 | 141 | 2,2 | 0,5 | 0,5 | 0,1 | 14,1 | 15,8 | FT | |
| | | Alface, beterraba e milho | | | | | | | | | | FT |
| | Sobremesa | Fruta da época (min. 3 variedades) | 211 | 50 | 0,5 | 0,1 | 11,8 | 0 | 11,8 | 0,2 | FT | |
| Pão | Pão de mistura | Pode ser solicitada a Ficha Técnica do Pão aos funcionários. | | | | | | | | | | FT |
| Quarta-Feira | Sopa | Lavrador | 405 | 97 | 1,9 | 0,2 | 2,5 | 0,1 | 14,6 | 5,4 | FT | |
| | Prato e Vegetais | Salada de peixe (batata, cenoura, pescada e ameijo) | 339 | 81 | 1,0 | 0,1 | 0,8 | 0,1 | 9,5 | 8,2 | FT | |
| | | Cenoura, couve roxa e tomate | | | | | | | | | | FT |
| | Sobremesa | Fruta da época (min. 3 variedades) | 211 | 50 | 0,5 | 0,1 | 11,8 | 0 | 11,8 | 0,2 | FT | |
| Pão | Pão de mistura | Pode ser solicitada a Ficha Técnica do Pão aos funcionários. | | | | | | | | | | FT |
| Quinta-Feira | Sopa | Creme de alho francês com cenoura e courgette | 125 | 30 | 1,8 | 0,3 | 1,8 | 0,1 | 7,1 | 1,7 | FT | |
| | Prato e Vegetais | Massa à Lavrador (porco e frango) | 553 | 132 | 2,3 | 0,5 | 1,5 | 0,1 | 14,9 | 12,8 | FT | |
| | | Beterraba, courgette e tomate | | | | | | | | | | FT |
| | Sobremesa | Fruta da época (min. 3 variedades) | 211 | 50 | 0,5 | 0,1 | 11,8 | 0 | 11,8 | 0,2 | FT | |
| Pão | Pão de mistura | Pode ser solicitada a Ficha Técnica do Pão aos funcionários. | | | | | | | | | | FT |
| Sexta-Feira | Sopa | Feijão branco com couve lombarda | 448 | 107 | 2,0 | 0,2 | 2,3 | 0,1 | 16,0 | 6,2 | FT | |
| | Prato e Vegetais | Filetes de pescada no forno com molho de cenoura e arroz | 508 | 122 | 1,5 | 0,2 | 0,6 | 0,1 | 15,5 | 10,7 | FT | |
| | | Alface, cenoura e milho | | | | | | | | | | FT |
| | Sobremesa | Fruta da época (min. 3 variedades) / Pudim | 211 / 438 | 50 / 105 | 0,5 / 3,4 | 0,1 / 1,3 | 11,8 / 14,9 | 0 / 0 | 11,8 / 14,9 | 0,2 / 3,8 | FT | |
| Pão | Pão de mistura | Pode ser solicitada a Ficha Técnica do Pão aos funcionários. | | | | | | | | | | FT |

A sua refeição contém ou pode conter as seguintes substâncias ou produtos e seus derivados: 1Cereais que contêm glúten, 2Crustáceos, 3Ovos, 4Peixes, 5Amendoins, 6Soja, 7Leite, 8Frutos de casca rija, 9Aipo, 10Mostarda, 11Sementes de sésamo, 12Dióxido de enxofre e sulfitos, 13Tremçoço, 14Moluscos.

Para quem não é alérgico ou intolerante, estas substâncias ou produtos são completamente inofensivas.

Caso necessite informação adicional sobre os produtos em causa deve solicitar aos funcionários.

Declaração nutricional: valores médios de 100 g ou 100 ml, calculados a partir dos valores médios conhecidos dos ingredientes utilizados,

Legenda: VE - Valor energético, Lip. - Lipídios, AG Sat. - Ácidos Gordos Saturados, HC - Hidratos de Carbono, Prot. - Proteínas.

