

Semana 1

11 a 15 de setembro

		VE (KJ)	VE (Kcal)	Lip. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Açúcares (g)	Proteínas (g)	Sal (g)	
Segunda-Feira	Sopa	Espinafres	427.7	102.2	3.4	0.5	14.6	3.4	3.0	0.4
	Prato	Arroz de atum	2211.5	528.5	16.4	1.4	63.5	0.8	29.9	1.2
	Salada	Alface, pepino e tomate	85.6	20.5	0.5	0.1	2.7	2.7	1.6	0
	Sobremesa	Fruta da época (min. 3 variedades)/ iogurte	319,7/371,3	76,4/88,7	0,5/2,0	0,2/1,1	16,9/12,6	16,7/12,6	1,1/5,1	0/0,2
	Pão	Pão de mistura	Pode ser solicitada a Ficha Técnica do Pão aos funcionários.							

		VE (KJ)	VE (Kcal)	Lip. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Açúcares (g)	Proteínas (g)	Sal (g)	
Terça-Feira	Sopa	Feijão-verde	470.2	112.4	3.3	0.5	17.2	5.6	3.3	0.2
	Prato	Febras de porco grelhadas/gratinadas com molho de cogumelos e arroz branco NOTA 1	2325.7	555.8	14.1	3.5	63.4	0.6	42	0.4
	Salada	Alface, couve roxa e milho	85.6	20.5	0.5	0.1	2.7	2.7	1.6	0
	Sobremesa	Fruta da época (min. 3 variedades)	319.7	76.4	0.5	0.2	16.9	16.7	1.1	0
	Pão	Pão de mistura	Pode ser solicitada a Ficha Técnica do Pão aos funcionários.							

NOTA 1: Almôndegas estufadas com esparguete, caso seja dia de abertura

		VE (KJ)	VE (Kcal)	Lip. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Açúcares (g)	Proteínas (g)	Sal (g)	
Quarta-Feira	Sopa	Saloia	867.6	207.4	3.7	0.6	31.3	4.2	11.5	0.2
	Prato	Solha no forno com salada russa (batata, ervilha, feijão verde e cenoura) NOTA 2	1558	372.3	5.9	0.9	40.6	3.8	38.3	0.8
	Salada	Alface, beterraba e tomate	90	21.6	0.3	0	3.5	3.5	1.5	0.1
	Sobremesa	Fruta da época (min. 3 variedades)	319.7	76.4	0.5	0.2	16.9	16.7	1.1	0
	Pão	Pão de mistura	Pode ser solicitada a Ficha Técnica do Pão aos funcionários.							

NOTA 2: Arroz de atum, caso seja dia de abertura

		VE (KJ)	VE (Kcal)	Lip. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Açúcares (g)	Proteínas (g)	Sal (g)	
Quinta-Feira	Sopa	Creme de legumes	465.7	111.3	3.6	0.6	15.8	4.2	3.8	0.3
	Prato	Frango estufado com ervilhas e massa macarronete	2460.3	588	9.2	1.9	61.4	3.8	63.2	0.6
	Salada	Tomate, milho e pimento	226.3	54.3	0.9	0	9.6	2.4	2.3	0
	Sobremesa	Fruta da época (min. 3 variedades)	319.7	76.4	0.5	0.2	16.9	16.7	1.1	0
	Pão	Pão de mistura	Pode ser solicitada a Ficha Técnica do Pão aos funcionários.							

		VE (KJ)	VE (Kcal)	Lip. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Açúcares (g)	Proteínas (g)	Sal (g)	
Sexta-Feira	Sopa	Grão-de-bico com couve lombarda	979.8	234.2	5.1	0.6	35.7	5	10.6	0.2
	Prato	Bacalhau à Gomes de Sá	1966.1	469.9	11.1	2	52.2	3.5	38.8	6.6
	Salada	Alface, beterraba e cenoura	82.4	19.7	0.2	0	3.5	3.3	1.3	0.2
	Sobremesa	Fruta da época (min. 3 variedades) / Fruta assada	319,7/346,8	76,4/82,9	0,5/0,8	0,2/0,1	16,9/19,4	16,7/19,4	1,1/0,4	0/0
	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, 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, segundo o Instituto Nacional de Saúde Dr. Ricardo Jorge, Tabela da Composição de Alimentos (2007), e a informação disponibilizada pelos fornecedores.

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

Semana 2

18 a 22 de setembro

		VE (KJ)	VE (Kcal)	Lip. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Açúcares (g)	Proteínas (g)	Sal (g)
Segunda-Feira	Sopa	251.1	60	3.5	0.6	5.5	4.9	1.9	0.2
	Prato	1992.6	476.2	9.2	2.7	57.6	3.1	39.3	0.4
	Salada	89.2	21.4	0.4	0	3.3	3	1.5	0
	Sobremesa	319.7	76.4	0.5	0.2	16.9	16.7	1.1	0
	Pão	pode ser solicitada a Ficha Técnica do Pão ao funcionários.							

		VE (KJ)	VE (Kcal)	Lip. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Açúcares (g)	Proteínas (g)	Sal (g)
Terça-Feira	Sopa	865.9	206.9	3.8	0.6	30.8	3.9	11.7	0.1
	Prato	1792.4	428.4	5.9	0.9	53.4	4.5	38.9	0.7
	Salada	223.3	53.6	0.8	0	9.2	2.1	2.6	0
	Sobremesa	319,7/431,2	76,4/103,0	0,5/3,1	0,2/1,3	16,9/14,8	16,7/14,8	1,1/4,1	0/0,1
	Pão	pode ser solicitada a Ficha Técnica do Pão ao funcionários.							

		VE (KJ)	VE (Kcal)	Lip. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Açúcares (g)	Proteínas (g)	Sal (g)
Quarta-Feira	Sopa	268	64.1	3.7	0.6	5.4	4.8	2.5	0.4
	Prato	2207.2	527.5	5.9	1.4	56.9	2.5	60.1	0.6
	Salada	85.6	20.5	0.5	0.1	2.7	2.7	1.6	0
	Sobremesa	319.7	76.4	0.5	0.2	16.9	16.7	1.1	0
	Pão	pode ser solicitada a Ficha Técnica do Pão ao funcionários.							

