

Ementa

Pré-escolar / 1º CEB

SEMANA: 1 a 5 de Dezembro de 2025

			Glic.	Lip.	Prot.	Kcal
2ª Feira	PÃO					
	SOPA					
	GERAL	Restauração da Independência				
	VEGETARIANO					
	SOBREMESA					
3ª Feira	PÃO	Pão de mistura ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁶⁾⁽⁸⁾⁽¹¹⁾	13,5	0,4	2,3	68,1
	SOPA	Creme de alho francês ⁽⁹⁾	14,0	1,3	3,1	89,5
	GERAL	Nuggets de frango no forno ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁶⁾⁽⁷⁾⁽⁹⁾⁽¹⁰⁾ , Arroz de cenoura, ervilhas, feijão verde e couve	49,8	15,2	14,6	409,6
	VEGETARIANO	Barrinhas de vegetais no forno ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁶⁾⁽⁷⁾⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹¹⁾ , Arroz de cenoura, ervilhas, feijão verde e couve	51,6	13,1	15,7	399,9
	SOBREMESA	Fruta da época	7,3	0,2	0,4	34,8
4ª Feira	PÃO	Pão de mistura ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁶⁾⁽⁸⁾⁽¹¹⁾	13,5	0,4	2,3	68,1
	SOPA	Couve lombarda e feijão branco ⁽⁶⁾⁽¹³⁾	13,0	1,2	3,1	83,6
	GERAL	Estufado de pescada c/ cebolada, tomate e pimentão doce ⁽²⁾⁽⁴⁾⁽¹⁴⁾ com batata cozida, Salada ibérica	18,9	6,6	20,5	221,4
	VEGETARIANO	Estufado de legumes (favas, cogumelos e beringela estufados com pimentão doce e batata cozida) ⁽¹²⁾ , Salada ibérica	30,3	6,2	15,5	265,6
	SOBREMESA	Fruta da época	7,3	0,2	0,4	34,8
5ª Feira	PÃO	Pão de mistura ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁶⁾⁽⁸⁾⁽¹¹⁾	13,5	0,4	2,3	68,1
	SOPA	Creme de couve-flor com favas	11,1	1,3	4,2	79,4
	GERAL	Esparguete à Bolonhesa (c/ carne de vaca e cenoura ralada) ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁶⁾⁽⁷⁾⁽¹⁰⁾⁽¹²⁾ , Salada de alface e couve roxa	24,9	14,5	23,8	331,6
	VEGETARIANO	Esparguete à Bolonhesa (soja fina c/ cenoura ralada) ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁶⁾⁽⁸⁾⁽¹⁰⁾⁽¹¹⁾ , Salada de alface e couve roxa	34,0	6,4	29,2	333,3
	SOBREMESA	Fruta da época	7,3	0,2	0,4	34,8
6ª Feira	PÃO	Pão de mistura ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁶⁾⁽⁸⁾⁽¹¹⁾	13,5	0,4	2,3	68,1
	SOPA	Curgete e feijão verde	12,8	1,4	3,1	83,8
	GERAL	Meia desfeita de bacalhau com alho francês (grão, batata, bacalhau, ovo, alho francês e salsa) ⁽²⁾⁽³⁾⁽⁴⁾⁽⁶⁾⁽¹³⁾⁽¹⁴⁾ , Salada de alface e cenoura	29,1	5,6	22,5	268,2
	VEGETARIANO	Meia desfeita de alho francês (grão, batata, alho francês e salsa) ⁽⁶⁾⁽⁹⁾⁽¹³⁾ , Salada de alface e cenoura	44,5	7,7	12,8	317,2
	SOBREMESA	Fruta da época	7,3	0,2	0,4	34,8

Notas:

* A fruta será definida de acordo com a sazonalidade;

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 rij, 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 alérgenos, 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 ementa poderá sofrer alterações por motivos imprevistos.