



# **Ementa**

### Pré-escolar / 1º CEB

### SEMANA: 17 a 21 de novembro de 2025

| 5        |             |   | Glic. | Lip. | Prot. | Kcal  |
|----------|-------------|---|-------|------|-------|-------|
|          | PÃO         | Pão de mistura <sup>(1)(3)(6)(8)(1)</sup>   | 13,5  | 0,4  | 2,3   | 68,1  |
|          | SOPA        | Creme de abóbora com feijão verde   | 11,1  | 1,4  | 2,2   | 72,5  |
| ira      | GERAL       | Hambúrguer misto no forno $^{(1)(3)(6)(9)(10)(11)(12)}$ com molho de tomate, curgete e  | 40,4  | 11,7 | 21,8  | 362,6 |
| 2ª Feira | 0           | orégãos, Arroz de couve, cenoura e milho  | 10,1  | 11,7 | 21,0  | 002,0 |
|          | VEGETARIANO | Hambúrguer de quinoa no forno com cogumelos $^{(1)(3)(6)(7)(8)(9)(10)(11)(12)(13)}$ , Arroz de couve, cenoura e milho                 | 52,2  | 13,2 | 7,8   | 368,7 |
|          | SOBREMESA   | Fruta da época  | 7,3   | 0,2  | 0,4   | 34,8  |
|          | PÃO         | Pão de mistura <sup>(1)(3)(6)(8)(1)</sup>   | 13,5  | 0,4  | 2,3   | 68,1  |
| 3ª Feira | SOPA        | Feijão manteiga e repolho <sup>(6)(13)</sup>  | 15,5  | 1,3  | 4,8   | 104,6 |
|          | GERAL       | Pescada em cama de pimento vermelho e verde, cebola e batata com salsa <sup>(2)(4)(14)</sup> ,<br>Salada ibérica                      | 17,9  | 6,5  | 20,3  | 215,4 |
|          | VEGETARIANO | Lentilhas salteadas c/ cogumelos, tomate, pimento vermelho e verde, batata  | 41,7  | 5,6  | 15,9  | 296,8 |
|          | 0000514504  | cozida e salsa <sup>(12)</sup> , Salada ibérica   | 77    | 0.0  | 0.4   | 7/ 0  |
|          | SOBREMESA   | Fruta da época  | 7,3   | 0,2  | 0,4   | 34,8  |
|          | PÃO         | Pão de mistura <sup>(1)(3)(6)(8)(1)</sup>   | 13,5  | 0,4  | 2,3   | 68,1  |
|          | SOPA        | Creme de curgete com brócolos   | 9,5   | 1,5  | 2,8   | 67,2  |
| 4ª Feira | GERAL       | Febras de porco estufadas c/ alho francês <sup>(9)</sup> , Macarronete salteado c/ couve <sup>(1)(3)(6)(10)</sup> , Salada de cenoura | 24,1  | 10,4 | 26,6  | 302,9 |
| e †7     | VEGETARIANO | Soja de cebolada c/ alho francês e feijão verde <sup>(1)(6)(8)(9)(11)</sup> , Macarronete salteado c/                                 | 35,2  | 6,6  | 30,8  | 350,4 |
|          | CODDEMECA   | couve <sup>(I)(3)(6)(10)</sup> , Salada de cenoura  | 77    | 0.0  | 0.4   | 74.0  |
|          | SOBREMESA   | Fruta da época  | 7,3   | 0,2  | 0,4   | 34,8  |
|          | PÃO         | Pão de mistura <sup>(1)(3)(6)(8)(1)</sup>   | 13,5  | 0,4  | 2,3   | 68,1  |
|          | SOPA        | Juliana (cenoura e couve branca)  | 13,7  | 1,5  | 2,6   | 88,8  |
| 5ª Feira | GERAL       | Cubinhos de escamudo no forno c/ tomilho e limão $^{(4)}$ , Arroz de tomate, Salada de alface e couve roxa                            | 33,3  | 5,8  | 19,3  | 266,4 |
| 59       | VEGETARIANO | Assado de feijão branco c/ brócolos, abóbora e tomilho <sup>(6)(13)</sup> , Arroz de tomate,<br>Salada de alface e couve roxa         | 64,8  | 6,6  | 19,7  | 435,2 |
|          | SOBREMESA   | Fruta da época  | 7,3   | 0,2  | 0,4   | 34,8  |
|          | PÃO         | Pão de mistura <sup>(1)(3)(6)(8)(11)</sup>  | 13,5  | 0,4  | 2,3   | 68,1  |
|          | SOPA        | Couve flor  | 12,3  | 1,3  | 2,5   | 78,1  |
| 6ª Feira | GERAL       | Peito de frango estufado com tomate, cenoura e grão $^{(6)(13)}$ , Esparguete $^{(1)(3)(6)(10)}$ , Salada lollo                       | 32,6  | 7,5  | 28,8  | 323,6 |
| 9        | VEGETARIANO | Grão estufado com tomate, curgete e cenoura <sup>(6)(13)</sup> , Esparguete <sup>(1)(3)(6)((10)</sup> , Salada lollo                  | 51,2  | 8,3  | 14,3  | 357,2 |
|          | SOBREMESA   | Fruta da época  | 7,3   | 0,2  | 0,4   | 34,8  |
| No       | tas:        |   |       |      |       |       |

#### Notas:

## A 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. Para quem não é alérgico ou intolerante, estas substâncias ou produtos são completamente inofensivos.

Tendo em conta que qualquer componente da refeição poderá conter vestígios de alergénios, bem como possíveis variações nos ingredientes utilizados na confeção, recomenda-se a consulta ao responsável da unidade para informações adicionais.

Estas ementas podem não ser adequadas a alunos com alergia/ intolerância alimentar. Para alunos/as com necessidades de ementas específicas, os/as encarregados/as de educação devem efetuar a cada ano letivo, candidatura a "Pedido de Ementa Específica" na Plataforma SIGA conforme constante no Programa Municipal de Ação Social Escolar e procedimentos indicados no Guião de 2025/2026.

A valorização nutricional tem por base capitações médias, pelo que podem existir variações nas quantidades utilizadas de cada ingrediente, dado trata-se de produção "artesanal". A

<sup>\*</sup> A fruta será definida de acordo com a sazonalidade;