		VE (KJ)	VE (Kcal)	Lip. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Açúcares (g)	Proteínas (g)	Sal (g)
Quinta-Feira	Sopa	798.5	190.8	6.7	1.7	25.2	3.2	6.8	0.7
	Prato	1959	468.2	5.8	0.9	63.8	0.6	38.4	0.8
	Salada	213.3	51.2	0.6	0	8.8	1.7	2.6	0.1
	Sobremesa	319,7/346,8	76,4/82,9	0,5/0,8	0,2/0,1	16,9/19,4	16,7/19,4	1,1/0,4	0/0
	Pão	Pode ser solicitada a Ficha Técnica do Pão aos funcionários.							

		VE (KJ)	VE (Kcal)	Lip. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Açúcares (g)	Proteínas (g)	Sal (g)
Sexta-Feira	Sopa	909.5	217.6	3.8	0.6	33	5.3	12.1	0.2
	Prato	2392.6	571.8	18.5	6	58.2	6.5	41.8	0.5
	Salada	86.5	20.6	0.2	0	3.6	3.2	3	0.1
	Sobremesa	319.7	76.4	0.5	0.2	16.9	16.7	1.1	0
	Pão	pode ser solicitada a Ficha Técnica do Pão ao 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, 13Tremoço, 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, segundo o Instituto Nacional de Saúde Dr. Ricardo Jorge, Tabela da Composição de Alimentos (2007), e a informação disponibilizada pelos fornecedores.

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

Semana 3

25 a 29 de setembro

			VE (KJ)	VE (Kcal)	Lip. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Açúcares (g)	Proteínas (g)	Sal (g)
Segunda-Feira	Sopa	Juliana	509.8	121.9	3.6	6.4	18.1	5	4.5	0.1
	Prato	Empadão de atum com arroz, ervilhas e cenoura	2358.2	563.6	16.6	1.5	68.8	3.3	32.8	1.3
	Salada	Alface, couve roxa e pepino	74.1	17.7	0.3	0	2.1	1.9	1.8	0
	Sobremesa	Fruta da época (min. 3 variedades)/Fruta assada	319,7/346,8	76,4/82,9	0,5/0,8	0,2/0,1	16,9/19,4	16,7/19,4	1,1/0,4	0/0
	Pão	Pão de mistura	Pode ser solicitada a Ficha Técnica do Pão aos funcionários.							
Terça-Feira	Sopa	Grão-de-bico com espinafres	983.7	235.1	5.4	0.7	35.2	4.5	10.6	0.3
	Prato	Carne de porco à portuguesa	2110.4	504.4	20.5	4.1	38.4	2.4	40.5	0.4
	Salada	Alface, milho e tomate	223.3	53.6	0.8	0	9.2	2.1	2.6	0
	Sobremesa	Fruta da época (min. 3 variedades)	319.7	76.4	0.5	0.2	16.9	16.7	1.1	0
	Pão	Pão de mistura	Pode ser solicitada a Ficha Técnica do Pão aos funcionários.							
Quarta-Feira	Sopa	Lavrador	907.6	216.9	3.8	0.6	33.3	6.1	11.7	0.2
	Prato	Arroz de lulas	2023.4	483.6	5.5	1	63.1	0.6	43.5	1.3
	Salada	Alface, beterraba e milho	213.3	51.2	0.6	0	8.8	1.7	2.6	0.1
	Sobremesa	Fruta da época (min. 3 variedades)/ Gelatina	319,7/233,6	76,4/55,8	0,5/0,0	0,2/0,0	16,9/0,0	16,7/0,0	1,1/13,9	0,0/0,0
	Pão	Pão de mistura	Pode ser solicitada a Ficha Técnica do Pão aos funcionários.							
Quinta-Feira	Sopa	Creme de couve flor	454.4	108.6	3.2	0.4	16.2	4.8	3.6	0.2
	Prato	Peru assado com esparguete e feijão-verde	2168.6	518.3	4.4	1	56.9	2.5	61.2	0.5
	Salada	Alface, cenoura e couve roxa	80.9	19.3	0.1	0	3.3	9.9	1.5	0.1
	Sobremesa	Fruta da época (min. 3 variedades)	319.7	76.4	0.5	0.2	16.9	16.7	1.1	0
	Pão	Pão de mistura	Pode ser solicitada a Ficha Técnica do Pão aos funcionários.							
Sexta-Feira	Sopa	Feijão-verde	470.2	112.4	3.3	0.5	17.2	5.6	3.3	0.2
	Prato	Abrótea estufada com batata cozida	10631.7	390	3.2	0.5	52.5	3.8	36.2	0.6
	Salada	Alface, pepino e tomate	85.6	20.5	0.5	0.1	2.7	2.7	1.6	0
	Sobremesa	Fruta da época (min. 3 variedades)	319.7	76.4	0.5	0.2	16.9	16.7	1.1	0
	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, 13Tremoço, 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, segundo o Instituto Nacional de Saúde Dr. Ricardo Jorge, Tabela da Composição de Alimentos (2007), e a informação disponibilizada pelos fornecedores.

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

Semana 4

2 a 6 de outubro

		VE (KJ)	VE (Kcal)	Lip. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Açúcares (g)	Proteínas (g)	Sal (g)	
Segunda-Feira	Sopa	Abóbora com massinhas	569.1	136	3.8	0.7	20.4	5.9	4.8	0.2
	Prato	Hambúrguer estufado com massa espiral com legumes salteados (ervilhas e cenoura)	2543.9	608	18.6	5.6	63.3	5.9	45.2	0.7
	Salada	Alface, milho e pepino	208.9	50.1	0.8	0	8	0.9	2.7	0
	Sobremesa	Fruta da época (min. 3 variedades)	319.7	76.4	0.5	0.2	16.9	16.7	1.1	0
	Pão	Pão de mistura	Pode ser solicitada a Ficha Técnica do Pão aos funcionários.							
Terça-Feira	Sopa	Grão-de-bico com nabiças	994.4	237.9	5.2	0.7	36.1	5.3	10.8	0.2
	Prato	Filetes de pescada gratinados com batata corada/cozida	1845.2	441	8.3	1.2	53.9	5.1	36.2	0.8
	Salada	Alface, pimento e milho	206.3	49.5	0.8	0	8.1	0.9	2.6	0
	Sobremesa	Fruta da época (min. 3 variedades)/Fruta cozida	319,7/346,8	76,4/82,9	0,5/0,8	0,2/0,1	16,9/19,4	16,7/19,4	1,1/0,4	0/0
	Pão	Pão de mistura	Pode ser solicitada a Ficha Técnica do Pão aos funcionários.							
Quarta-Feira	Sopa	Creme de cenoura com couve branca	430.3	102.8	3.3	0.5	15.6	4.4	2.5	0.2
	Prato	Feijoada à Portuguesa com arroz branco	3172.5	758.1	17.2	4.7	90.7	3.9	57.7	1
	Salada	Alface, couve-roxa e pepino	74.1	17.7	0.3	0	2.1	1.9	1.8	0
	Sobremesa	Fruta da época (min. 3 variedades)	319.7	76.4	0.5	0.2	16.9	16.7	1.1	0
	Pão	Pão de mistura	Pode ser solicitada a Ficha Técnica do Pão aos funcionários.							
Quinta-Feira	Sopa									
	Prato	<b>FERIADO</b>								
	Salada									
	Sobremesa									
	Pão		Pode ser solicitada a Ficha Técnica do Pão aos funcionários.							
Sexta-Feira	Sopa	Legumes com ervilhas	528.2	126.2	3.5	0.5	18.8	5.3	4.8	0.2
	Prato	Bifes de frango panados no forno com arroz de cenoura	2125.9	508.1	15.2	2.1	48.5	1.5	42.9	0.5
	Salada	Cenoura, couve roxa e tomate	100.9	24.1	0.2	0	4.8	4.4	1.2	0.1
	Sobremesa	Fruta da época (min. 3 variedades)	319.7	76.4	0.5	0.2	16.9	16.7	1.1	0
	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, 13Tremçoço, 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, segundo o Instituto Nacional de Saúde Dr. Ricardo Jorge, Tabela da Composição de Alimentos (2007), e a informação disponibilizada pelos fornecedores.

