

# Ementa

2º e 3º CEB / Secundário

Agrupamento de escolas Rainha Santa Isabel

SEMANA: 30 de março a 3 de abril de 2026

			Glic.	Lip.	Prot.	Kcal
2ª Feira	<b>PÃO</b>	Pão de mistura <sup>(1)(3)(6)(8)(11)</sup>	13,5	0,4	2,3	68,1
	<b>SOPA</b>	Cenoura e feijão verde	17,9	1,3	3,3	108,5
	<b>GERAL</b>	Esparguete com atum (c/ cogumelos, curgete, brócolos e orégãos) <sup>(1)(3)(4)(6)(10)(12)</sup>	38,8	24,9	36,1	532,8
	<b>VEGETARIANO</b>	Esparguete com lentilhas (c/ cogumelos, curgete, brócolos e orégãos) <sup>(1)(3)(6)(10)(12)(13)</sup>	77,1	11,3	30,1	559,9
	<b>SALADA</b>	Beterraba, cenoura e milho				
	<b>SOBREMESA</b>	Fruta da época	14,6	0,4	0,7	69,5
3ª Feira	<b>PÃO</b>	Pão de mistura <sup>(1)(3)(6)(8)(11)</sup>	13,5	0,4	2,3	68,1
	<b>SOPA</b>	Abóbora com espinafres <sup>(9)</sup>	14,1	1,6	3,3	93,2
	<b>GERAL</b>	Feijoada à Transmontana (carne de porco, feijão vermelho, cenoura, couve) <sup>(6)(13)</sup> , Arroz branco	75,2	23,8	49,2	747,8
	<b>VEGETARIANO</b>	Feijoada de curgete à Transmontana (feijão vermelho, curgete, cenoura e couve) <sup>(6)(13)</sup> , Arroz branco	88,1	10,9	24,7	596,0
	<b>SALADA</b>	Pimento, couve roxa e pepino				
	<b>SOBREMESA</b>	Fruta da época	14,6	0,4	0,7	69,5
4ª Feira	<b>PÃO</b>					
	<b>SOPA</b>					
	<b>GERAL</b>					
	<b>VEGETARIANO</b>					
	<b>SALADA</b>					
	<b>SOBREMESA</b>					
5ª Feira	<b>PÃO</b>					
	<b>SOPA</b>					
	<b>GERAL</b>					
	<b>VEGETARIANO</b>					
	<b>SALADA</b>					
	<b>SOBREMESA</b>					
6ª Feira	<b>PÃO</b>					
	<b>SOPA</b>					
	<b>GERAL</b>	Sexta-feira Santa				
	<b>VEGETARIANO</b>					
	<b>SALADA</b>					
	<b>SOBREMESA</b>					

**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.