



## Ementa

Pré-escolar / 1º CEB

SEMANA: 26 de fevereiro a 1 de março de 2024

			Glic.	Lip.	Prot.	Kcal
2ª FEIRA	PÃO	Pão de mistura <sup>(1)</sup>	13,5	0,4	2,3	68,1
	SOPA	Espinafres <sup>(9)</sup>	8,6	1,5	2,2	60,8
	GERAL	Barrinhas de pescada no forno <sup>(1)(2)(3)(4)(7)(14)</sup> com arroz de cenoura, ervilhas e milho	54,4	13,1	15,4	406,7
	VEGETARIANO	Barrinhas de vegetais no forno <sup>(1)(3)(6)(7)(8)(9)(11)</sup> com arroz de cenoura, ervilhas e milho	54,7	13,7	16,2	420,5
	SOBREMESA	Fruta da época	7,3	0,2	0,4	34,8
3ª FEIRA	PÃO	Pão de mistura <sup>(1)</sup>	13,5	0,4	2,3	68,1
	SOPA	Abóbora com repolho	11,9	1,2	2,7	77,4
	GERAL	Cubos de peru estufado com salsa, pimento vermelho e verde e massa fusilli <sup>(1)(3)(6)(10)</sup> , Salada de cenoura	24,9	6,8	23,2	260,0
	VEGETARIANO	Feijão branco estufado com salsa, pimento vermelho e verde e massa fusilli <sup>(1)(3)(6)(10)(13)</sup> , Salada de cenoura	54,7	6,7	19,7	396,8
	SOBREMESA	Fruta da época	7,3	0,2	0,4	34,8
4ª FEIRA	PÃO	Pão de mistura <sup>(1)</sup>	13,5	0,4	2,3	68,1
	SOPA	Sopa de lentilhas e alho francês <sup>(9)</sup>	16,7	1,4	5,2	109,2
	GERAL	Arroz de cavala com ovo cozido, feijão verde e cenoura <sup>(3)(4)(6)</sup> , Salada de alface	35,9	13,5	25,8	375,8
	VEGETARIANO	Arroz de grão-de-bico, cenoura e feijão verde, Salada de alface	61,5	8,0	14,0	395,0
	SOBREMESA	Fruta da época e Gelatina <sup>(1)(3)(6)(7)(8)(12)</sup>	7,3//18	0,2	0,4	34,8//72
5ª FEIRA	PÃO	Pão de mistura <sup>(1)</sup>	13,5	0,4	2,3	68,1
	SOPA	Creme de couve flor com cenoura	12,8	1,3	3,6	85,5
	GERAL	Frango assado com abóbora, curgete e orégãos, massa macarronete <sup>(1)(3)(6)(10)</sup> , Salada de couve roxa	26,4	18,1	24,1	374,2
	VEGETARIANO	Seitan assado com abóbora, curgete e orégãos <sup>(1)(6)</sup> , massa macarronete <sup>(1)(3)(6)(10)</sup> , Salada de couve roxa	28,1	6,8	19,1	262,0
	SOBREMESA	Fruta da época	7,3	0,2	0,4	34,8
6ª FEIRA	PÃO	Pão de mistura <sup>(1)</sup>	13,5	0,4	2,3	68,1
	SOPA	Feijão verde e abóbora	12,1	1,3	2,3	75,8
	GERAL	Bacalhau cremoso (batata cozida, molho branco, cenoura e espinafres) <sup>(1)(2)(4)(7)(9)(14)</sup> , Salada de alface	24,9	6,1	22,6	253,7
	VEGETARIANO	Lentilhas cremosas (batata cozida, cenoura, espinafres e molho branco de soja) <sup>(1)(6)(7)(8)(9)(12)</sup> , Salada de alface	48,2	6,3	17,8	340,3
	SOBREMESA	Fruta da época	7,3	0,2	0,4	34,8

Nota: Fruta da época - Pêra, Banana, Maçã Starking, Laranja, Kiwi

**Alergénios:** (1) Cereais c/ Glúten; (2) Crústáceos; (3) Ovo; (4) Peixe; (5) Amendoim; (6) Soja; (7) Leite; (8) Frutos de casca rija; (9) Aipo; (10) Mostarda; (11) Sésamo; (12) Sulfitos; (13) Tremçoço; (14) Moluscos

Alerta: Dada a possibilidade de qualquer um dos componentes da refeição poderem conter resíduos de qualquer um dos alergénios e haver variantes nos ingredientes utilizados na confeção, consulte o responsável da unidade para mais informações.

Esta ementa pode não ser adequada a alunos com alergia ou intolerância alimentar. Quando devidamente justificadas por prescrição médica podem ser servidas dietas personalizadas. Para o aluno que necessitar de cuidados especiais na alimentação (alergia, intolerância alimentar ou por restrições religiosas), a escola ou o encarregado de educação deve enviar, a cada ano letivo, o respetivo atestado médico para a Divisão de Educação da Câmara Municipal de Coimbra. A atualização deve ser anual dado que podem existir alterações das intolerâncias.