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

Semana 5

9 a 13 de outubro

			VE (KJ)	VE (Kcal)	Lip. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Açúcares (g)	Proteínas (g)	Sal (g)
Segunda-Feira	Sopa	Juliana	509.8	121.9	3.6	6.4	18.1	5	4.5	0.1
	Prato	Salada do mar (Pescada, camarão, batata, cenoura e ervilhas)	1514.3	367.3	21.7	1.5	6	2.6	37.1	0.8
	Salada	Alface, pepino e tomate	100.9	24.1	0.2	0	4.8	4.4	1.2	0.1
	Sobremesa	Fruta da época (min. 3 variedades)	319.7	76.4	0.5	0.2	16.9	16.7	1.1	0
	Pão	Pão de mistura	Pode ser solicitada a Ficha Técnica do Pão aos funcionários.							

			VE (KJ)	VE (Kcal)	Lip. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Açúcares (g)	Proteínas (g)	Sal (g)
Terça-Feira	Sopa	Minestrone	436.5	104.3	3.2	0.5	15.8	4.2	2.8	0.2
	Prato	Arroz de aves (peru e frango)	2443.1	583.9	10.4	2.6	62.8	0.2	57.8	0.8
	Salada	Alface, couve em juliana e milho	248.1	59.5	0.8	0	9.1	1.9	4.1	0
	Sobremesa	Fruta da época (min. 3 variedades)	319.7	76.4	0.5	0.2	16.9	16.7	1.1	0
	Pão	Pão de mistura	Pode ser solicitada a Ficha Técnica do Pão aos funcionários.							

			VE (KJ)	VE (Kcal)	Lip. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Açúcares (g)	Proteínas (g)	Sal (g)
Quarta-Feira	Sopa	Feijão vermelho com couve lombarda	883.4	211.1	3.7	0.6	32.2	4.9	11.7	0.2
	Prato	Salmão grelhado/gratinado com batata e feijão-verde cozidos	2983.2	713	40.2	7.5	51.8	3.2	34.3	0.5
	Salada	Alface, milho e tomate	223.3	53.6	0.8	0	9.2	2.1	2.6	0
	Sobremesa	Fruta da época (min. 3 variedades) / Fruta assada	319,7/346,8	76,4/82,9	0,5/0,8	0,2/0,1	16,9/19,4	16,7/19,4	1,1/0,4	0/0
	Pão	Pão de mistura	Pode ser solicitada a Ficha Técnica do Pão aos funcionários.							

			VE (KJ)	VE (Kcal)	Lip. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Açúcares (g)	Proteínas (g)	Sal (g)
Quinta-Feira	Sopa	Macedónia de legumes	514.1	122.9	3.4	0.5	18.2	4.7	4.6	0.2
	Prato	Lombo de porco no forno com esparguete e salada tricolor(cenoura, cogumelos e ervilhas)	2377.9	568.3	12.5	3.4	6.6	5.6	49.2	0.6
	Salada	Alface, beterraba e pepino	75.6	18.1	0.3	0.1	2.3	2.3	1.6	0.1
	Sobremesa	Fruta da época (min. 3 variedades)	319.7	76.4	0.5	0.2	16.9	16.7	1.1	0
	Pão	Pão de mistura	Pode ser solicitada a Ficha Técnica do Pão aos funcionários.							

			VE (KJ)	VE (Kcal)	Lip. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Açúcares (g)	Proteínas (g)	Sal (g)
Sexta-Feira	Sopa	Creme de alho francês com couve-flor	288.8	69	3.4	0.5	6.9	5.8	3	0.2
	Prato	Tesourinhos no forno com arroz de feijão catarino	2383	567.1	15	1.5	83	2.5	23.6	1.5
	Salada	Alface, cebola e tomate	89.2	21.4	0.4	0	3.3	3	1.5	0
	Sobremesa	Fruta da época (min. 3 variedades) / Aletria	319,7/820,9	76,4/196,2	0,5/3,7	0,2/1,4	16,9/32,4	16,7/12,1	1,1/7,9	0/0,1
	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, 13Tremoço, 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, segundo o Instituto Nacional de Saúde Dr. Ricardo Jorge, Tabela da Composição de Alimentos (2007), e a informação disponibilizada pelos fornecedores.

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

Semana 6

16 a 20 de outubro

		VE (KJ)	VE (Kcal)	Lip. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Açúcares (g)	Proteínas (g)	Sal (g)	
Segunda-Feira	Sopa	Couve branca	452.0	108.0	3.3	0.5	16.7	5.3	2.7	0.2
	Prato	Febras de porco grelhadas com estufado de cogumelos e arroz de milho	1166.3	278.7	10.8	3	6.5	3.2	38.9	0.4
	Salada	Alface, cenoura e curgete	80.4	19.2	0.3	0	2.9	2.7	1.5	0.1
	Sobremesa	Fruta da época (min. 3 variedades)	319.7	76.4	0.5	0.2	16.9	16.7	1.1	0
	Pão	Pão de mistura	Pode ser solicitada a Ficha Técnica do Pão aos funcionários.							

