

Ementa

2º e 3º CEB / Secundário

SEMANA: 8 a 12 de Dezembro de 2025

			Glic.	Lip.	Prot.	Kcal
2ª Feira	PÃO					
	SOPA					
	GERAL	Imaculada Conceição				
	VEGETARIANO					
	SALADA					
	SOBREMESA					
3ª Feira	PÃO	Pão de mistura ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁶⁾⁽⁸⁾⁽¹¹⁾	13,5	0,4	2,3	68,1
	SOPA	Feijão verde	17,9	1,6	4,1	116,1
	GERAL	Filetes de pescada assados c/ cebola, pimentos, abóbora e salsa ⁽²⁾⁽⁴⁾⁽¹⁴⁾ , Arroz de tomate e ervilhas	55,1	12,1	32,6	473,0
	VEGETARIANO	Lentilhas estufadas com pimentos, abóbora e salsa, Arroz de tomate e ervilhas	93,9	10,7	28,3	618,4
	SALADA	Beterraba, cenoura e milho				
	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	Creme de lentilhas	19,7	1,3	4,5	120,5
	GERAL	Peito de frango de tomataada c/ curgete e pimentão doce e batata cozida	27,4	11,0	36,8	363,6
	VEGETARIANO	Favas de tomataada c/ curgete e pimentão doce e batata cozida	47,0	10,6	22,5	409,0
	SALADA	Pimento, couve roxa e pepino				
	SOBREMESA	Fruta da época	14,6	0,4	0,7	69,5
5ª Feira	PÃO	Pão de mistura ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁶⁾⁽⁸⁾⁽¹¹⁾	13,5	0,4	2,3	68,1
	SOPA	Couve flor	16,2	1,4	3,6	101,9
	GERAL	Esparguete com atum (c/ cogumelos, brócolos e orégãos) ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁴⁾⁽⁶⁾⁽¹⁰⁾⁽¹²⁾	37,5	24,8	35,1	521,0
	VEGETARIANO	Esparguete com ervilhas (c/ cogumelos, brócolos e orégãos) ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁶⁾⁽¹⁰⁾⁽¹²⁾	53,9	11,8	21,2	447,0
	SALADA	Alface, beterraba e tomate				
	SOBREMESA	Fruta da época	14,6	0,4	0,7	69,5
6ª Feira	PÃO	Pão de mistura ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁶⁾⁽⁸⁾⁽¹¹⁾	13,5	0,4	2,3	68,1
	SOPA	Abóbora com espinafres ⁽⁹⁾	14,1	1,6	3,3	93,2
	GERAL	Feijoada à Transmontana (carne de porco, feijão vermelho, cenoura, couve) ⁽⁶⁾⁽¹³⁾ , Arroz branco	75,2	23,8	49,2	747,8
	VEGETARIANO	Feijoada de curgete à Transmontana (feijão vermelho, curgete, cenoura e couve) ⁽⁶⁾⁽¹³⁾ , Arroz branco	88,1	10,9	24,7	596,0
	SALADA	Alface, cenoura e milho				
	SOBREMESA	Fruta da época	14,6	0,4	0,7	69,5

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 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 captações 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.