VALORES NUTRICIONAIS (100g/ml)



EMENTA 03 e 07 de Novembro de 2025



		V.	NUTRICIONAIS (100g/ml)					
		Val. En.	Líp.	Sat.	H.C.	Açu.	Prot.	Sal
Sopa	Creme cenoura	210kJ/50kcal	1,8g	0,4g	7,1g	0,7g	1,4g	0,1g
Prato Carne	Frango à Camponesa com arroz branco	610Kj/146Kcal	1,89g	0,47g	21,3g	1,76g	12,2g	0,33g
Prato Peixe	Bacalhau com brôa e amêndoa	621kJ/147kcal	4,7g	0,7g	19,6g	15,6g	6,8g	1,2g
Vegetariano	Paelha de soja e legumes	614kJ/146kcal	4,9g	0,8g	19,7g	2,4g	5,9g	0,4g
Acompanhamento	Salada	76kj/18Kcal	0,30g	0,10g	3,06g	2,79g	1,01g	0,02g
Sobremesa	Fruta da época ou doce							
Sopa	Sopa de legumes	136kJ/32kcal	1,2g	0,2g	4,6g	1,4g	0,8g	0,5g
Prato Carne	Porco agridoce com arroz branco	567kj/135Kcal	4,1g	1,1g	15g	1,7g	11g	0,20g
Prato Peixe	Folhado de Salmão com alho Francês	749kJ/179kc al	11,2g	5,2g	16,6g	3,7g	3,1g	0,6g
Vegetariano	Lasanha de vegetais	453kJ/108kcal	4,2g	1,7g	13,7g	3,3g	3,9g	0,4g
Acompanhamento	Salada	76kj/18Kcal	0,30g	0,10g	3,06g	2,79g	1,01g	0,02g
Sobremesa	Fruta da época ou doce							
Sopa	Sopa de grão com espinafres	265kJ/63kcal	2,3g	0,4g,	8,1g	0,8g	2,5g	0,3g
Prato Carne	Tagliatelli com Ragout de Vitela Cremoso	903kJ/216kcal	12,2g	9,4g	19,1g	2,9g	7,6g	0,7g
Prato Peixe	Medalhões de pescada com batata cozida	598kJ/143kcal	3,8g,	0,7g	14g	2g	14g	0,55g
Vegetariano	Quiche de espinafres	809kJ/194kc al	12,2g	5,6g	12,9g	2,2g	8g	0,8g
Acompanhamento	Salada	76kj/18Kcal	0,30g	0,10g	3,06g	2,79g	1,01g	0,02g
Sobremesa	Fruta da época ou doce							
Sopa	Caldo Verde	210kJ/50kcal	1,8g	0,4g	7,1g	0,7g	1,4g	0,1g
Prato Carne	Escalopes à parmegiana com puré de batata	957kJ/229kc al	12g	2,6g	16,6g	1,8g	13,6g	1,7g
Prato Peixe	Lulas estufadas com arroz de ervilhas	490kj/117Kcal	2,48g	0,44g	11,73g	1,35g	12,71g	0,25g
Vegetariano	Caril de grão	409g/98Kcal	3,4g	0,76g	14,7g	2,36g	3g	0,33g
Acompanhamento	Salada	76kj/18Kcal	0,30g	0,10g	3,06g	2,79g	1,01g	0,02g
Sobremesa	Fruta da época ou doce							
Sopa	Creme de legumes	142kJ/34kcal	1g	0,1g	5,3g	1,3g	0,8g	0,5g
Prato Carne	Chili de carne com arroz branco	630Kj/150Kcal	5,7g	1,5g	18g	2,3g	8,2g	0,8g
Prato Peixe	Bacalhau Espiritual	530kJ/126kcal	5,4g	3,9g	10,5g	2,9g	8,8g	0,5g
Vegetariano	Chilli vegetariano	216kJ/51kcal	1,8g	0,3g	5,9g	1,9g	2,9g	0,7g
Acompanhamento	Salada	76kj/18Kcal	0,30g	0,10g	3,06g	2,79g	1,01g	0,02g
Sobremesa	Fruta da época ou doce							