		VE (KJ)	VE (Kcal)	Lip. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Açúcares (g)	Proteínas (g)	Sal (g)	
Terça-Feira	Sopa	Creme de ervilhas e cenoura	582	139.2	3.6	0.6	19.9	5.3	6.5	0.2
	Prato	Bacalhau gratinado com batata assada/cozida e feijão-verde cozido	1672.2	399.6	0.8	0.2	53.6	4.9	43.1	7.3
	Salada	Cenoura, milho e tomate	235.7	56.5	0.7	0	10.7	3.4	2.1	0.1
	Sobremesa	Fruta da época (min. 3 variedades) / Arroz doce	319,7/610,3	76,4/145,8	0,5/1,7	0,2/0,9	16,9/27,6	16,7/12,0	1,1/4,7	0/0,1
	Pão	Pão de mistura	Pode ser solicitada a Ficha Técnica do Pão aos funcionários.							

		VE (KJ)	VE (Kcal)	Lip. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Açúcares (g)	Proteínas (g)	Sal (g)	
Quarta-Feira	Sopa	Alho francês com curgete	260.6	62.3	3.5	0.6	6.1	5.3	2	0.2
	Prato	Frango corado com óregãos e arroz de cenoura	2038.3	487.1	7.7	1.6	48.5	1.5	54.7	0.7
	Salada	Alface, beterraba e pepino	75.6	18.1	0.3	0.1	2.3	2.3	1.6	0.1
	Sobremesa	Fruta da época (min. 3 variedades)	319.7	76.4	0.5	0.2	16.9	16.7	1.1	0
	Pão	Pão de mistura	Pode ser solicitada a Ficha Técnica do Pão aos funcionários.							

		VE (KJ)	VE (Kcal)	Lip. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Açúcares (g)	Proteínas (g)	Sal (g)	
Quinta-Feira	Sopa	Espinafres com cenoura	415.3	99.3	3.4	0.5	13.9	2.8	2.9	0.3
	Prato	Tintureira estufada com massa de cotovelinhos e ervas aromáticas	1908	456	4.9	0.7	57.6	3.1	43.9	0.9
	Salada	Alface, cenoura e couve-roxa	80.9	19.3	0.2	0	3.3	2.9	1.5	0.1
	Sobremesa	Fruta da época (min. 3 variedades) / Fruta cozida	319,7/346,8	76,4/82,9	0,5/0,8	0,2/0,1	16,9/19,4	16,7/19,4	1,1/0,4	0/0
	Pão	Pão de mistura	Pode ser solicitada a Ficha Técnica do Pão aos funcionários.							

		VE (KJ)	VE (Kcal)	Lip. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Açúcares (g)	Proteínas (g)	Sal (g)	
Sexta-Feira	Sopa	Agrião	430.2	102.8	3.4	0.6	14.4	3.3	3.4	0.2
	Prato	Rancho (carne de porco e carne de vaca)	3066.9	732.9	18	4.6	81.2	8	59.6	0.7
	Salada	Couve-de bruxelas, milho e tomate	273.7	65.6	1.3	0.1	10.5	3	6.9	0
	Sobremesa	Fruta da época (min. 3 variedades)	319.7	76.4	0.5	0.2	16.9	16.7	1.1	0
	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 rijá, 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, segundo o Instituto Nacional de Saúde Dr. Ricardo Jorge, Tabela da Composição de Alimentos (2007), e a informação disponibilizada pelos fornecedores.

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

Semana 7

23 a 27 de outubro

		VE (KJ)	VE (Kcal)	Lip. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Açúcares (g)	Proteínas (g)	Sal (g)
Segunda-Feira	Sopa	263.1	62.9	3.4	0.5	5.4	4.7	2.9	0.2
	Prato	1980.5	473.3	15.7	2	48.4	1.4	33.4	0.6
	Salada	91.5	21.9	0.4	0	3.7	3.4	1.4	0
	Sobremesa	319,7/346,8	76,4/82,9	0,5/0,8	0,2/0,1	16,9/19,4	16,7/19,4	1,1/0,4	0/0
	Pão	Pão de mistura Pode ser solicitada a Ficha Técnica do Pão aos funcionários.							

		VE (KJ)	VE (Kcal)	Lip. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Açúcares (g)	Proteínas (g)	Sal (g)
Terça-Feira	Sopa	465.7	111.3	3.6	0.6	15.8	4.2	3.8	0.3
	Prato	889.4	212.6	8.3	2.7	0.7	0.6	33.8	0.3
	Salada	215.7	51.7	0.6	0	9.2	1.9	2.4	0.1
	Sobremesa	319.7	76.4	0.5	0.2	16.9	16.7	1.1	0
	Pão	Pão de mistura Pode ser solicitada a Ficha Técnica do Pão aos funcionários.							

		VE (KJ)	VE (Kcal)	Lip. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Açúcares (g)	Proteínas (g)	Sal (g)
Quarta-Feira	Sopa	909.5	217.6	3.8	0.6	33	5.3	12.1	0.2
	Prato	1454.3	347.5	4	0.6	40.6	3.8	36.2	0.6
	Salada	85.6	20.5	0.5	0.1	2.7	2.7	1.6	0
	Sobremesa	319,7/386,9	76,4/92,4	0,5/3,2	0,2/1,3	16,9/12,0	16,7/12,0	1,1/4,2	0/0,1
	Pão	Pão de mistura Pode ser solicitada a Ficha Técnica do Pão aos funcionários.							

		VE (KJ)	VE (Kcal)	Lip. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Açúcares (g)	Proteínas (g)	Sal (g)
Quinta-Feira	Sopa	886.6	212.1	3.7	0.6	32.7	5	11.4	0.2
	Prato	2108.9	504	7.1	1.5	64.3	1.6	43.8	0.5
	Salada	100.9	24.1	0.2	0	4.8	4.4	1.2	0.1
	Sobremesa	319.7	76.4	0.5	0.2	16.9	16.7	1.1	0
	Pão	Pão de mistura Pode ser solicitada a Ficha Técnica do Pão aos funcionários.							

		VE (KJ)	VE (Kcal)	Lip. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Açúcares (g)	Proteínas (g)	Sal (g)
Sexta-Feira	Sopa	798.5	190.8	6.7	1.7	25.2	3.2	6.8	0.7
	Prato	1811.5	433	6.9	1	53.9	5.1	37.4	0.6
	Salada	213.3	51.2	0.6	0	8.8	1.7	2.6	0.1
	Sobremesa	319.7	76.4	0.5	0.2	16.9	16.7	1.1	0
	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, 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, segundo o Instituto Nacional de Saúde Dr. Ricardo Jorge, Tabela da Composição de Alimentos (2007), e a informação disponibilizada pelos fornecedores.

