EBI 1,2 JI LAJES DAS FLORES EBI 1,2,3 JI PDE. MAURÍCIO FREITAS EMENTA – Almoço₁



SEMANA 14-09-2020 a 18-09-2020

		SEMANA 14-09-2020 Q 18-09								
E	Segunda		VE (kJ)	VE (kcal)	Líp. (g)	AG Sat.	HC (g)		Sal (g)	Açúcar (g)
	Sopa Prato Prato Vegetariano Sobremesa	cío do Ano Letivo	VE	VE	Líp.	AG Sat.	НС	Prot.	Sal	
	Sopa	Creme de legumes	(kJ) 747	(kcal) 204	(g) 6	(g)	(g) 28	(g) 9	(g) 0.5	(g) 3
1	Prato	Salada de massa cotovelinho com atum, milho, ervilha, feijão-frade, feijão-verde, cenoura e azeitonas ^{1,3,4,8,13}	2045	488	14	0.1	41		0.5	1.3
	Prato Vegetariano Sobremesa	Salada de massa cotovelinho com feijão-frade, milho, ervilha, feijão-verde, cenoura e azeitonas ^{8,13} Fruta da época	2514	600	13	0.2	57	20	0.7	3.1
	Quarta		VE (kJ)	VE (kcal)	Líp. (g)	AG Sat.	HC (g)	Prot.	Sal (g)	Açúcar (g)
	Sopa	Creme de cenoura com feijão-branco	707	169	5	0	25	5	0.4	1.8
	Prato	Croquetes de carne + arroz de tomate e feijãoverde 1,3,6,7,12	1575.8	383.8	19.6	4.0	39.8	11.1	0.6	2.3
	Prato Vegetariano	Arroz à grega (arroz, mistura chinesa, cenoura, ervilhas, feijão-verde e ovo) 3,7	1843.0	440.5	15.8	4.4	50.9	22.7	0.5	8.3
	Sobremesa	Fruta da época/ Sobremesa doce ^{1/3/7}			l,			100		
	Quinta		VE (kJ)	VE (kcal)	(g)	AG Sat.	(g)	(g)	(g)	Açúcar (g)
	Sopa Prato	Caldo Verde ^{1,12} / Caldo Verde (sem chouriço) Paloco à Gomes de Sá (paloco, batata, cebola, salsa, azeitonas, ovo) ^{3,4,8,13}	775 1414	338	14	0.9	20	32	0.5	1.3
	Prato Vegetariano	Salada de batata, grão-de-bico, cenoura às rodelas, cebola, salsa e azeitonas ^{8,13}	3164	795	23	0.1	30	34	0.9	5.0
	Sobremesa	Fruta da época				0	0			0
	Sexta		VE (kJ)	VE (kcal)	Líp. (g)	AG Sat.	HC (g)	Prot.	Sal (g)	Açúcar (g)
	Sopa	Grão-de-bico com hortaliças	451	142	7	0	27		0.4	-
	Prato	Frango assado com limão + esparguete ^{1,3,12}	2450	580	35	0.2	11	48	0.9	1.2
	Prato Vegetariano Sobremesa	Bolonhesa de Soja (soja, cogumelos, cenoura, pimentão, molho de tomate, orégãos) ^{1,6} Fruta da época	1057	253	13	0	17	15	0.3	3.3

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, ¹⁴Moluscos. Para quem não é alérgico ou intolerante, estas substâncias ou produtos são completamente inofensivas.

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.