	Prato Carne Prato Peixe Vegetariano Acompanhamento Sobremesa Sopa Prato Carne Prato Peixe Vegetariano Acompanhamento	Prato Came Frango à Camponesa com arroz branco Prato Peixe Bacalhau com brôa e amêndoa Vegetariano Paelha de soja e legumes Acompanhamento Salada Sobremesa Fruta da época ou doce Sopa Sopa de legumes Prato Carne Porco agridoce com arroz branco Prato Peixe Folhado de Salmão com alho Francês Vegetariano Lasanha de vegetais Acompanhamento Salada Sobremesa Fruta da época ou doce Sopa Sopa de grão com espinafres Prato Carne Tagliatelli com Ragout de Vitela Cremoso Prato Peixe Medalhões de pescada com batata cozida Vegetariano Quiche de espinafres Acompanhamento Salada Sobremesa Fruta da época ou doce Sopa Caldo Verde Prato Carne Escalopes à parmegiana com puré de batata Prato Peixe Lulas estufadas com arroz de ervilhas Vegetariano Caril de grão Acompanhamento Salada Sobremesa Fruta da época ou doce Sopa Creme de legumes Prato Carne Chili de carne com arroz branco Prato Carne Chili de carne com arroz branco Prato Carne Chili vegetariano Acompanhamento Salada	Sopa Creme cenoura 2100/95kcal	Sopa Creme cenoura 1,09 1,09 Prato Carne Frango à Camponesa com arroz branco 6,009/1406cc 1,09 Prato Carne Frango à Camponesa com arroz branco 6,009/1406cc 1,099 Prato Peixe Bacalhau com brôa e amêndoa 6,004/1406cc 4,79 Vegetariano Paelha de soja e legumes 6,004/1406cc 4,99 Acompanhamento Salada 700/180cci 0,309 Sopa Sopa de legumes 1300/1206cc 1,10 Prato Carne Porco agridoce com arroz branco 507/1308cci 4,19 Prato Peixe Folhado de Salmão com alho Francês 700/1308cci 4,29 Acompanhamento Salada 780/1700cci 4,29 Acompanhamento Salada 780/1000cci 2,29 Prato Carne Tagliatelli com Ragout de Vitela Cremoso 9080/1200cci 2,29 Prato Garne Tagliatelli com Ragout de Vitela Cremoso 9080/1200cci 2,29 Prato Peixe Medalhões de pescada com batata cozida 9080/1200cci 2,29 Vegetariano Quiche de	Sopa Creme cenoura 70.00 1.00 5.04 Prato Came Franço à Camponesa com arroz branco 6.00/21406/21 1.09 6.479 Prato Petixe Bacalhau com brôa e amêndoa 6216/1476/22 4.70 6.70 Vegetariano Paelha de soja e legumes 6.146/1446/22 4.70 6.70 Acompanhamento Salada 700/186/22 1.70 7.70 Sopa Fruta da época ou doce 1.70 7.70 Sopa Sopa de legumes 1.186/1728/22 1.70 7.70 Prato Came Porco agridoce com arroz branco 567/1138/22 4.70 1.70 Prato Peixe Folhado de Salmão com alho Francês 749/197/20 11.70 7.70 Vegetariano Lasanha de vegetais 433/1700/20 4.70 1.70 Acompanhamento Salada 709/186/21 4.70 1.70 Sopa Sopa de grão com espinafres 200/18/20 2.70 4.70 Prato Came Tagliatelli com Ragout de Vitela Cremoso 900/19/20 1.70 7.70 <	Sopa Creme cenoura Tub. Lib. 36. M.C. Prato Came Creme cenoura 2100,1580cd 1.0,8 0.4,9 2.1,3 Prato Came Frango à Camponesa com arroz branco 6100,1480cd 1.0 0.7,9 2.1,30 Prato Peixe Bacalhau com brôa e amêndoa 6140,1480cd 4.0 0.0 0.70 1.0 Vegetariano Paelha de soja e legumes 6140,1480cd 1.0 0.10 <	Sopa Creme cenoura 20.00 (memory) 1.00 (memory) 8.00 (memory) 7.00 (memory) <th>Sopa Creme cenoura 18th 19th 85th 18th 19th 18th 18th</th>	Sopa Creme cenoura 18th 19th 85th 18th 19th 18th 18th