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

Semana 8

30 de outubro a 3 de novembro

		VE (KJ)	VE (Kcal)	Lip. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Açúcares (g)	Proteínas (g)	Sal (g)	
Segunda-Feira	Sopa	Alho-francês	274.6	65.6	3.5	0.6	6.5	5.6	2.3	0.2
	Prato	Almôndegas estufadas com esparguete e ervilhas	1019.2	243.6	13.2	4.5	0.7	0.6	30.5	0.3
	Salada	Alface, cenoura e tomate	92.4	22.1	0.3	0	3.9	3.7	1.3	0.1
	Sobremesa	Fruta da época (min. 3 variedades)	319.7	76.4	0.5	0.2	16.9	16.7	1.1	0
	Pão	Pão de mistura	Pode ser solicitada a Ficha Técnica do Pão aos funcionários.							

		VE (KJ)	VE (Kcal)	Lip. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Açúcares (g)	Proteínas (g)	Sal (g)	
Terça-Feira	Sopa	Legumes com ervilhas	582.2	126.2	3.5	0.5	18.8	5.3	4.8	0.2
	Prato	Palmeta assada com cebola e puré de batata	1800.3	430.2	4.1	0.9	54.3	5.6	42.5	0.7
	Salada	Couve-roxa, cebola e tomate	97.7	23.4	0.3	0	4.2	3.7	1.4	0
	Sobremesa	Fruta da época (min. 3 variedades)	319.7	76.4	0.5	0.2	16.9	16.7	1.1	0
	Pão	Pão de mistura	Pode ser solicitada a Ficha Técnica do Pão aos funcionários.							

		VE (KJ)	VE (Kcal)	Lip. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Açúcares (g)	Proteínas (g)	Sal (g)	
Quarta-Feira	Sopa									
	Prato	FERIADO								
	Salada									
	Sobremesa									
	Pão	Pode ser solicitada a Ficha Técnica do Pão aos funcionários.								

		VE (KJ)	VE (Kcal)	Lip. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Açúcares (g)	Proteínas (g)	Sal (g)	
Quinta-Feira	Sopa	Camponesa	847	202.4	3.7	0.6	30.2	3.1	11.4	0.1
	Prato	Pescada gratinada com batata assada/cozida e cenoura e brócolos cozidos	1930.5	461.5	35.9	1.3	54.9	6	39	0.8
	Salada	Milho, pepino e tomate	228.9	54.9	0.9	0.1	9.5	2.4	2.4	0
	Sobremesa	Fruta da época (min. 3 variedades) / Fruta cozida	319.7/346.8	76.4/82.9	0.5/0.8	0.2/0.1	16.9/19.4	16.7/19.4	1.1/0.4	0/0
	Pão	Pão de mistura	Pode ser solicitada a Ficha Técnica do Pão aos funcionários.							

		VE (KJ)	VE (Kcal)	Lip. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Açúcares (g)	Proteínas (g)	Sal (g)	
Sexta-Feira	Sopa	Primavera	525.3	125.6	3.5	0.5	18.7	5.5	4.5	0.2
	Prato	Carne de porco fatiada assada com arroz de cenoura	997	238.3	10.5	3	0.3	0.2	35.6	0.3
	Salada	Alface, couve-roxa e tomate	88.5	21.2	0.3	0	3.3	3.1	1.7	0
	Sobremesa	Fruta da época (min. 3 variedades)	319.7	76.4	0.5	0.2	16.9	16.7	1.1	0
	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, 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, segundo o Instituto Nacional de Saúde Dr. Ricardo Jorge, Tabela da Composição de Alimentos (2007), e a informação disponibilizada pelos fornecedores.

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



Semana 9

6 a 10 de novembro

			VE (KJ)	VE (Kcal)	Lip. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Açúcares (g)	Proteínas (g)	Sal (g)
Segunda-Feira	Sopa	Creme de nabo e cenoura	425.5	101.7	3.2	0.4	15.1	3.9	2.9	0.2
	Prato	Salada de atum com feijão-frade (atum, batata, feijão frade, ovo e cenoura)	2975.1	711	24.2	3.3	71.9	4.5	49.5	1.4
	Salada	Beterraba, cenoura e tomate	92.4	24.5	0.2	0	5	4.8	1	0.2
	Sobremesa	Fruta da época (min. 3 variedades)	319.7	76.4	0.5	0.2	16.9	16.7	1.1	0
	Pão	Pão de mistura	Pode ser solicitada a Ficha Técnica do Pão aos funcionários.							
Terça-Feira	Sopa	Feijão-verde	470.2	112.4	3.3	0.5	17.2	5.6	3.3	0.2
	Prato	Carne de vaca assada fatiada com esparguete	2072.5	495.3	9.8	3	56.9	2.5	43.3	0.4
	Salada	Cenoura, couve-roxa e tomate	100.9	24.1	0.2	0	4.8	4.4	1.2	0.1
	Sobremesa	Fruta da época (min. 3 variedades)	319.7	76.4	0.5	0.2	16.9	16.7	1.1	0
	Pão	Pão de mistura	Pode ser solicitada a Ficha Técnica do Pão aos funcionários.							
Quarta-Feira	Sopa	Lavrador	907.6	216.9	3.8	0.6	33.3	6.1	11.7	0.2
	Prato	Solha gratinada com macedónia de legumes e batata cozida	11008.3	480	6.2	1.1	61.5	9.3	43.4	1
	Salada	Alface, cenoura e miho	215.7	51.7	0.6	0	9.2	1.9	2.4	0.1
	Sobremesa	Fruta da época (min. 3 variedades)/Fruta assada	319,7/346,8	76,4/82,9	0,5/0,8	0,2/0,1	16,9/19,4	16,7/19,4	1,1/0,4	0/0
	Pão	Pão de mistura	Pode ser solicitada a Ficha Técnica do Pão aos funcionários.							
Quinta-Feira	Sopa	Sopa de tomate	427.8	102.2	3.6	0.5	13.5	5.8	4	0.2
	Prato	Arroz à Valenciana	2360.5	564.1	9.4	2.6	65.8	0.9	52.3	1
	Salada	Alface, pepino e tomate	85.6	20.5	0.5	0.1	2.7	2.7	1.6	0
	Sobremesa	Fruta da época (min. 3 variedades)	319.7	76.4	0.5	0.2	16.9	16.7	1.1	0
	Pão	Pão de mistura	Pode ser solicitada a Ficha Técnica do Pão aos funcionários.							
Sexta-Feira	Sopa	Nabiças	438.9	104.9	3.3	0.5	15.4	4.1	3.2	0.2
	Prato	Bacalhau com broa	1963.1	469.2	8.7	1.6	55.3	6.2	41	5.8
	Salada	Alface, milho e pimento	206.3	49.5	0.8	0	8.1	0.9	2.6	0
	Sobremesa	Fruta da época (min. 3 variedades) / Pudim	319,7/431,2	76,4/103,0	0,5/3,1	0,2/1,3	16,9/14,8	16,7/14,8	1,1/4,1	0/0,1
	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, 2Cruzeiros, 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 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, segundo o Instituto Nacional de Saúde Dr. Ricardo Jorge, Tabela da Composição de Alimentos (2007), e a informação disponibilizada pelos fornecedores.

