

EBS MADALENA
EMENTA – Almoço₄

Semana 4

Segunda

Sopa	Creme de alface	662	158	5	0	23	5	0.3	1.9
Prato	Carbonara de atum (atum, massa, milho, legumes, molho de tomate) ^{1,3,4,7}	2604	621	20	0.1	60	27	0.7	1.3
Prato Vegetariano	Carbonara de ervilhas com milho, ervilhas e molho de tomate ¹	2437	652	13	0	50	27	0.6	6
Sobremesa	Fruta da época								

Terça

Sopa	Abóbora com fava	752	179	6	0	26	7	0.4	2.5
Prato	Tiras de frango estufadas com cogumelos + arroz branco ^{1,3,7,9,10,12}								
Prato Vegetariano	Soja estufada com cogumelos + arroz branco ^{1,3,6,7,8,9,10,11,12}								
Sobremesa	Fruta da época								

Quarta

Sopa	Canja de galinha ³ / Creme de legumes	745	177	11	0	8	12	3.2	0.6
Prato	Carne de porco estufada com legumes + massa cozida ^{1,3,6,12}	1256	300	15	4.5	23	17	0.7	4.7
Prato Vegetariano	Cuscuz com legumes salteados + feijão preto ¹	1488	356	8	0	47	24	0.9	2.8
Sobremesa	Fruta da época/ Sobre mesa doce ^{1/3/7}								

Quinta

Sopa	Cenoura com feijão-verde	613	146	5	0	21	3	0.3	2.2
Prato	Frango estufado com ervilhas batata e cenoura aos cubos ¹²	1265	302	14	2.8	23	18	0.8	6.2
Prato Vegetariano	Ervilhas estufadas com cenoura em molho de tomate e batata aos cubos ¹²	725	173	5.9	0.9	20	7.1	1.0	5.2
Sobremesa	Fruta da época								

Sexta

Sopa	Feijão com hortaliças	4314	137	5	0	17	5	0.1	1.6
Prato	Filetes de peixe panados + arroz de cenoura ^{1,3,4,7,14}	984	235	6.7	0.8	34	8.5	0.6	3.0
Prato Vegetariano	Arroz de ervilhas e legumes com açafrão, tomate e pimentos	2242	579	12	0	95	21	0.1	5
Sobremesa	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: 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. 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.