As refeições presentes na ementa contêm ou poderão conter os seguintes alergénios: Creme de legumes contém sulfitos. Pode conter vestigios de aipo. Caldo verde contém sulfitos. Pode conter vestigios de aipo. Sopa de grão com espinafres contém sulfitos. Pode conter vestigios de aipo. Chilli vegetariano contém sulfitos. Pode conter vestigios de aipo, cereais que contêm glúten e tremoço. Caril de grão contém mostarda e sulfitos. Pode conter vestígios de aipo. Quiche de espinafres contém cereais que contem glúten, leite, soja e ovo. Pode conter vestígios de aipo, amendoim, crustáceos, moluscos, mostarda e peixe. Lasanha de vegetais contém cereais que contém glúten, leite e soja. Pode conter vestígios de aipo, ovo e sementes de sésamo. Paella de Soja e Legumes contém soja e sulfitos. Pode conter vestigios de aipo. Bacalhau espiritual contém cereais que contêm glúten, leite, peixe e soja. Pode conter vestígios de aipo e ovo. Lulas recheada contém moluscos, soja e sulfitos. Pode conter vestígios de aipo e leite. Pescada contém peixe, pode conter vestígios de aipo. Folhado de salmão com alho francês contém cereais que contém glúten, leite, ovo, peixe, soja e sulfitos. Pode conter vestígios de aipo, crustácios e moluscos. Bacalhau com brôa amendôa contém Glúten, peixe, frutos de casca rija, sulfitos. Pode conter vestígios de aipo, sésamo e soja. Chilli com carne contém sulfitos, pode conter vestígios de aipo, cereais que contém glúten, leite, ovo e sulfitos. Pode conter vestígios de aipo, crustácios, peixe e soja. Tagiatelle ragout de vitelão cremoso contém aipo, cereais que contém glúten, frutos de casca rija, soja e sulfitos. Frango à camponesa contém sulfitos. Pode conter vestígios de aipo, cereais que contêm glúten e leite. Arroz barnaci contém sulfitos. Pode conter vestígios de aipo, cereais que contêm glúten e onter vestígios de aipo. Arroz basmati contém glúten e sulfitos. Pode conter vestígios de aipo. Arroz barnaci contém sulfitos. Pode conter vestígios de aipo. Arroz barnaci onter vestígios de aipo. Arroz barn

A ementa poderá sofrer alterações. Caso seja alérgico a algum alimento, por favor informe-se junto da nossa equipa. Não poderão ser excluídas possíveis contaminações cruzadas. 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.