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

EBI 1,2 JI LAJES DAS FLORES EBI 1,2,3 JI PDE. MAURÍCIO FREITAS EMENTA – Almoço₂



SEMANA 21-09-2020 a 25-09-2020

		SEMANA 21-09-2020 a 25-09-								
I	Segunda		VE (kJ)	VE (kcal)		AG Sat.	HC (g)	Prot.	Sal (g)	Açúcar (g)
	Sopa	Creme de abóbora	624	149	5	0	22	3	0.3	1.8
	Prato	Douradinhos de pescada no forno + arroz de feijão-verde ^{1,3,4,6,7,12}	869	206	11	0.5	18	10	1.5	1.8
	Prato Vegetariano Sobremesa	Estufado de favas com cenoura, tomate e cominhos + arroz de ervilhas ¹² Fruta da época	846	202	6	0.1	28	8	0.5	2.1
7	Terça 😘		VE (kJ)	VE (kcal)		AG Sat. (g)	HC (g)	Prot.	Sal (g)	Açúcar (g)
	Sopa	Feijão com hortaliças	431	137	5	0	17	5	0.4	1.6
7	Prato	Bolonhesa de carne de vaca com cogumelos e pimentos ^{1,3,12}	1172	280	17	0.6	8	35	0.5	0.7
	Prato Vegetariano		678	194	7	0	22	10	0.5	4.6
	Sobremesa	Fruta da época			4	11		1	-	
	Quarta		VE (kJ)	(kcal)	(g)	AG Sat.	(g)	(g)	(g)	Açúcar (g)
	Sopa	Creme de ervilhas	667	182	5	0	26	7	0.4	2.6
	Prato	Filetes no forno + arroz de tomate e ervilhas ^{4,12}	935	224	8	0	16	20	0.5	1.8
	Prato Vegetariano Sobremesa	Paelha colorida de vegetais (cogumelos, feijão, pimentos, tomate, brócolos) Fruta da época/ Sobremesa doce ^{1/3/7}	556	136	7	0.1	14	5	0.3	2.6
	Quinta		VE (kJ)	VE (kcal)		AG Sat.	HC (g)	Prot.	Sal (g)	Açúcar (g)
	Sopa	Espinafres	626	1	6	0	21	4	0.4	1.8
	Prato	Salada de frango com massa <i>penne</i> , fiambre laminado, pimentão, cogumelos, cenoura ripada e azeitonas ^{1,3,8,9,13}	1014	242	13	1.6	11	22	0.5	2.1
	Prato Vegetariano	Cuscus com legumes salteados + feijão preto	1488	356	8	0	47	24	0.9	2.8
	Sobremesa	Fruta da época				-	0	ľ		
	Sexta		VE (kJ)	VE (kcal)		AG Sat.	HC (g)			Açúcar (g)
	Sopa	Primavera	677	161	5	0	24	4	0.3	2.3
	Prato	Salada russa de peixe (fogonero, batata, milho, cenoura, feijão-verde, ervilha, ovo raspado, azeitonas) 3,4,8,13	1351.9	323.1	4.5	0.7	36.2	32.0	0.5	5.9
	Prato Vegetariano	Grão-de-bico com salada russa (batata, cenoura, ervilhas, feijão-verde) e molho verde	1965	473	17	0	151	25	0.9	4
	Sobremesa	Fruta da época								

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, ¹⁴Moluscos. Para quem não é alérgico ou intolerante, estas substâncias ou produtos são completamente inofensivas.

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.

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

EBI 1,2 JI LAJES DAS FLORES EBI 1,2,3 JI PDE. MAURÍCIO FREITAS EMENTA - Almoço₃



SEMANA 28-00-2020 & 30-00-2020

		SEMANA 28-09-2020 a 30-09-2	020							
b	Segunda		VE (kJ)	VE (kcal)		AG Sat. (g)	HC (g)	Prot.	Sal (g)	Açúcar (g)
	Sopa	Creme de brócolos	640	153	5	0	21	4	0.3	1.7
	Prato O	Hamburguers no forno com molho de tomate + arroz de legumes ^{1,3,6,7,12}	341	209	8	2.8	8	26	0.3	1.1
	Prato Veg e tariano	Curgete recheada com soja e legumes no forno + arroz de legumes ^{6,12}	1314	314	15	0	29	17	0.4	5
	Sobremesa	Fruta da época								
1	Terça 🖔		VE (kJ)	VE (kcal)	Líp. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Prot.	Sal (g)	Açúcar (g)
	Sopa	Juliana de legumes	646	154	5	0	22	5	0.4	1.7
7	Prato	Salada de paloco com grão-de-bico, ovo, batata e legumes ^{1,3,4}	1092	264	14	0	14	32	1.2	1.2
	Prato Vegetariano	Grão-de-bico com salada russa (batata, cenoura, ervilhas, feijão-verde) e molho verde	1965	473	17	0	151	25	0.9	4
	Sobremesa	Fruta da época			1	. 7				
	Quarta		VE (kJ)	VE (kcal)		AG Sat.	HC (g)	Prot.	Sal (g)	Açúcar (g)
	Sopa	Creme de tomate	657	157	5	0	24	4	0.3	1.7
	Prato	Pernas de frango assadas com ervas aromáticas + massa primavera ^{1,3,12}	1838	435	26	0.1	8	44	0.6	0.9
	Prato Vegetariano	Bolonhesa de lentilhas com cogumelos e pimentos ^{1,3,12}	477	199	6	0	14	4	0.3	1.0
	Sobremesa	Fruta da época/ Sobremesa doce ^{1/3/7}					-	0		1
	Quinta		VE (kJ)	VE (kcal)		AG Sat.	HC (g)		Sal (g)	Açúcar (g)
	Sopa			1		-			1	PA
	Prato				-				-	1

Prato

Vegetariano

Sobremesa

Sexta	VE	VE	Líp.	AG Sat.	HC	Prot.	Sal	Açúcar	
Sexid	(kJ)	(kcal)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	

Sopa Prato Prato

Vegetariano

Sobremesa

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, ¹⁴Moluscos. Para quem não é alérgico ou intolerante, estas substâncias ou produtos são completamente inofensivas.

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.

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