Semana 16/05/2016 a 20/05/2016

| | | | VE (KJ) | VE (Kcal) | Lip. (g) | AG Sat. (g) | Açúcar (g) | Sal (g) | HC (g) | Prot (g) | | |
|---------------|------------------|---|--|--------------|-------------|----------------|---------------|------------|-----------|-------------|--------------------|--------------------|
| Segunda-Feira | Sopa | Legumes | 199 | 48 | 2,1 | 0,3 | 1,7 | 0,1 | 5,8 | 1,3 | FT | |
| | Prato e Vegetais | Empadão de carne de vaca | 475 | 114 | 5,4 | 2,0 | 0,4 | 0,0 | 39,1 | 7,7 | FT | |
| | Sobremesa | Alface, cenoura e cebola | | | | | | | | | FT | |
| | Pão | Fruta da época (min. 3 variedades) | 211 | 50 | 0,5 | 0,1 | 11,8 | 0 | 11,8 | 0,2 | FT | |
| | | Pão de mistura | Pode ser solicitada a Ficha Técnica do Pão aos funcionários. | | | | | | | | | FT |
| Terça-Feira | Sopa | Feijão verde | 253 | 61 | 2,4 | 0,4 | 2,2 | 0,1 | 8,1 | 1,6 | FT | |
| | Prato e Vegetais | Solha no forno com tomate e cebola com arroz de salsa | 623 | 149 | 2,5 | 0,4 | 0,3 | 0,2 | 19,5 | 11,6 | FT | |
| | Sobremesa | Couve roxa, pimento e tomate | | | | | | | | | FT | |
| | Pão | Fruta da época (min. 3 variedades) | 211 | 50 | 0,5 | 0,1 | 11,8 | 0 | 11,8 | 0,2 | FT | |
| | | Pão de mistura | Pode ser solicitada a Ficha Técnica do Pão aos funcionários. | | | | | | | | | FT |
| Quarta-Feira | Sopa | Grao com espinafres | 500 | 120 | 3,0 | 0,4 | 1,9 | 0,1 | 17,0 | 5,6 | FT | |
| | Prato e Vegetais | Stroganoff de frango com fusilli | 660 | 158 | 3,0 | 0,5 | 1,1 | 0,0 | 17,4 | 14,8 | FT | |
| | Sobremesa | Alface, cenoura e beterraba | | | | | | | | | FT | |
| | Pão | Fruta da época (min. 3 variedades) | 211 | 50 | 0,5 | 0,1 | 11,8 | 0 | 11,8 | 0,2 | FT | |
| | | Pão de mistura | Pode ser solicitada a Ficha Técnica do Pão aos funcionários. | | | | | | | | | FT |
| Quinta-Feira | Sopa | Sopa da Horta | 392 | 94 | 1,8 | 0,2 | 2,2 | 0,1 | 14,0 | 5,5 | FT | |
| | Prato e Vegetais | Pescada à Rosa do Adro com arroz | 728 | 174 | 4,0 | 0,7 | 0,2 | 0,1 | 21,2 | 12,6 | FT | |
| | Sobremesa | Alface, cenoura e tomate | | | | | | | | | FT | |
| | Pão | Fruta da época (min. 3 variedades)/Gelatina | 211 / 389 | 50 / 92 | 0,5 / 0 | 0,1 / 0 | 11,8 / 4,6 | 0 / 0 | 11,8 / 22 | 0,2 / 2 | FT | |
| | | Pão de mistura | Pode ser solicitada a Ficha Técnica do Pão aos funcionários. | | | | | | | | | FT |
| Sexta-Feira | Sopa | Juliana | 204 | 49 | 1,8 | 0,3 | 2,0 | 0,0 | 6,2 | 1,9 | FT | |
| | Prato e Vegetais | Carne de porco estufada aos cubos com esparguete | 757 | 181 | 4,1 | 1,0 | 1,0 | 0,0 | 19,9 | 15,6 | FT | |
| | Sobremesa | Courgette, couve roxa e alface | | | | | | | | | FT | |
| | Pão | Fruta da época (min. 3 variedades) | 211 | 50 | 0,5 | 0,1 | 11,8 | 0 | 11,8 | 0,2 | FT | |
| | | Pão de mistura | Pode ser solicitada a Ficha Técnica do Pão aos funcionários. | | | | | | | | | FT |

A sua refeição contém ou pode conter as seguintes substâncias ou produtos e seus derivados: 1Cereais que contém glúten, 2Crustáceos, 3Ovos, 4Peixes, 5Amendoins, 6Soja, 7Leite, 8Frutos de casca rija, 9Aipo, 10Mostarda, 11Sementes de sésamo, 12Dióxido de enxofre e sulfitos, 13Tremoço, 14Moluscos.