EMENTA 10 e 14 de Novembro de 2025





			VALORES NUTRICIONAIS (100g/ml)						
			Val. En.	Líp.	Sat.	H.C.	Açu.	Prot.	Sal
2 a	Sopa	Sopa de feijoão encarnado com legumes	172kJ/41kcal	1,1g	0,2g	6,2g	1,4g	1,5g	0,4g
	Prato Carne	Costoletas à salsicheiro com esparguete	842Kj/201Kcal	9,4g	2,7g	12,4g	1,0g	10,4g	0,4g
	Prato Peixe	Salada de grão com bacalhau	468kJ/112kcal	5,0g	0,9g	10,0g	0,9g	8,0g	0,4g
	Vegetariano	Ratatouille de legumes	906kJ/218kcal	15g	3,1g	16,0g	1,8g	4,7g	0,5g
	Acompanhamento	Salada	76kj/18Kcal	0,30g	0,10g	3,06g	2,79g	1,01g	0,02g
	Sobremesa	Fruta da época ou doce							
	Sopa	Creme de legumes	170kJ/40kcal	1,6g,	0,2g	5,8g	1,1g,	0,9g,	0,1g.
	Prato Carne	Pernas de Frango assado com arroz de cenoura	511kj/122Kcal	5,98g	1,28g	10,99g	1,05g	6,75g	0,5g
3 ^a	Prato Peixe	Massada de salmão gratinada	771kJ/185kcal	13,2g	5,5g	8,2g	0,9g	8,4g	0,2g
_	Vegetariano	Jardineira de soja	270kJ/64kcal	1,4g	0,2g	7,7g	2,4g	5,1g	0,6g
	Acompanhamento	Salada	76kj/18Kcal	0,30g	0,10g	3,06g	2,79g	1,01g	0,02g
	Sobremesa	Fruta da época ou doce							
	Sopa	Sopa de Agrião	529kJ/126kcal	4,8g	0,8g	17,5g	2,5g	3,1g	0,3g
	Prato Carne	Esparguete à Bolonhesa	607Kj/145Kcal	6g	1,9g	15g	1,8g	8,8g	0,25g
4 a	Prato Peixe	Bacalhau com natas	653kJ/156kcal	9,2g	5,3g	12g	1,5g	6,5g	0,6g
7	Vegetariano	Feijoada de soja	366k]/ 87kcal	2,1g	0,4g	8,6g	2,2g	8,3g	0,5g
	Acompanhamento	Salada	76kj/18Kcal	0,30g	0,10g	3,06g	2,79g	1,01g	0,02g
	Sobremesa	Fruta da época ou doce							
	Sopa	Sopa feijão verde	181kJ/43kcal	1,6g	0,2g	6,3g	1,0g	1,0g	0,1g
	Prato Carne	Arroz de pato	1121kJ/267kcal	10g	0,7g	20,5g	2g	23,7g	0,3g
5a	Prato Peixe	Pescada à Poveira com batata a murro	468kJ/112kcal	5,0g	0,9g	10,0g	0,9g	8,0g	0,4g
	Vegetariano	Tortilha de batata e cebola	548kJ/131kcal	6,1g	1,3g	13,4g	1,4g	5,7g	0,2g
	Acompanhamento	Salada	76kj/18Kcal	0,30g	0,10g	3,06g	2,79g	1,01g	0,02g
	Sobremesa	Fruta da época ou doce							
	Sopa	Sopa de feijão branco com couve	227Kj/54Kcal	1,3g	0,3g	8,4g	1,3g	2,1g	0,4g
	Prato Carne	Lombo de porco assado com batata assada	1121kJ/267kcal	10g	0,7g	20,5g	2g	23,7g	0,3g
6 ^a	Prato Peixe	Lasanha de atum	475kJ/ 13kcal	4,3g	2,1g	11,1g	2,2g	7,5g	0,9g
6.	Vegetariano	Tikka masala couve flor e tofu	610kJ/147kcal	11,3g	7,6g	5,6g	3,2g	5,6g	0,9g
	Acompanhamento	Salada	76kj/18Kcal	0,30g	0,10g	3,06g	2,79g	1,01g	0,02g
	Sobremesa	Fruta da época ou doce							

