

## CASA DA CRIANÇA Aquisição de Marcha / Sala de transição Meio da manhã

Segunda	VE VE Líp. AG Sat. HC Açúcar Prot. Sal (kJ) (kcal) (g) (g) (g) (g) (g) (g)
Meio da Pão com manteiga + Fruta <sup>1,3,4,5,6,7,8,11,12,13</sup> manhã	610 145 4,8 2,5 22,2 12,1 2,0 0,3
Terça	VE VE Líp. AG Sat. HC Açúcar Prot. Sal (kJ) (kcal) (g) (g) (g) (g) (g)
Meio da Pão com manteiga + Fruta <sup>1,3,4,5,6,7,8,11,12,13</sup> manhã	610 145 4,8 2,5 22,2 12,1 2,0 0,3
Quarta	VE VE Líp. AG Sat. HC Açúcar Prot. Sal (kJ) (kcal) (g) (g) (g) (g) (g) (g)
Meio da Pão com manteiga + Fruta <sup>1,3,4,5,6,7,8,11,12,13</sup> manhã	610 145 4,8 2,5 22,2 12,1 2,0 0,3
Quinta	VE VE Líp. AG Sat. HC Açúcar Prot. Sal (kJ) (kcal) (g) (g) (g) (g) (g) (g)
Meio da Pão com manteiga + Fruta <sup>1,3,4,5,6,7,8,11,12,13</sup> manhã	610 145 4,8 2,5 22,2 12,1 2,0 0,3
Sexta	VE VE Líp. AG Sat. HC Açúcar Prot. Sal (kJ) (kcal) (g) (g) (g) (g) (g)
Meio da Pão com manteiga + Fruta <sup>1,3,4,5,6,7,8,11,12,13</sup> manhã	610 145 4,8 2,5 22,2 12,1 2,0 0,3



Por motivos imprevistos, a ementa poderá sofrer alterações.

A sua refeição <mark>contém</mark> ou pode conter as seguintes s<mark>ubstâncias ou</mark> produtos e seus derivados: <sup>1</sup>Cereais que contêm glúten, <sup>3</sup>Ovos, <sup>4</sup>Peixes, <sup>5</sup>Amendoins, <sup>6</sup>Soja, <sup>7</sup>Leite, <sup>8</sup>Frutos de casca rija, <sup>11</sup>Sementes de sésamo, <sup>12</sup>Dióxido de enxofre e sulfitos, <sup>13</sup>Tremoço. Para quem não é alérgico ou intolerante, estas substâncias ou produtos são completamente inofensivas.

Declaração nutricional: Variações de técnicas de preparação e confeção, bem como diferenças sazonais e regionais dos produtos, podem alterar os valores apresentados. Valores médios calculados a partir dos valores médios conhecidos dos ingredientes utilizados, segundo o Instituto Nacional de Saúde Dr. Ricardo Jorge, Tabela da Composição de Alimentos (2019), e a informação disponibilizada pelos fornecedores.

AG Sat. - Ácidos Gordos Saturados, Açúcar - Açúcar, VE - Valor energético, HC - Hidratos de Carbono, Líp. - Lípidos, Prot. - Proteínas, Sal - Sal



## CASA DA CRIANÇA Aquisição de Marcha / Sala de transição Lanche

Segundo		VE (kJ)	VE (kcal)	Líp. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Açúcar (g)	Prot.	Sal (g)
Lanche	Nestum + Pão com manteiga ou doce + Leite <sup>1,3,4,5,6,7,8,11,12,13</sup>	1422	387	8,4	4,4	62,2	18,8	14,1	1,0
Terça		VE (kJ)	VE (kcal)	Líp. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Açúcar (g)	Prot. (g)	Sal (g)
Lanche	Pão com queijo ou manteiga + logurte <sup>1,3,4,5,6,7,8,11,12,13</sup>	1110	264	8,9	5,4	33,6	13,2	10,4	8,0
Quarta		VE (kJ)	VE (kcal)	Líp. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Açúcar (g)		Sal (g)
Lanche	Papa láctea com glúten ou sem glúten + Leite ou Leite com cereais <sup>1,7,8</sup>	2666	630	9,5	4,1	113,9	31,8	21,2	1,0
Quinta		VE (kJ)	VE (kcal)	Líp. (g)	AG Sat.	HC (g)	Açúcar (g)	Prot.	Sal (g)
Lanche	Pão com marmelada ou manteiga + logurte <sup>1,3,4,5,6,7,8,11,12,13</sup>	1036	246	6,4	3,7	37,0	16,6	8,0	0,6
Sexta		VE (kJ)	VE (kcal)	Líp. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Açúcar (g)	Prot.	Sal (g)
Lanche	Nestum + Pão com fiambre ou manteiga + Leite1,3,4,5,6,7,8,11,12,13	1141	320	8,6	4,5	47,0	15,5	12,8	1,0



Por motivos imprevistos, a ementa poderá sofrer alterações.

A sua refeição contém ou pode conter as seguintes substâncias ou produtos e seus derivados: ¹Cereais que contêm glúten, ³Ovos, ⁴Peixes, ⁵Amendoins, <sup>6</sup>Soja, <sup>7</sup>Leite, <sup>8</sup>Frutos de casca rija, <sup>11</sup>Sementes de sésamo, <sup>12</sup>Dióxido de enxofre e sulfitos, <sup>13</sup>Tremoço. Para quem não é alérgico ou intolerante, estas substâncias ou produtos são completamente inofensivas.

Declaração nutricional: Variações de técnicas de preparação e confeção, bem como diferenças sazonais e regionais dos produtos, podem alterar os valores apresentados. Valores médios calculados a partir dos valores médios conhecidos dos ingredientes utilizados, segundo o Instituto Nacional de Saúde Dr. Ricardo Jorge, Tabela da Composição de Alimentos (2019), e a informação disponibilizada pelos fornecedores.

AG Sat. - Ácidos Gordos Saturados, Açúcar - Açúcar, VE - Valor energético, HC - Hidratos de Carbono, Líp. - Lípidos, Prot. - Proteínas, Sal - Sal