Para quem não é alérgico ou intolerante, estas substâncias ou produtos são completamente inofensivas.

Caso necessite informação adicional sobre os produtos em causa deve solicitar aos funcionários.

Declaração nutricional: valores médios de 100 g ou 100 ml, calculados a partir dos valores médios conhecidos dos ingredientes utilizados,

Legenda: VE - Valor energético, Lip. - Lípidos, AG Sat. - Ácidos Gordos Saturados, HC - Hidratos de Carbono, Prot. - Proteínas.

Semana 23/05/2016 a 27/05/2016

| | | | VE (KJ) | VE (Kcal) | Lip. (g) | AG Sat. (g) | Açúcar (g) | Sal (g) | HC (g) | Prot (g) | | |
|---------------|------------------|---|--|-----------|-----------|-------------|------------|---------|-------------|-----------|--------------------|--------------------|
| Segunda-Feira | Sopa | Creme de legumes | 190 | 45 | 1,9 | 0,3 | 1,7 | 0,0 | 5,5 | 1,5 | FT | |
| | Prato e Vegetais | Ovos mexidos com cogumelos e queijo e massa espiral | 934 | 223 | 7,0 | 2,0 | 1,3 | 0,1 | 28,8 | 10,6 | FT | |
| | | Alface, beterraba e tomate | | | | | | | | | | FT |
| | Sobremesa | Fruta da época (min. 3 variedades) | 211 | 50 | 0,5 | 0,1 | 11,8 | 0 | 11,8 | 0,2 | FT | |
| | Pão | Pão de mistura | Pode ser solicitada a Ficha Técnica do Pão aos funcionários. | | | | | | | | | FT |
| Terça-Feira | Sopa | Grelos | 245 | 59 | 2,4 | 0,4 | 1,8 | 0,1 | 7,5 | 1,6 | FT | |
| | Prato e Vegetais | Bifanas no tacho com arroz de cenoura | 618 | 148 | 3,9 | 1,0 | 0,6 | 0,0 | 15,3 | 12,3 | FT | |
| | | Alface, cenoura e milho | | | | | | | | | | FT |
| | Sobremesa | Fruta da época (min. 3 variedades) | 211 | 50 | 0,5 | 0,1 | 11,8 | 0 | 11,8 | 0,2 | FT | |
| | Pão | Pão de mistura | Pode ser solicitada a Ficha Técnica do Pão aos funcionários. | | | | | | | | | FT |
| Quarta-Feira | Sopa | Sopa à Portuguesa | 443 | 106 | 2,0 | 0,2 | 2,6 | 0,1 | 16,0 | 6,0 | FT | |
| | Prato e Vegetais | Bacalhau gratinado com molho branco | 375 | 90 | 0,9 | 0,2 | 0,8 | 0,0 | 9,6 | 10,4 | FT | |
| | | Cenoura, couve em juliana e pepino | | | | | | | | | | FT |
| | Sobremesa | Fruta da época (min. 3 variedades) | 211 | 50 | 0,5 | 0,1 | 11,8 | 0 | 11,8 | 0,2 | FT | |
| | Pão | Pão de mistura | Pode ser solicitada a Ficha Técnica do Pão aos funcionários. | | | | | | | | | FT |
| Quinta-Feira | Sopa | Feriado | | | | | | | | | | |
| | Prato e Vegetais | | | | | | | | | | | |
| | Sobremesa | | | | | | | | | | | |
| | Pão | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| Sexta-Feira | Sopa | Ervilhas | 249 | 60 | 2,0 | 0,3 | 1,9 | 0,1 | 7,9 | 2,4 | FT | |
| | Prato e Vegetais | Frango estufado com ervilhas e esparguete | 533,9 | 127,7 | 2,7 | 0,5 | 0,8 | 0,1 | 10,4 | 15,1 | FT | |
| | | Alface, couve roxa e pimento | | | | | | | | | | FT |
| | Sobremesa | Fruta da época (min. 3 variedades) / logurte | 211 / 337 | 50 / 80 | 0,5 / 1,4 | 0,1 / 1 | 11,8 / 0 | 0 / 0 | 11,8 / 13,3 | 0,2 / 3,4 | FT | |
| | Pão | Pão de mistura | Pode ser solicitada a Ficha Técnica do Pão aos funcionários. | | | | | | | | | FT |