As refeições presentes na ementa contêm ou poderão conter os seguintes alergénios: Sopa de feijão branco pode conter vestígios de aipo, soja, sulfitos e tremoço Sopa de feijão verde contém sulfitos. Pode conter vestígios de aipo. Sopa de feijão pode conter vestígios de aipo. Sopa de feijão encarnado com legumes contém sulfitos. Pode conter vestígios de aipo. Tikka Masala Couve Flor e Tofu contém cereais que contêm glúten, leite, mostarda, soja e sulfitos. Pode conter vestígios de aipo, cereais que contêm glúten de batata e cebola contém leite, ovo e sulfitos. Pode conter vestígios de aipo. Feijoada de soja contém soja e sulfitos. Pode conter vestígios de aipo, cereais que contêm glúten, crustáceos, leite, mostarda e tremoço. Jardineira de soja contém soja e sulfitos. Pode conter vestígios de aipo, amendoim, cereais que contêm glúten, frutos de casca rija e sementes de sésamo. Lasanha de atum contém cereais que contém glúten, leite e peixe. Pode conter vestígios de aipo, crustáceos, mostarda, ovo e soja. Pescada à poveira contém ovo, peixe e sulfitos. Pode conter vestígios de aipo, crustácios e moluscos. Bacalhau com natas contém cereais que contêm glúten, leite, peixe e sulfitos. Pode conter vestígios de aipo, crustácios e moluscos, mostarda, ovo e soja. Contém cereais que contêm glúten, leite, ovo, peixe e sulfitos. Pode conter vestígios de aipo, soja e mostarda. Salada de Bacalhau com grão contém ovo, peixe e sulfitos. Pode conter vestígios de aipo. Lombo de porco com ameixas contém leite, soja e sulfitos. Pode conter vestígios de aipo, amendoim, cereais que contêm glúten, frutos de casca rija, sementes de sésamo. Arroz de pato contém leite, soja e sulfitos. Pode conter vestígios de aipo, cereais que contêm glúten, crustáceos, leite, mostarda, peixe e soja. Pernas de frango contém sulfitos. Pode conter vestígios de aipo, cereais que contêm glúten, crustáceos, leite, mostarda, peixe e soja. Contém sulfitos. Pode conter vestígios de aipo, cereais que contêm glúten. Arroz de cenoura pode conter vestígios de aipo

A ementa poderá sofrer alterações. Caso seja alérgico a algum alimento, por favor informe-se junto da nossa equipa. Não poderão ser excluídas possíveis contaminações cruzadas. 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.