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

Semana 10

13 a 17 de novembro

		VE (KJ)	VE (Kcal)	Lip. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Açúcares (g)	Proteínas (g)	Sal (g)	
Segunda-Feira	Sopa	Primavera	525.3	125.6	3.5	0.5	18.7	5.5	4.5	0.2
	Prato	Febras de porco grelhadas/gratinadas com estufado de ervilhas e cenoura e massa fusilli	2364.7	565.1	12.3	3.3	63.4	5.7	48.6	0.5
	Salada	Alface, cenoura e milho	215.7	51.7	0.6	0	9.2	1.9	2.4	0.1
	Sobremesa	Fruta da época (min. 3 variedades)	319.7	76.4	0.5	0.2	16.9	16.7	1.1	0
	Pão	Pão de mistura	pode ser solicitada a Ficha Técnica do Pão ao funcionários.							

		VE (KJ)	VE (Kcal)	Lip. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Açúcares (g)	Proteínas (g)	Sal (g)	
Terça-Feira	Sopa	Abóbora com massinhas	569.1	136	3.8	0.7	20.4	5.9	4.8	0.2
	Prato	Redfish estufado com batata cozida	1849.3	442	8	1.3	52.5	3.8	38.6	0.6
	Salada	Curgete, pepino e tomate	93.6	22.4	0.5	0	3.2	3.2	1.5	0
	Sobremesa	Fruta da época (min. 3 variedades)	319.7	76.4	0.5	0.2	16.9	16.7	1.1	0
	Pão	Pão de mistura	pode ser solicitada a Ficha Técnica do Pão ao funcionários.							

		VE (KJ)	VE (Kcal)	Lip. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Açúcares (g)	Proteínas (g)	Sal (g)	
Quarta-Feira	Sopa	Creme de alho francês com cenoura e curgete	257.2	61.5	3.5	0.6	5.8	4.9	2	0.2
	Prato	Perna de peru assada com arroz de legumes (milho e brócolos)	2046.6	489.2	6.5	1.2	49.8	0.4	56.6	0.5
	Salada	Alface, cenoura e milho	215.7	51.7	0.6	0	9.2	1.9	2.4	0.1
	Sobremesa	Fruta da época (min. 3 variedades)	319.7	76.4	0.5	0.2	16.9	16.7	1.1	0
	Pão	Pão de mistura	pode ser solicitada a Ficha Técnica do Pão ao funcionários.							

		VE (KJ)	VE (Kcal)	Lip. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Açúcares (g)	Proteínas (g)	Sal (g)	
Quinta-Feira	Sopa	Grão-de-bico com feijão-verde	989.3	236.4	5.2	0.7	36.4	5.4	10.4	0.1
	Prato	Pescada no forno com salada russa(batata, ervilha, feijão verde e cenoura)	1505.3	359.7	5.5	0.8	40.6	3.8	35.9	0.7
	Salada	Alface, couve-roxa e tomate	88.5	21.2	0.3	0	3.3	3.1	1.7	0
	Sobremesa	Fruta da época (min. 3 variedades) /Fruta cozida	319.7/346,8	76,4/82,9	0,5/0,8	0,2/0,1	16,9/19,4	16,7/19,4	1,1/0,4	0/0
	Pão	Pão de mistura	pode ser solicitada a Ficha Técnica do Pão ao funcionários.							

		VE (KJ)	VE (Kcal)	Lip. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Açúcares (g)	Proteínas (g)	Sal (g)	
Sexta-Feira	Sopa	Saloia	867.6	207.4	3.7	0.6	31.3	4.2	11.5	0.2
	Prato	Arroz de carnes mistas (carne de vaca e de porco)	2159.7	516.1	9.7	2.9	65	2.3	40.3	0.4
	Salada	Beterraba, cenoura e tomate	92.4	24.5	0.2	0	5	4.8	1	0.2
	Sobremesa	Fruta da época (min. 3 variedades) /Gelatina com frutas	319,7/281,6	76,4/67,3	0,5/0,1	0,2/0	16,9/2,4	16,7/2,4	1,1/14,1	0/0,0
	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, 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, segundo o Instituto Nacional de Saúde Dr. Ricardo Jorge, Tabela da Composição de Alimentos (2007), e a informação disponibilizada pelos fornecedores.

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

Semana 11

20 a 24 de novembro

		VE (KJ)	VE (Kcal)	Lip. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Açúcares (g)	Proteínas (g)	Sal (g)	
Segunda-Feira	Sopa	Couve lombarda	447.2	106.9	3.2	0.5	16.1	4.8	3.1	0.2
	Prato	Massa de atum com legumes (cenoura, couve e ervilhas)	2881.3	688.6	24.5	2.2	64.5	7	51.1	1.8
	Salada	Milho, pimento e tomate	226.3	54.3	0.9	0	9.6	2.4	2.3	0
	Sobremesa	Fruta da época (min. 3 variedades) /Fruta assada	319,7/346,8	76,4/82,9	0,5/0,8	0,2/0,1	16,9/19,4	16,7/19,4	1,1/0,4	0/0
	Pão	Pão de mistura	Pode ser solicitada a Ficha Técnica do Pão aos funcionários.							