A sua refeição contém ou pode conter as seguintes substâncias ou produtos e seus derivados: 1Cereais que contêm glúten, 2Crustáceos, 3Ovos, 4Peixes, 5Amendoins, 6Soja, 7Leite, 8Frutos de casca rija, 9Aipo, 10Mostarda, 11Sementes de sésamo, 12Dióxido de enxofre e sulfitos, 13Tremçoço, 14Moluscos.

Para quem não é alérgico ou intolerante, estas substâncias ou produtos são completamente inofensivas.

Caso necessite informação adicional sobre os produtos em causa deve solicitar aos funcionários.

Declaração nutricional: valores médios de 100 g ou 100 ml, calculados a partir dos valores médios conhecidos dos ingredientes utilizados,

Legenda: VE - Valor energético, Lip. - Lípidos, AG Sat. - Ácidos Gordos Saturados, HC - Hidratos de Carbono, Prot. - Proteínas.

Semana 30/05/2016 a 03/06/2016

| | | | VE (KJ) | VE (Kcal) | Lip. (g) | AG Sat. (g) | Açúcar (g) | Sal (g) | HC (g) | Prot (g) | |
|---------------|------------------|---|-----------|-----------|-----------|-------------|-------------|-----------|-------------|-----------|--------------------|
| Segunda-Feira | Sopa | Legumes | 199 | 48 | 2,1 | 0,3 | 1,7 | 0,1 | 5,8 | 1,3 | FT |
| | Prato e Vegetais | Almôndegas de tomatada com arroz de alho | 933 | 223 | 9,0 | 3,4 | 0,9 | 0,3 | 23,7 | 11,1 | FT |
| | | Alface, beterraba e milho | | | | | | | | | |
| | Sobremesa | Fruta da época (min. 3 variedades) | 211 | 50 | 0,5 | 0,1 | 11,8 | 0 | 11,8 | 0,2 | FT |
| Pão | Pão de mistura | Pode ser solicitada a Ficha Técnica do Pão aos funcionários. | | | | | | | | | FT |
| Terça-Feira | Sopa | Feijão vermelho com hortaliça (couve lombarda e couve branca) | 568 | 136 | 2,4 | 0,3 | 1,9 | 0,1 | 20,9 | 7,5 | FT |
| | Prato e Vegetais | Tortilha de atum com cogumelos | 475 | 114 | 4,8 | 0,8 | 0,7 | 0,1 | 10,1 | 7,4 | FT |
| | | Courgette, pepino e tomate | | | | | | | | | |
| | Sobremesa | Fruta da época (min. 3 variedades) / Arroz doce | 211 / 510 | 50 / 122 | 0,5 / 1,3 | 0,1 / 0,7 | 11,8 / 10,5 | 0,0 / 0,0 | 11,8 / 23,7 | 0,2 / 3,7 | FT |
| Pão | Pão de mistura | Pode ser solicitada a Ficha Técnica do Pão aos funcionários. | | | | | | | | | FT |
| Quarta-Feira | Sopa | Grão com nabiças (*) | 481 | 115 | 2,9 | 0,4 | 2,2 | 0,1 | 16,6 | 5,4 | FT |
| | Prato e Vegetais | Rolo de carne fatiado com esparguete | 782 | 187 | 13,2 | 4,8 | 0,3 | 0,1 | 19,9 | 15,0 | FT |
| | | Alface, couve roxa e milho | | | | | | | | | |
| | Sobremesa | Fruta da época (min. 3 variedades) | 211 | 50 | 0,5 | 0,1 | 11,8 | 0 | 11,8 | 0,2 | FT |
| Pão | Pão de mistura | Pode ser solicitada a Ficha Técnica do Pão aos funcionários. | | | | | | | | | FT |
| Quinta-Feira | Sopa | Feijão-verde | 253 | 61 | 2,4 | 0,4 | 2,2 | 0,1 | 8,1 | 1,6 | FT |
| | Prato e Vegetais | Pescada no tacho com arroz de legumes | 388 | 93 | 0,6 | 0,0 | 0,8 | 0,1 | 12,5 | 8,9 | FT |
| | | Beterraba, cenoura e tomate | | | | | | | | | |
| | Sobremesa | Fruta da época (min. 3 variedades) | 211 | 50 | 0,5 | 0,1 | 11,8 | 0 | 11,8 | 0,2 | FT |
| Pão | Pão de mistura | Pode ser solicitada a Ficha Técnica do Pão aos funcionários. | | | | | | | | | FT |
| Sexta-Feira | Sopa | Couve branca com cenoura ripada | 181 | 43 | 1,9 | 0,3 | 1,8 | 0,1 | 5,3 | 1,3 | FT |
| | Prato e Vegetais | Fusilli no forno com carnes brancas (perú e frango) | 691 | 165 | 3,4 | 0,7 | 0,8 | 0,1 | 16,3 | 16,9 | FT |
| | | Alface, milho e tomate | | | | | | | | | |
| | Sobremesa | Fruta da época (min. 3 variedades) | 211 | 50 | 0,5 | 0,1 | 11,8 | 0 | 11,8 | 0,2 | FT |
| Pão | Pão de mistura | Pode ser solicitada a Ficha Técnica do Pão aos funcionários. | | | | | | | | | FT |