EMENTA 17 e 21 de Novembro de 2025





			VALORES NUTRICIONAIS (100g/ml)						
			Val. En.	Líp.	Sat.	H.C.	Açu.	Prot.	Sal
2 ª	Sopa	Creme de legumes	170kJ/40kcal	1,6g,	0,2g	5,8g	1,1g,	0,9g,	0,1g.
	Prato Carne	Feijoada à transmontana com arroz branco	500kJ/119kcal	5,4g	1,7g	11g	1,8g	7,5g	0,9g
	Prato Peixe	Empadão de Salmão com alho francês	463kJ/111kcal	5,6g	2,1g	9,3g	2,6g	5,9g	0,8g
	Vegetariano	Empadão de lentilhas	76kj/18Kcal	0,30g	0,10g	3,06g	2,79g	1,01g	0,02g
	Acompanhamento	Salada	76kj/18Kcal	0,30g	0,10g	3,06g	2,79g	1,01g	0,02g
	Sobremesa	Fruta da época ou doce							
	Sopa	Sopa de feijoão encarnado com legumes	172kJ/41kcal	1,1g	0,2g	6,2g	1,4g	1,5g	0,4g
	Prato Carne	Rolo de carne com queijo e espinafres com puré de batata	782kJ/187kcal	9,2g	3,3g	14g	1,1g	12g	0,36g
3a	Prato Peixe	Penne integral com atum e vegetais	513kJ/122kcal	4,6g	1g	13,4g	2,2g	6,8g	0,8g
J.	Vegetariano	Lasanha de vegetais	453kJ/108kcal	4,2g	1,7g	13,7g	3,3g	3,9g	0,4g
	Acompanhamento	Salada	76kj/18Kcal	0,30g	0,10g	3,06g	2,79g	1,01g	0,02g
	Sobremesa	Fruta da época ou doce							
	Sopa	Creme cenoura	210kJ/50kcal	1,8g	0,4g	7,1g	0,7g	1,4g	0,1g
4 a	Prato Carne	Frango teriaky com esparguete	728Kj/174Kcal	9,3g	0,5g	18g	1,1g	6g	0,17g
	Prato Peixe	Jardineira de choco	327kJ/78kcal	1,7g	0,3g	9,8g	2,1g	5,8g	0,9g
4-	Vegetariano	Gratinado feijão lima e cogumelos	689kJ/166kcal	11,8g	8,2g	10,1g	4,8g	4,8g	0,6g
	Acompanhamento	Salada	76kj/18Kcal	0,30g	0,10g	3,06g	2,79g	1,01g	0,02g
	Sobremesa	Fruta da época ou doce							
	Sopa	Creme de vegetais com espinafres sem batata	93kJ/22kcal	1,1g	0,2g	2,4g	2,2g	0,7g	0,5g.
	Prato Carne	Escalopes à parmegiana com arroz de ervilhas	957kJ/229kcal	12g	2,6g	16,6g	1,8g	13,6g	1,7g
Ea	Prato Peixe	Bacalhau com camarão	504kJ/120kcal	5,2g	2,6g	9,6g	2g	8,8g	1,2g
5 ^a	Vegetariano	Folhado de legumes	518kJ/124kcal	7,5g	3,2g	11,9g	3,4g	2,3g	0,4g
	Acompanhamento	Salada	76kj/18Kcal	0,30g	0,10g	3,06g	2,79g	1,01g	0,02g
	Sobremesa	Fruta da época ou doce							
6 ^a	Sopa	Creme de legumes	170kJ/40kcal	1,6g,	0,2g	5,8g	1,1g,	0,9g,	0,1g.
	Prato Carne	Penne à carbonara	1028kJ/247kcal	16,5g	8,8g	17,1g	2,4g	2,4g	1,5g
	Prato Peixe	Salmão com crumble de brôa de milho	781kJ/187kcal	12,1g	2,2g	11,3g	9g	8,3g	0,8g
	Vegetariano	Paelha de soja e legumes	614kJ/146kcal	4,9g	0,8g	19,7g	2,4g	5,9g	0,4g
	Acompanhamento	Salada	76kj/18Kcal	0,30g	0,10g	3,06g	2,79g	1,01g	0,02g
	Sobremesa	Fruta da época ou doce							
		1	1			1			

As refeições presentes na ementa contêm ou poderão conter os seguintes alergénios: Creme de legumes contém sulfitos. Pode conter vestigios de aipo. Creme de vegetais com espinafres sem batata contém sulfitos. Pode conter vestigios de aipo. Creme de cenoura contém sulfitos. Pode conter vestigios de aipo. Sopa de feijão encarnado com legumes contém sulfitos. Pode conter vestigios de aipo. Creme de Legumes pode conter vestígios de aipo. Paella vegetariana contém sulfitos. Pode conter vestigios de aipo. Folhado de legumes contém cereais que contém glúten, ovo e sulfitos. Pode conter vestígios de aipo, crustáceos, leite, peixe e soja. Gratinado feijão lima e cogumelos contém glúten, leite, ovo e sulfitos. Pode conter vestígios de aipo, crustáceos, firutos de casca rija, muluscos, mostarda, peixe, sésamo e soja. Lasanha de vegetais contém cereais que contêm glúten, leite e soja. Pode conter vestígios de aipo, ovo e sementes de sésamo. Penne integral com atum e vegetais contém cereais que contêm glúten, leite, peixe e sulfitos. Pode conter vestígios de aipo, amendoim, crustáceos, frutos de casca rija, moluscos, mostarda, sementes de sésamo, soja, sulfitos e tremoço. Salmão com crumble e brôa de milho contém glúten, peixe e sulfitos. Pode conter vestígios de aipo, crustáceos, frutos de casca rija, moluscos, sementes de sésamo e soja. Bacalhau com camarão contém aipo, cereiais que contém glúten, peixe e sulfitos. Pode conter vestígios de aipo, crustáceos, peixe e soja. Empadão de salmão com alho francês contém cereais que contém glúten, leite, peixe e sulfitos. Pode conter vestígios de aipo, crustáceos, peixe e soja. Empadão de salmão com alho francês contém cereais que contém glúten, leite, peixe e sulfitos. Pode conter vestígios de aipo, crustáceos, peixe e soja. Penne à carbonara contém cereais que contêm glúten, leite, ovo, soja e sulfitos. Pode conter vestígios de aipo, crustácios, peixe e soja. Frango Terisday contém cereais que contêm glúten, sementes de sésamo, soja e sulfitos. Pode conter vestígios de aipo, apo

