



Município de Sta Marta de Penaguião
 Restaurante - EB2,3
 Semana de 11 a 15 de setembro de 2023
 Almoço

Segunda		VE (kJ)	VE (kcal)	Líp. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Açúcar (g)	Prot. (g)	Sal (g)
Sopa		0	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Prato		0	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Vegetariana		0	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Salada		0	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Sobremesa		0	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Pão		0	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Terça		VE (kJ)	VE (kcal)	Líp. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Açúcar (g)	Prot. (g)	Sal (g)
Sopa		0	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Prato		0	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Vegetariana		0	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Salada		0	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Sobremesa		0	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Pão		0	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Quarta		VE (kJ)	VE (kcal)	Líp. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Açúcar (g)	Prot. (g)	Sal (g)
Sopa		0	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Prato		0	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Vegetariana		0	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Salada		0	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Sobremesa		0	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Pão		0	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Quinta		VE (kJ)	VE (kcal)	Líp. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Açúcar (g)	Prot. (g)	Sal (g)
Sopa		0	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Prato		0	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Vegetariana		0	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Salada		0	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Sobremesa		0	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Pão		0	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Sexta		VE (kJ)	VE (kcal)	Líp. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Açúcar (g)	Prot. (g)	Sal (g)
Sopa	Sopa de lombarda com nabo ^{7,12}	163	39	1,5	0,2	4,9	1,0	0,9	0,2
Prato	Esparguete c/ lascas de cavala à bolonhesa ^{1,3,4,6}	1070	255	11,1	1,4	27,1	1,5	11,0	0,4
Vegetariana	Bolonhesa de feijão c/ cenoura e couve lombardo ^{1,3}	942	224	4,0	0,6	33,4	2,5	9,5	0,3
Salada	Salada de cenoura, couve roxa e tomate	112	26	0,1	0,0	3,9	3,6	1,2	0,1
Sobremesa	Fruta da época (3 variedades)	294	70	0,4	0,1	14,2	13,7	0,9	0,0
Pão	Pão de mistura ^{1,3,4,5,6,7,8,11,12,13}	1138	269	1,3	0,3	53,7	2,8	9,0	1,0

A sua refeição contém ou pode conter as seguintes substâncias ou produtos e seus derivados:¹Cereais que contêm glúten, ³Ovos, ⁴Peixes, ⁵Amendoins, ⁶Soja, ⁷Leite, ⁸Frutos de casca rija, ¹¹Sementes de sésamo, ¹²Dióxido de enxofre e sulfitos, ¹³Tremoço. 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 de 100 g ou 100 ml, 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. A ementa pode sofrer alterações por motivos imprevistos.

AG Sat. - Ácidos Gordos Saturados, Açúcar - Açúcar, VE - Valor energético, HC - Hidratos de Carbono, Líp. - Lípidos, Prot. - Proteínas, Sal - Sal
 FIT GE v1.1.66 21/08/2023 14:24



Município de Sta Marta de Penaguião
 Restaurante - EB2,3
 Semana de 18 a 22 de setembro de 2023
 Almoço