A sua refeição contém ou pode conter as seguintes substâncias ou produtos e seus derivados: 1Cereais que contêm glúten, 2Crustáceos, 3Ovos, 4Peixes, 5Amendoins, 6Soja, 7Leite, 8Frutos de casca rija, 9Aipo, 10Mostarda, 11Sementes de sésamo, 12Dióxido de enxofre e sulfitos, 13Tremço, 14Moluscos.

Para quem não é alérgico ou intolerante, estas substâncias ou produtos são completamente inofensivos.

Caso necessite informação adicional sobre os produtos em causa deve solicitar aos funcionários.

Declaração nutricional: valores médios de 100 g ou 100 ml, calculados a partir dos valores médios conhecidos dos ingredientes utilizados,

Legenda: VE - Valor energético, Lip. - Lípidos, AG Sat. - Ácidos Gordos Saturados, HC - Hidratos de Carbono, Prot. - Proteínas.

Semana 06/06/2016 a 09/06/2016

| | | | VE (KJ) | VE (Kcal) | Lip. (g) | AG Sat. (g) | Açúcar (g) | Sal (g) | HC (g) | Prot (g) | |
|---------------|------------------|--|------------|--------------|-------------|----------------|---------------|------------|-----------|-------------|--------------------|
| Segunda-Feira | Sopa | Espinafres | 245 | 59 | 2,5 | 0,3 | 1,7 | 0,1 | 7,2 | 1,8 | FT |
| | Prato e Vegetais | Calamares no forno com arroz de tomate | 501 | 120 | 1,6 | 0,3 | 0,1 | 0,1 | 13,9 | 12,1 | FT |
| | | Alface, beterraba e tomate | | | | | | | | | |
| | Sobremesa | Fruta da época (min. 3 variedades) | 211 | 50 | 0,5 | 0,1 | 11,8 | 0 | 11,8 | 0,2 | FT |
| Pão | Pão de mistura | Pode ser solicitada a Ficha Técnica do Pão aos funcionários. | | | | | | | | | FT |