A ementa poderá sofrer alterações. Caso seja alérgico a algum alimento, por favor informe-se junto da nossa equipa. Não poderão ser excluídas possíveis contaminações cruzadas. 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.

VALORES NUTRICIONAIS (100g/s



EMENTA 24 e 28 de Novembro de 2025





			VALORES NUTRICIONAIS (100g/ml)						
			Val. En.	Líp.	Sat.	H.C.	Açu.	Prot.	Sal
2 ^a	Sopa	Sopa de grão com espinafres	265kJ/63kcal	2,3g	0,4g,	8,1g	0,8g	2,5g	0,3g
	Prato Carne	Almôndegas com esparguete	696KJ/166Kcal	7,5g	2,7g	16,7g	2,05g	9,05g	1,1g
	Prato Peixe	Bacalhau Espiritual	530kJ/126kcal	5,4g	3,9g	10,5g	2,9g	8,8g	0,5g
	Vegetariano	Folhado de espinafres com queijo ricota	896kJ/215kca	14,9g	7,8g	14g	2,4g	6,3g	0,6g
	Acompanhamento	Salada	76kj/18Kcal	0,30g	0,10g	3,06g	2,79g	1,01g	0,02g
	Sobremesa	Fruta da época ou doce							
	Sopa	Creme de abóbora sem batata	99kJ/24kcal	1,7g,	0,3g,	1,7g,	1,5g,	0,4g,	0,1g.
	Prato Carne	Arroz frango no forno	1126kJ/269kcal	13,7g	3,6g	19g	2g	17,4g	0,7g
3a	Prato Peixe	Caldeirada de lulas	341kJ/81kcal	2g	0,3g	8,2g	1,4g	7,5g	0,7g
3	Vegetariano	Gratinado de soja e alho francês	742kJ/178kca	12,8g	10,g	8,8g	2,9g	6,9g	0,5g
	Acompanhamento	Salada	76kj/18Kcal	0,30g	0,10g	3,06g	2,79g	1,01g	0,02g
	Sobremesa	Fruta da época ou doce							
	Sopa	Caldo Verde	210kJ/50kcal	1,8g	0,4g	7,1g	0,7g	1,4g	0,1g
	Prato Carne	Lasanha de carne	1121kJ/267kcal	10g	0,7g	20,5g	2g	23,7g	0,3g
4 a	Prato Peixe	Medalhões de pescada com arroz de tomate	472kJ/113kcal	3,0g	0,5g	13g	1,7g	8,8g	0,8g
4	Vegetariano	Chili vegetariano com arroz branco	483kJ/115kcal	3,23g	0,67g	18,53g	1,15g	4,18g	0,60g
	Acompanhamento	Salada	76kj/18Kcal	0,30g	0,10g	3,06g	2,79g	1,01g	0,02g
	Sobremesa	Fruta da época ou doce							
	Sopa	Sopa feijão verde	181kJ/43kcal	1,6g	0,2g	6,3g	1,0g	1,0g	0,1g
	Prato Carne	Bife vaca cebolada com arroz branco	560kJ/134kcal	7,3g	2,6g	7,8g	1,5g	9,2g	0,3g
5a	Prato Peixe	Lasanha de Atum	491kJ/117kcal	4,7g	2,8g	12,1g	4,7g	6,6g	0,7g
3	Vegetariano	Penne com espinafres e queijo ricota	824kJ/197kcal	10,1g	8,3g	20,6g	20,6g	5,9g	0,7g
	Acompanhamento	Salada	76kj/18Kcal	0,30g	0,10g	3,06g	2,79g	1,01g	0,02g
	Sobremesa	Fruta da época ou doce							
	Sopa	Sopa Juliana	176kJ/42kcal	1,6g	0,2g	6,0g	1,2g	1,0g	0,0g
	Prato Carne	Rancho	528kJ/126kcal	7,2g	2,1g	7,2g	1,8g	8,1g	0,5g
6 ^a	Prato Peixe	Empadão de Salmão com alho francês	463kJ/111kcal	5,6g	2,1g	9,3g	2,6g	5,9g	0,8g
0-	Vegetariano	Moussaka de legumes	430kJ/103kcal	5,8g	0,8g	10,3g	7,7g	2,4g	0,5g
	Acompanhamento	Salada	76kj/18Kcal	0,30g	0,10g	3,06g	2,79g	1,01g	0,02g
	Sobremesa	Fruta da época ou doce							

