



### Semana de 13 a 17 de outubro de 2025

## Pré-escolar e 1°CEB

# Segunda-feira 13

Sopa: Lombardo com feijão

Prato: Douradinhos no forno com arroz de tomate e salada de alface e cenoura

1.3.4.12

Prato vegetariano: Douradinhos vegan no forno com arroz de tomate e salada<sup>6</sup>

Sobremesa: Fruta da época

### Terça-feira 14

Sopa: Canja<sup>1,3</sup> I Sopa vegan: Legumes

Prato: Frango assado (pernas) com massa colorida cozida e salada de alface,

pepino e cenoura ralada<sup>1,3</sup>

Prato vegetariano: lentilha à bolonhesa e salada de alface, pepino e cenoura

ralada

Sobremesa: Fruta da época

#### Quarta-feira 15

Sopa: Abóbora com espinafres

Prato: Salada de feijão frade com atum, batata e ovo cozido acompanhado com

salada mista<sup>3,4</sup>

Prato vegetariano: Salada de feijão frade com batata e salada mista

Sobremesa: Fruta da época

## Quinta-feira 16

Sopa: Legumes com batata-doce e coentros

Prato: Arroz de aves com cenoura ralada e salada de alface, cebola e tomate

Prato vegetariano: Salsichas vegan do forno acompanhada por arroz primavera

(ervilha, milho e cenoura) e salada de alface<sup>6,9</sup>

Sobremesa: Fruta da época

# Sexta-feira 17

Sopa: Creme de couve flor e cenoura

Prato: Peixe no forno (perca) com alho e ervas aromáticas acompanhados

Prato vegetariano: Tofu assado aromatizado com nozes com batata cozida e

com	V.E (Kj/Kcal)	
	JI	EB1
:da a		

297/71

724/173

batatinha cozida e salada de alface, couve roxa e tomate 4

salada de alface, couve roxa e tomate 6

#### Observações:

- A ementa pode sofrer alterações pontuais, e sofrer prescrições médicas. Prato vegetariano elaborado com base no DL 11/17 da DRE, sujeito a inscrição prévia.
- Os legumes/carne/pescado/acompanhamentos/sobremesas, podem ser alterados, mediante disponibilidade no mercado.
- Ementas e FT´S elaboradas com base na Circular nº. 3097/DGE/2018 e Reg EU nº1169/2011.
- (\*) Contem Alergénios: Cereais que contêm glúten1, Crustáceos2, Ovos3, Peixes4, Amendoins5, Soja6, Leite<sup>7</sup>, Frutos de casca rija<sup>8</sup>, Aipo<sup>9</sup>, Mostarda<sup>10</sup>, Sementes de sésamo<sup>11</sup>, Dióxido de enxofre e sulfitos<sup>12</sup>, Tremoço<sup>13</sup> ou Moluscos<sup>14</sup>. Em casos de alergia/intolerância alimentar, solicite a consulta da ficha técnica e/ou o rótulo do produto. Para quem não é alérgico ou intolerante, estas substâncias ou produtos são completamente inofensivas.

# Declaração Nutricional média

V.E (Kj/Kcal)			
JI	EB1		
712/170	1190/284		
1291/308	1802/430		

V.E (Kj/Kcal)			
JI	EB1		
348/83	457/109		
1404/335	1743/416		

V.E (Kj/Kcal)			
JI	EB1		
281/67	335/80		
1140/272	1261/301		

V.E (Kj/Kcal)			
JI	EB1		
297/72	360/86		
993/237	1416/338		

360/86

574/137