| | | | VE (KJ) | VE (Kcal) | Lip. (g) | AG Sat. (g) | Açúcar (g) | Sal (g) | HC (g) | Prot (g) | |
|-------------|------------------|--|------------|--------------|-------------|----------------|---------------|------------|-----------|-------------|--------------------|
| Terça-Feira | Sopa | Creme de feijão-verde | 253 | 61 | 2,4 | 0,4 | 2,2 | 0,1 | 8,1 | 1,6 | FT |
| | Prato e Vegetais | Perna de frango corado com esparguete salteado | 759 | 182 | 3,3 | 0,6 | 0,8 | 0,1 | 18,5 | 18,8 | FT |
| | | Couve roxa, ervilhas e pepino | | | | | | | | | |
| | Sobremesa | Fruta da época (min. 3 variedades) | 211 | 50 | 0,5 | 0,1 | 11,8 | 0 | 11,8 | 0,2 | FT |
| Pão | Pão de mistura | Pode ser solicitada a Ficha Técnica do Pão aos funcionários. | | | | | | | | | FT |

| | | | VE (KJ) | VE (Kcal) | Lip. (g) | AG Sat. (g) | Açúcar (g) | Sal (g) | HC (g) | Prot (g) | |
|--------------|------------------|--|------------|--------------|-------------|----------------|---------------|------------|-----------|-------------|--------------------|
| Quarta-Feira | Sopa | Saloia | 437 | 105 | 2,0 | 0,2 | 2,3 | 0,1 | 15,7 | 6,1 | FT |
| | Prato e Vegetais | Salada de Peixe (batata, cenoura e pescada) | 339 | 81 | 1,0 | 0,1 | 1,1 | 0,1 | 10,6 | 7,1 | FT |
| | | Beterraba, cenoura e tomate | | | | | | | | | |
| | Sobremesa | Fruta da época (min. 3 variedades)/Gelatina | 211 / 389 | 50 / 92 | 0,5 / 0 | 0,1 / 0 | 11,8 / 4,6 | 0 / 0 | 11,8 / 22 | 0,2 / 2 | FT |
| Pão | Pão de mistura | Pode ser solicitada a Ficha Técnica do Pão aos funcionários. | | | | | | | | | FT |

| | | | VE (KJ) | VE (Kcal) | Lip. (g) | AG Sat. (g) | Açúcar (g) | Sal (g) | HC (g) | Prot (g) | |
|--------------|------------------|--|------------|--------------|-------------|----------------|---------------|------------|-----------|-------------|--------------------|
| Quinta-Feira | Sopa | Nabo e cenoura com couve | 219 | 52 | 2,0 | 0,3 | 2,1 | 0,1 | 6,9 | 1,6 | FT |
| | Prato e Vegetais | Chili de carnes | 819 | 196 | 9,8 | 3,4 | 1,0 | 0,1 | 10,7 | 16,3 | FT |
| | | Alface, couve roxa e milho | | | | | | | | | |
| | Sobremesa | Fruta da época (min. 3 variedades) | 211 | 50 | 0,5 | 0,1 | 11,8 | 0 | 11,8 | 0,2 | FT |
| Pão | Pão de mistura | Pode ser solicitada a Ficha Técnica do Pão aos funcionários. | | | | | | | | | FT |

| | | | VE (KJ) | VE (Kcal) | Lip. (g) | AG Sat. (g) | Açúcar (g) | Sal (g) | HC (g) | Prot (g) | |
|-------------|------------------|---------|------------|--------------|-------------|----------------|---------------|------------|-----------|-------------|--|
| Sexta-Feira | Sopa | Feriado | | | | | | | | | |
| | Prato e Vegetais | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | |
| | Sobremesa | | | | | | | | | | |
| Pão | | | | | | | | | | | |

A sua refeição contém ou pode conter as seguintes substâncias ou produtos e seus derivados: 1Cereais que contêm glúten, 2Crustáceos, 3Ovos, 4Peixes, 5Amendoins, 6Soja, 7Leite, 8Frutos de casca rija, 9Aipo, 10Mostarda, 11Sementes de sésamo, 12Dióxido de enxofre e sulfitos, 13Tremoço, 14Moluscos.

Para quem não é alérgico ou intolerante, estas substâncias ou produtos são completamente inofensivas.

Caso necessite informação adicional sobre os produtos em causa deve solicitar aos funcionários.

Declaração nutricional: valores médios de 100 g ou 100 ml, calculados a partir dos valores médios conhecidos dos ingredientes utilizados,

Legenda: VE - Valor energético, Lip. - Lípidos, AG Sat. - Ácidos Gordos Saturados, HC - Hidratos de Carbono, Prot. - Proteínas.