		VE (KJ)	VE (Kcal)	Lip. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Açúcares (g)	Proteínas (g)	Sal (g)	
Terça-Feira	Sopa	Macedónia de legumes	514.1	122.9	3.4	0.5	18.2	4.7	4.6	0.2
	Prato	Frango assado com arroz de cenoura	2038.3	487.1	7.7	1.6	48.5	1.5	54.7	0.7
	Salada	Alface, couve roxa e milho	211.8	50.8	0.6	0	8.6	1.3	2.8	0
	Sobremesa	Fruta da época (min. 3 variedades)	319.7	76.4	0.5	0.2	16.9	16.7	1.1	0
	Pão	Pão de mistura	Pode ser solicitada a Ficha Técnica do Pão aos funcionários.							

		VE (KJ)	VE (Kcal)	Lip. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Açúcares (g)	Proteínas (g)	Sal (g)	
Quarta-Feira	Sopa	Feijão branco com couve lombarda	886.6	212.1	3.7	0.6	32.7	5	11.4	0.2
	Prato	Peixe-prata gratinado com batata e couve cozidas	1749.6	418.2	5.4	0.8	53.9	5.1	37.1	0.8
	Salada	Couve em juliana, pepino e tomate	130.4	31.2	0.6	0.1	4.1	4	2.8	0
	Sobremesa	Fruta da época (min. 3 variedades)	319.7	76.4	0.5	0.2	16.9	16.7	1.1	0
	Pão	Pão de mistura	Pode ser solicitada a Ficha Técnica do Pão aos funcionários.							

		VE (KJ)	VE (Kcal)	Lip. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Açúcares (g)	Proteínas (g)	Sal (g)	
Quinta-Feira	Sopa	Creme de legumes	465.7	111.3	3.6	0.6	15.8	4.2	3.8	0.3
	Prato	Vitela assada fatiada com massa fusilli	2301.7	550.1	16.7	5.9	56.9	2.5	41.5	0.3
	Salada	Alface, beterraba e cenoura	72.4	19.7	0.1	0	3.5	3.3	1.3	0.2
	Sobremesa	Fruta da época (min. 3 variedades) /Arroz doce	319,7/610,3	76,4/145,8	0,5/1,7	0,2/0,9	16,9/27,6	16,7/12,0	1,1/4,7	0/0,1
	Pão	Pão de mistura	Pode ser solicitada a Ficha Técnica do Pão aos funcionários.							

		VE (KJ)	VE (Kcal)	Lip. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Açúcares (g)	Proteínas (g)	Sal (g)	
Sexta-Feira	Sopa	Grão-de-bico com espinafres	983.7	235.1	5.4	0.7	35.2	4.5	10.6	0.3
	Prato	Meia desfeita de bacalhau	1896.4	453.2	12.2	1.9	41.4	2.5	43.2	4.9
	Salada	Alface, milho e pimento	206.3	49.5	0.8	0	0.9	8.1	0.9	0
	Sobremesa	Fruta da época (min. 3 variedades)	319.7	76.4	0.5	0.2	16.9	16.7	1.1	0
	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, 2Cristalinos, 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 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, segundo o Instituto Nacional de Saúde Dr. Ricardo Jorge, Tabela da Composição de Alimentos (2007), e a informação disponibilizada pelos fornecedores.

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

Semana 12

27 de novembro a 1 de dezembro

		VE (KJ)	VE (Kcal)	Lip. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Açúcares (g)	Proteínas (g)	Sal (g)	
Segunda-Feira	Sopa	Alho francês com curgete								
	Prato	Hamburger de aves com arroz de cenoura e ervilhas								
	Salada	Couve-roxa, pepino e tomate								
	Sobremesa	Fruta da época (min. 3 variedades)								
	Pão	Pão de mistura <small>Pode ser solicitada a Ficha Técnica do Pão aos funcionários.</small>								
Terça-Feira	Sopa	Portuguesa								
	Prato	Salmão grelhado/gratinado com batata aos gomos salteada								
	Salada	Alface, beterraba e milho								
	Sobremesa	Fruta da época (min. 3 variedades) / Fruta cozida								
	Pão	Pão de mistura <small>Pode ser solicitada a Ficha Técnica do Pão aos funcionários.</small>								
Quarta-Feira	Sopa	Juliana de legumes								
	Prato	Rancho à regional (carne de vaca, porco e frango), com grão-de-bico, couve lombarda e massa macarronete								
	Salada	Alface, cenoura e pimento								
	Sobremesa	Fruta da época (min. 3 variedades)								
	Pão	Pão de mistura <small>Pode ser solicitada a Ficha Técnica do Pão aos funcionários.</small>								
Quinta-Feira	Sopa	Creme de feijão-verde								
	Prato	Abrótea estufada com arroz de ervilhas								
	Salada	Couve-roxa, cenoura e tomate								
	Sobremesa	Fruta da época (min. 3 variedades) /Aletria								
	Pão	Pão de mistura <small>Pode ser solicitada a Ficha Técnica do Pão aos funcionários.</small>								
Sexta-Feira	Sopa									
	Prato	FERIADO								
	Salada									
	Sobremesa									
	Pão	Pão de mistura <small>Pode ser solicitada a Ficha Técnica do Pão aos funcionários.</small>								

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, segundo o Instituto Nacional de Saúde Dr. Ricardo Jorge, Tabela da Composição de Alimentos (2007), e a informação disponibilizada pelos fornecedores.

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

Semana 13

4 a 8 de dezembro

			VE (KJ)	VE (Kcal)	Lip. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Açúcares (g)	Proteínas (g)	Sal (g)
Segunda-Feira	Sopa	Creme de vegetais	589.1	140.8	3.6	0.5	20.2	6.4	6.8	0.2
	Prato	Rissóis de atum com arroz de couve lombarda	2730.2	652.5	26.2	3.3	88	3.1	13.8	1.6
	Salada	Alface, cenoura ralada e curgete	80.4	19.2	0.3	0	2.9	2.7	1.5	0.1
	Sobremesa	Fruta da época (min. 3 variedades)	319.7	76.4	0.5	0.2	16.9	16.7	1.1	0
	Pão	Pão de mistura	Pode ser solicitada a Ficha Técnica do Pão aos funcionários.							

			VE (KJ)	VE (Kcal)	Lip. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Açúcares (g)	Proteínas (g)	Sal (g)
Terça-Feira	Sopa	Feijão branco com espinafres	890.2	213	4	0.6	32.2	4.4	11.4	0.4
	Prato	Carne de porco estufada com macarronete e jardineira de legumes	2308.4	575.7	12.5	3.5	65.2	7.3	49.4	0.6
	Salada	Cenoura, milho e tomate	235.7	56.5	0.7	0	10.7	3.4	2.1	0.1
	Sobremesa	Fruta da época (min. 3 variedades) / Fruta cozida	319,7/346,8	76,4/82,9	0,5/0,8	0,2/0,1	16,9/19,4	16,7/19,4	1,1/0,4	0/0
	Pão	Pão de mistura	Pode ser solicitada a Ficha Técnica do Pão aos funcionários.							

