

Ementa

2º e 3º CEB / Secundário

SEMANA: 21 a 25 de abril de 2025

			Glic.	Lip.	Prot.	Kcal
2ª Feira	PÃO					
	SOPA					
	GERAL					
	VEGETARIANO					
	SOBREMESA					
3ª Feira	PÃO	Pão de mistura ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁶⁾⁽⁸⁾⁽¹¹⁾	13,5	0,4	2,3	68,1
	SOPA	Cenoura com brócolos	15,6	1,7	3,7	103,6
	GERAL	Almôndegas de aves estufadas com tomate, feijão verde e abóbora ⁽¹⁾⁽⁶⁾⁽¹²⁾ com esparguete ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁶⁾⁽¹⁰⁾ , Salada de pepino, cenoura e beterraba	46,9	12,8	44,8	499,5
	VEGETARIANO	Almôndegas de lentilhas estufadas com tomate, feijão verde e abóbora ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁴⁾⁽⁶⁾⁽⁷⁾⁽⁹⁾⁽¹⁴⁾ com esparguete ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁶⁾⁽¹⁰⁾ , Salada de pepino, cenoura e beterraba	60,9	22,7	28,4	588,3
	SOBREMESA	Fruta da época	14,6	0,4	0,7	69,5
4ª Feira	PÃO	Pão de mistura ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁶⁾⁽⁸⁾⁽¹¹⁾	13,5	0,4	2,3	68,1
	SOPA	Couve-flor com espinafres ⁽⁹⁾	11,5	1,6	4,2	84,0
	GERAL	Badejo assado no forno com molho de limão e orégãos ⁽²⁾⁽⁴⁾⁽¹⁴⁾ e arroz de tomate e feijão vermelho ⁽⁶⁾⁽¹³⁾ , Salada de cenoura, couve roxa e milho	67,6	13,3	37,5	558,6
	VEGETARIANO	Assado de ervilhas com curgete e orégãos, Arroz de tomate e feijão vermelho ⁽⁶⁾⁽¹³⁾ , Salada de cenoura, couve roxa e milho	86,7	12,9	24,4	614,4
	SOBREMESA	Fruta da época ou Fruta assada/cozida	14,6//16,8	0,4//0,6	0,7//0,2	69,5//78,8
5ª Feira	PÃO	Pão de mistura ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁶⁾⁽⁸⁾⁽¹¹⁾	13,5	0,4	2,3	68,1
	SOPA	Creme de alho francês com curgete ⁽⁹⁾	18,4	1,8	4,4	120,3
	GERAL	Rancho (carne de porco, grão, macarronete, couve lombarda e cenoura) ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁶⁾⁽¹⁰⁾⁽¹³⁾ , Salada de alface, pepino e tomate	43,5	17,5	41,3	519,5
	VEGETARIANO	Rancho de legumes (c/ grão, macarronete, couve lombarda e cenoura) ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁶⁾⁽¹⁰⁾⁽¹³⁾ , Salada de alface, pepino e tomate	86,0	14,7	25,9	619,0
	SOBREMESA	Fruta da época	14,6	0,4	0,7	69,5
6ª Feira	PÃO					
	SOPA					
	GERAL	<i>Dia da Liberdade</i>				
	VEGETARIANO					
	SOBREMESA					

Notas:

* A fruta será definida de acordo com a sazonalidade;

* A ementa poderá sofrer alterações por motivos imprevistos.

Alérgenos: (1) Cereais c/ Glúten; (2) Crustáceos; (3) Ovo; (4) Peixe; (5) Amendoim; (6) Soja; (7) Leite; (8) Frutos de casca rijia; (9) Aipo; (10) Mostarda; (11) Sésamo; (12) Sulfitos; (13) Tremoço; (14) Moluscos

Dada a possibilidade de qualquer um dos componentes da refeição poderem conter resíduos de qualquer um dos alérgenos 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, restrições religiosas ou ementa adaptada), a escola ou o encarregado de educação deve enviar, a cada ano letivo, o respetivo atestado médico/ declaração para a Divisão de Educação da Câmara Municipal de Coimbra. A atualização deve ser anual dado que podem existir alterações das intolerâncias.