As refeições presentes na ementa contêm ou poderão conter os seguintes alergénios: Sopa Juliana pode conter vestígios de aipo. Sopa de feijão verde contém sulfitos. Pode conter vestígios de aipo. Creme de abóbora sem batata pode conter vestígios de aipo. Sopa de grão com espinafres contém sulfitos. Pode conter vestígios de aipo, soja e tremoço. Moussaka de legumes contém cereais que contêm glúten e sulfitos. Pode conter vestígios de aipo, frutos de casca rija, sementes de sésamo e soja. Penne com espinafres e Ricota contém cereais que contêm glúten, leite, sulfitos. Pode conter vestígios de aipo, contém cereais que contêm glúten, leite, soja e sulfitos. Pode conter vestígios de aipo e ovo Folhado de espinafres com ricotta contém cereais que contêm glúten, leite, soja e sulfitos. Pode conter vestígios de aipo e ovo Folhado de espinafres com ricotta contém cereais que contêm glúten, leite, soja e sulfitos. Pode conter vestígios de aipo e ovo Folhado de espinafres com ricotta contém cereais que contêm glúten, leite, soja e sulfitos. Pode conter vestígios de aipo e ovo Folhado de espinafres com ricotta contém cereais que contêm glúten, leite, soja e sulfitos. Pode conter vestígios de aipo, crustácios, moluscos, mostarda e soja. Lasanha de atum contém cereais que contém glúten, leite e peixe. Pode conter vestígios de aipo, crustáceos, mostarda, ovo e soja. Medalhões de pescada contém peixe, Pode conter vestígios de aipo. Caldeirada de lulas contém moluscos e sulfitos. Pode conter vestígios de aipo. Bacalhau espiritual contém cereais que contêm glúten, leite, peixe e soja. Pode conter vestígios de aipo. Bacalhau espiritual contém cereais que contêm glúten, leite, sulfitos. Pode conter vestígios de aipo. Bacalhau espiritual contém cereais que contêm glúten, leite, sulfitos. Pode conter vestígios de aipo, leite, mostarda, ovo, peixe e soja. Arroz de frango no forno contém leite e sulfitos. Pode conter vestígios de aipo, cereais que contêm glúten, crustáceos, leite, mostarda e peixe. Arroz agulha contém cereais que cont