		VE (kJ)	VE (kcal)	Líp. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Açúcar (g)	Prot. (g)	Sal (g)
Segunda									
Sopa	Sopa de macedónia de legumes ^{7,12}	174	41	1,6	0,3	5,5	0,7	0,8	0,2
Prato	Almôndegas de aves estufadas com molho de cenoura e esparguete ^{1,3,6,12}	850	203	9,5	3,4	19,1	1,6	9,8	0,9
Vegetariana	Arroz branco com legumes estufados (feijão catarino, curgete, cogumelos, abóbora, tomate e cebola)	1014	241	4,0	0,5	41,5	0,7	9,4	0,4
Salada	Salada de alface, cebola e cenoura raspada	86	20	0,1	0,0	2,8	2,5	1,1	0,1
Sobremesa	Fruta da época (3 variedades)	244	58	0,4	0,1	11,3	11,3	0,8	0,0
Pão	Pão de mistura ^{1,3,4,5,6,7,8,11,12,13}	1138	269	1,3	0,3	53,7	2,8	9,0	1,0
Terça									
Sopa	Sopa de cenoura e repolho ^{7,12}	159	38	1,5	0,3	4,8	1,1	0,8	0,2
Prato	Filetes de pescada assados com pão ralado e arroz de salsa ^{1,3,4,6,7,8,11,12,13}	794	188	4,2	0,6	25,1	0,2	12,0	0,3
Vegetariana	Seitan assado com couve-flor, brócolos e courgete e arroz de salsa ^{1,6}	759	180	3,7	0,7	25,0	1,0	10,7	0,4
Salada	Salada de milho, alface e tomate	222	52	1,6	0,0	4,7	1,4	4,4	0,0
Sobremesa	Gelatina de ananás / fruta da época ^{1,3,6,7,8,12}	441	104	0,0	0,0	23,4	23,3	2,5	0,9
Sobremesa fruta		269	64	0,5	0,1	13,4	13,4	0,2	0,0
Pão	Pão de mistura ^{1,3,4,5,6,7,8,11,12,13}	1138	269	1,3	0,3	53,7	2,8	9,0	1,0
Quarta									
Sopa	Sopa de feijão e lombarda ^{7,12}	256	61	1,6	0,2	8,6	0,9	2,5	0,2
Prato	Jardineira de peru (batata, cenoura, ervilhas e feijão verde) ^{6,12}	516	123	5,0	1,6	8,9	0,8	10,0	0,2
Vegetariana	Jardineira de soja (batata, cenoura, ervilhas e feijão verde) ⁶	568	134	1,2	0,2	17,5	1,4	11,2	0,1
Salada	Juliana de legumes salteada (cenoura, repolho e curgete)	503	122	11,3	1,7	3,1	2,0	1,2	0,5
Sobremesa	Fruta da época (3 variedades)	242	57	0,5	0,1	11,3	11,3	0,5	0,0
Pão	Pão de mistura ^{1,3,4,5,6,7,8,11,12,13}	1138	269	1,3	0,3	53,7	2,8	9,0	1,0
Quinta									
Sopa	Sopa de alho-francês e cenoura ^{7,12}	164	39	1,5	0,3	5,0	0,9	0,8	0,2
Prato	Atum lascado com arroz de cenoura e milho ⁴	943	224	8,2	1,1	22,6	0,3	14,7	1,2
Vegetariana	Hambúrguer de cogumelos no forno com arroz (cenoura, brócolos e pimento verde) ^{1,3,6,7,9,10}	813	194	5,4	1,1	24,6	1,9	8,9	0,8
Salada	Salada de alface, couve roxa e pepino	92	22	0,2	0,1	2,2	2,0	1,8	0,0
Sobremesa	Fruta da época (3 variedades)	294	70	0,4	0,1	14,2	13,7	0,9	0,0
Pão	Pão de mistura ^{1,3,4,5,6,7,8,11,12,13}	1138	269	1,3	0,3	53,7	2,8	9,0	1,0
Sexta									
Sopa	Crema de cenoura e curgete ^{7,12}	168	40	1,7	0,3	5,0	0,6	0,8	0,2
Prato	Massa à lavrador (porco e frango, feijão, cenoura e repolho) ^{1,3}	822	195	6,2	1,7	19,7	1,2	14,0	0,2
Vegetariana	Massa salteada com cubinhos de seitan, ervilhas e cenoura ^{1,6,8,12}	764	181	2,6	0,5	27,0	4,3	12,0	0,3
Salada	Legumes incorporados	0	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Sobremesa	Fruta da época (3 variedades)	244	58	0,4	0,1	11,3	11,3	0,8	0,0
Pão	Pão de mistura ^{1,3,4,5,6,7,8,11,12,13}	1138	269	1,3	0,3	53,7	2,8	9,0	1,0

A sua refeição contém ou pode conter as seguintes substâncias ou produtos e seus derivados: ¹Cereais que contêm glúten, ³Ovos, ⁴Peixes, ⁵Amendoins, ⁶Soja, ⁷Leite, ⁸Frutos de casca rija, ⁹Aipo, ¹⁰Mostarda, ¹¹Sementes de sésamo, ¹²Dióxido de enxofre e sulfitos, ¹³Tremço. 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 de 100 g ou 100 ml, 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. A ementa pode sofrer alterações por motivos imprevistos.

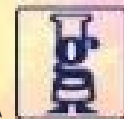
AG Sat. - Ácidos Gordos Saturados, Açúcar - Açúcar, VE - Valor energético, HC - Hidratos de Carbono, Líp. - Lípidos, Prot. - Proteínas, Sal - Sal
 FIT GE v1.1.66 21/08/2023 14:24



Ementa

Para uma alimentação saudável e de qualidade.