			VE (KJ)	VE (Kcal)	Lip. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Açúcares (g)	Proteínas (g)	Sal (g)
Quarta-Feira	Sopa	Alho francês com curgete	260.6	62.3	3.5	0.6	6.1	5.3	2	0.2
	Prato	Pescada cozida com batata, feijão-verde e cenoura cozidos	1689.5	403.8	2.6	0.4	55.9	6.7	38	0.8
	Salada	Alface, beterraba e pepino	75.6	18.1	0.3	0.1	2.3	2.3	1.6	0.1
	Sobremesa	Fruta da época (min. 3 variedades)	319.7	76.4	0.5	0.2	16.9	16.7	1.1	0
	Pão	Pão de mistura	Pode ser solicitada a Ficha Técnica do Pão aos funcionários.							

			VE (KJ)	VE (Kcal)	Lip. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Açúcares (g)	Proteínas (g)	Sal (g)
Quinta-Feira	Sopa	Cenoura com couve ripada	430.3	102.8	3.3	0.5	15.6	4.4	2.5	0.2
	Prato	Perna de peru assada com laranja e arroz de ervilhas	2063.9	493.3	6.4	1.2	50.6	0.4	56.9	0.5
	Salada	Alface, cenoura e couve roxa	80.9	19.3	0.1	0	3.3	9.9	1.5	0.1
	Sobremesa	Fruta da época (min. 3 variedades)	319.7	76.4	0.5	0.2	16.9	16.7	1.1	0
	Pão	Pão de mistura	Pode ser solicitada a Ficha Técnica do Pão aos funcionários.							

			VE (KJ)	VE (Kcal)	Lip. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Açúcares (g)	Proteínas (g)	Sal (g)
Sexta-Feira	Sopa									
	Prato	<b>FERIADO</b>								
	Salada									
	Sobremesa									
	Pão		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, 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, segundo o Instituto Nacional de Saúde Dr. Ricardo Jorge, Tabela da Composição de Alimentos (2007), e a informação disponibilizada pelos fornecedores.

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

Semana 14

11 a 15 de dezembro

		VE (KJ)	VE (Kcal)	Lip. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Açúcares (g)	Proteínas (g)	Sal (g)	
Segunda-Feira	Sopa	Abóbora com massinhas	569.1	136	3.8	0.7	20.4	5.9	4.8	0.2
	Prato	Rolo de carne no forno com óregãos e massa esparguete	2237.8	534.7	16.9	5.7	65.6	5.1	28.2	0.1
	Salada	Couve roxa, pimento e tomate	91.5	21.9	0.4	0	3.7	3.4	1.4	0
	Sobremesa	Fruta da época (min. 3 variedades)	319.7	76.4	0.5	0.2	16.9	16.7	1.1	0
	Pão	Pão de mistura	Pode ser solicitada a Ficha Técnica do Pão aos funcionários.							

		VE (KJ)	VE (Kcal)	Lip. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Açúcares (g)	Proteínas (g)	Sal (g)	
Terça-Feira	Sopa	Grão-de-bico com cubinhos de cenoura e nabo	949.1	226.8	5.1	0.6	34.8	4.2	9.6	0.2
	Prato	Redfish estufado com cenoura, feijão verde e batata cozida	1941.8	464.1	8.2	1.4	56.6	7.3	39.9	0.7
	Salada	Alface, cenoura e milho	215.7	51.7	0.6	0	9.2	1.9	2.4	0.1
	Sobremesa	Fruta da época (min. 3 variedades)	319.7	76.4	0.5	0.2	16.9	16.7	1.1	0
	Pão	Pão de mistura	Pode ser solicitada a Ficha Técnica do Pão aos funcionários.							

		VE (KJ)	VE (Kcal)	Lip. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Açúcares (g)	Proteínas (g)	Sal (g)	
Quarta-Feira	Sopa	Grelas	452.4	108.3	3.3	0.5	16.3	4.8	3.1	0.2
	Prato	Perna de frango assada com alecrim, arroz de ervilhas e milho	2102.5	502.5	7.9	1.6	50.6	0.4	55.8	0.6
	Salada	Alface, pepino e tomate	85.6	20.5	0.5	0.1	2.7	2.7	1.6	0
	Sobremesa	Fruta da época (min. 3 variedades)/Fruta assada	319,7/346,8	76,4/82,9	0,5/0,8	0,2/0,1	16,9/19,4	16,7/19,4	1,1/0,4	0/0
	Pão	Pão de mistura	Pode ser solicitada a Ficha Técnica do Pão aos funcionários.							

		VE (KJ)	VE (Kcal)	Lip. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Açúcares (g)	Proteínas (g)	Sal (g)	
Quinta-Feira	Sopa	Creme de brócolos com feijão branco	899	215.1	3.9	0.6	32.4	4.6	11.8	0.2
	Prato	Massada de peixe com frutos do mar	1977.4	472.6	7	1.1	58.2	3.1	42.8	0.8
	Salada	Cenoura, couve roxa e tomate	100.9	24.1	0.2	0	4.8	4.4	1.2	0.1
	Sobremesa	Fruta da época (min. 3 variedades)	319.7	76.4	0.5	0.2	16.9	16.7	1.1	0
	Pão	Pão de mistura	Pode ser solicitada a Ficha Técnica do Pão aos funcionários.							

		VE (KJ)	VE (Kcal)	Lip. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Açúcares (g)	Proteínas (g)	Sal (g)	
Sexta-Feira	Sopa	Caldo Verde	798.5	190.8	6.7	1.7	25.2	3.2	6.8	0.7
	Prato	Arroz misto de carnes (vaca, porco e frango) com feijão branco, couve lombarda e cenoura	2397.1	573	8.6	2.2	74.6	3.6	47.4	0.5
	Salada	Alface, beterraba e milho	213.3	51.2	0.6	0	8.8	1.7	2.6	0.1
	Sobremesa	Fruta da época (min. 3 variedades)	319.7	76.4	0.5	0.2	16.9	16.7	1.1	0
	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, 13Tremoço, 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, segundo o Instituto Nacional de Saúde Dr. Ricardo Jorge, Tabela da Composição de Alimentos (2007), e a informação disponibilizada pelos fornecedores.

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