

## EBS MADALENA

### EMENTA – Almoço<sub>1</sub>

#### Semana 1

##### Segunda

<b>Sopa</b>	Cenoura e lentilhas	VE (kJ)	VE (kcal)	Líp. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Prot. (g)	Sal (g)	Açúcar (g)
<b>Prato</b>	Almôndegas estufadas com molho de tomate e cenoura aos cubos + esparguete cozido <sup>1,3,6,7,12</sup>	615	232	5	0	24	5	0.3	1.7
<b>Prato Vegetariano</b>	Empadão de legumes (curgete, cenoura, alho-francês e cogumelos) <sup>1,3,7,9,10,12</sup>	1403	335	16,1	5,1	30	15	1,2	4,9
<b>Sobremesa</b>	Fruta da época	930	222	15	5,3	12	2,9	1,1	4,4

##### Terça

<b>Sopa</b>	Juliana de legumes	VE (kJ)	VE (kcal)	Líp. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Prot. (g)	Sal (g)	Açúcar (g)
<b>Prato</b>	Paloco à Gomes de Sá (paloco, batata, cebola, alho-francês, salsa, azeitonas, ovo) <sup>3,4,8,13</sup>	646	154	5	0	22	5	0.4	1.7
<b>Prato Vegetariano</b>	Salada de batata, grão-de-bico, cenoura às rodelas, cebola, salsa e azeitonas <sup>8,13</sup>	1885	450	18	0	29	43	1,9	1,7
<b>Sobremesa</b>	Fruta da época	3164	795	23	0,1	30	34	0,9	5,0

##### Quarta

<b>Sopa</b>	Creme de alho-francês	VE (kJ)	VE (kcal)	Líp. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Prot. (g)	Sal (g)	Açúcar (g)
<b>Prato</b>	Feijoada à Portuguesa (c/ repolho e cenoura às rodelas) + arroz branco <sup>12</sup>	636	152	5	0	22	4	0.3	1.9
<b>Prato Vegetariano</b>	Feijoada Vegetariana (feijão, cenoura, couve, repolho) + arroz branco <sup>1,12</sup>	1461	306	12	0,9	27	22	0,8	1,5
<b>Sobremesa</b>	Fruta da época/ Sobremesa doce <sup>1/3/7</sup>	1344	321	7	0	44	20	0,9	2,4

##### Quinta

<b>Sopa</b>	Caldo Verde <sup>1,12</sup> / Caldo Verde (sem chouriço)	775	185	8	0,9	20	7	0,5	1,3
<b>Prato</b>	Salada de massa cotovelinho com atum, milho, ervilhas, feijão-verde e cenoura <sup>1,3,4,8,13</sup>	2726	650	18	0,2	55	30	0,6	1,7
<b>Prato Vegetariano</b>	Salada de massa cotovelinho com feijão-frade, milho, ervilha, feijão-verde, cenoura e azeitonas <sup>8,13</sup>	2514	600	13	0,2	57	20	0,7	3,1
<b>Sobremesa</b>	Fruta da época								

##### Sexta

<b>Sopa</b>	Grão-de-bico com hortaliças	451	142	7	0	27	5	0,4	1,6
<b>Prato</b>	Frango assado com legumes + arroz de tomate <sup>1,12</sup>	2442	577	34	0,2	12	57	0,8	1,0
<b>Prato Vegetariano</b>	Pataniscas de legumes + arroz de tomate <sup>1,3,6,7</sup>	1956	468	28	4,4	38	14	0,6	6,0
<b>Sobremesa</b>	Fruta da época								

Por motivos imprevistos a ementa poderá sofrer alterações. Todos os pratos apresentados são acompanhados por Pão de mistura e por Salada Mista, composta por pelos menos 2 dos seguintes elementos: alface, cenoura, couve-roxa, pepino, pimentos, repolho, tomate, cebola. A bebida é água.

Se é alérgico ou intolerante a alguma substância deve consultar o responsável da unidade para informações mais precisas antes de consumir a sua refeição.

A sua refeição contém ou pode conter as seguintes substâncias ou produtos e seus derivados: <sup>1</sup>Cereais que contêm glúten., <sup>2</sup>Crustáceos, <sup>3</sup>Ovos, <sup>4</sup>Peixes, <sup>5</sup>Amendoins, <sup>6</sup>Soja, <sup>7</sup>Leite, <sup>8</sup>Frutos de casca rija, <sup>9</sup>Aipo, <sup>10</sup>Mostarda, <sup>11</sup>Sementes de sésamo, <sup>12</sup>Dióxido de enxofre e sulfitos, <sup>13</sup>Tremoço, <sup>14</sup>Moluscos. 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: valores calculados, por porção, 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. - Lipídios, AG Sat. - ácidos gordos saturados, HC - Hidratos de Carbono, Prot. - Proteínas.