SANTA MARTA
DE PENAGUIÃO
Bom Dia



www.gertal.pt

Município de Sta Marta de Penaguião Restaurante - EB2,3 Semana de 25 a 29 de setembro de 2023 Almoço

		VE (kJ)	VE (kcal)	Líp. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Açúcar (g)	Prot. (g)	Sal (g)
Segunda									
Sopa	Creme de abóbora e couve-flor ^{7,12}	173	41	1,7	0,3	5,3	0,9	0,9	0,2
Prato	Omelete de fiambre no forno com cogumelos com arroz branco ^{1,3,6,7}	752	230	7,0	1,8	21,8	0,6	9,3	0,9
Vegetariana	Strogonoff de cogumelos estufado com cenoura e couve lombarda e arroz branco ^{1,3,5,7,9,10,12}	765	182	4,8	1,6	30,1	0,8	3,5	0,7
Salada	Salada de alface, cenoura e milho	227	54	1,6	0,0	5,0	1,6	4,3	0,0
Sobremesa	Fruta da época (3 variedades)	309	73	0,5	0,1	14,8	14,2	0,9	0,0
Pão	Pão de mistura ^{1,3,4,5,6,7,8,11,12,13}	1138	269	1,3	0,3	53,7	2,8	9,0	1,0
Terça									
Sopa	Sopa de espinafres e nabos ^{7,12}	164	39	1,6	0,3	4,8	0,9	0,9	0,2
Prato	Lascas de cavala com massa fusilli tricolor salteada c/ cenoura e cenoura e ervilhas ^{1,3,4,6}	964	229	7,0	0,9	28,2	1,4	12,3	0,5
Vegetariana	Pataniscas de legumes (feijão preto, milho, cenoura) no forno com fusilli tricolor ^{1,3}	1124	265	3,9	0,6	46,5	1,4	9,8	0,4
Salada	Salada de alface, cebola e tomate	84	20	0,3	0,0	2,6	2,5	1,1	0,0
Sobremesa	Fruta da época (3 variedades)	226	54	0,4	0,0	10,8	10,8	0,5	0,0
Pão	Pão de mistura ^{1,3,4,5,6,7,8,11,12,13}	1138	269	1,3	0,3	53,7	2,8	9,0	1,0
Quarta									
Sopa	Creme de alho-francês e curgete ^{7,12}	164	39	1,6	0,3	4,8	0,6	0,8	0,2
Prato	Rojões à portuguesa (carne de porco aos cubos com batatinha e pickles) ^{5,6,12}	791	189	9,2	2,5	14,7	0,1	11,5	0,3
Vegetariana	Estufado de lentilhas com cogumelos e legumes (abóbora, nabo, brócolos) com batata ^{1,6,10,11}	495	117	1,3	0,2	19,8	1,1	5,6	0,1
Salada	Salada de alface, cenoura e pepino	84	20	0,2	0,1	2,4	2,3	1,2	0,1
Sobremesa	Fruta da época (3 variedades)	309	73	0,5	0,1	14,8	14,2	0,9	0,0
Pão	Pão de mistura ^{1,3,4,5,6,7,8,11,12,13}	1138	269	1,3	0,3	53,7	2,8	9,0	1,0
Quinta									
Sopa	Sopa de nabiças e abóbora ^{7,12}	165	39	1,5	0,3	5,2	0,7	0,9	0,2
Prato	Lombinhos de salmão no forno com ervas de provença e arroz ⁴	1187	284	16,1	2,9	22,8	0,2	11,4	0,2
Vegetariana	Soja estufada com legumes (cenoura, curgete, ervilhas e tomate) com arroz branco ⁶	1076	256	5,5	0,8	31,1	1,0	17,3	0,3
Salada	Legumes estufados (brócolos, cenoura e repolho)	119	28	0,4	0,1	3,0	2,8	1,9	0,6
Sobremesa	Fruta da época (3 variedades)	294	70	0,4	0,1	14,2	13,7	0,9	0,0
Pão	Pão de mistura ^{1,3,4,5,6,7,8,11,12,13}	1138	269	1,3	0,3	53,7	2,8	9,0	1,0
Sexta									
Sopa	Sopa de grão-de-bico e repolho ^{7,12}	258	62	1,8	0,3	8,3	1,2	2,0	0,2
Prato	Frango assado com esparguete salteado com cenoura ^{1,3}	802	190	5,3	0,9	19,9	1,2	15,1	0,4
Vegetariana	Tofu assado com esparguete salteado com cenoura ^{1,3,6}	1003	239	9,4	1,8	26,9	1,5	10,2	0,4
Salada	Couve-flor, repolho e curgete salteados (quente)	114	27	0,3	0,1	3,0	2,3	2,1	0,0
Sobremesa	Fruta da época (3 variedades)	242	57	0,5	0,1	11,3	11,3	0,5	0,0
Pão	Pão de mistura ^{1,3,4,5,6,7,8,11,12,13}	1138	269	1,3	0,3	53,7	2,8	9,0	1,0

A sua refeição contém ou pode conter as seguintes substâncias ou produtos e seus derivados:¹Cereais que contêm glúten, ³Ovos, ⁴Peixes, ⁵Amendoins, ⁶Soja, ⁷Leite, ⁸Frutos de casca rija, ⁹Aipo, ¹⁰Mostarda, ¹¹Sementes de sésamo, ¹²Dióxido de enxofre e sulfitos, ¹³Tremoço. 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 de 100 g ou 100 ml, 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. A ementa pode sofrer alterações por motivos imprevistos.

AG Sat. - Ácidos Gordos Saturados, Açúcar - Açúcar, VE - Valor energético, HC - Hidratos de Carbono, Líp. - Lípidos, Prot. - Proteínas, Sal - Sal
FIT GE v1.1.66 21/08/2023 14:24



Município de Sta Marta de Penaguião
 Restaurante - EB2,3
 Semana de 2 a 6 de outubro de 2023
 Almoço

		VE (kJ)	VE (kcal)	Líp. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Açúcar (g)	Prot. (g)	Sal (g)
Segunda									
Sopa	Sopa de brócolos com curgete ^{7,12}	159	38	1,5	0,3	4,6	0,8	1,0	0,2
Prato	Esparguete com carne de vaca picada gratinada com queijo ^{1,3,7}	960	229	10,8	4,2	18,6	1,4	13,8	0,3
Vegetariana	Esparguete de soja e legumes (cenoura, curgete e espinafres) ^{1,3,6}	977	231	2,6	0,4	31,5	1,4	19,0	0,2
Salada	Salada de alface, cebola e couve roxa	100	24	0,1	0,0	2,8	2,3	1,7	0,0
Sobremesa	Fruta da época (3 variedades)	226	54	0,4	0,0	10,8	10,8	0,5	0,0
Pão	Pão de mistura ^{1,3,4,5,6,7,8,11,12,13}	1138	269	1,3	0,3	53,7	2,8	9,0	1,0
Terça									
Sopa	Sopa de legumes mistos ^{7,12}	158	38	1,5	0,3	4,7	0,8	0,9	0,2
Prato	Tirinhas de pota panadas no forno com ervas aromáticas e arroz de feijão ^{1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14}	1040	248	8,0	1,0	32,3	0,8	11,1	0,6
Vegetariana	Salada de feijão-frade com cenoura e couve branca com molho verde e acompanha com arroz ¹²	1065	253	6,9	1,1	37,1	1,9	8,6	0,3
Salada	Salada de cenoura, pepino e tomate	450	109	10,1	1,5	3,0	2,9	0,8	0,4
Sobremesa	Gelatina de morango / fruta ^{1,3,6,7,8,12}	442	104	0,0	0,0	23,4	23,3	2,5	0,9
Pão	Pão de mistura ^{1,3,4,5,6,7,8,11,12,13}	1138	269	1,3	0,3	53,7	2,8	9,0	1,0
Quarta									
Sopa	Sopa de feijão branco com couve coração ^{7,12}	254	61	1,7	0,3	7,9	1,0	2,2	0,2
Prato	Peru estufado c/ massa cotovelinhos salteada com cenoura e repolho ^{1,3}	740	176	4,9	0,8	16,4	0,4	15,8	0,3
Vegetariana	Tofu estufado com legumes (cenoura, curgete e repolho) e massa cotovelinhos ^{1,6}	767	183	7,6	1,6	19,7	1,9	8,1	0,4
Salada	Salada de alface, cebola e milho	244	58	1,9	0,0	4,8	0,7	5,1	0,0
Sobremesa	Fruta da época (3 variedades)	309	73	0,5	0,1	14,8	14,2	0,9	0,0
Pão	Pão de mistura ^{1,3,4,5,6,7,8,11,12,13}	1138	269	1,3	0,3	53,7	2,8	9,0	1,0
Quinta									
Sopa									
Prato	Feriado								
Vegetariana									
Salada									
Sobremesa									
Pão									
Sexta									
Sopa	Sopa de feijão-verde com cenoura ^{7,12}	168	40	1,6	0,3	5,2	1,1	0,8	0,2
Prato	Rolo de carne no forno com arroz de cenoura ^{1,6,12}	879	210	7,8	3,1	25,3	1,1	8,8	0,8
Vegetariana	Lentilhas estufadas com cenoura e ervilhas e arroz ^{1,6,10,11}	1033	245	3,6	0,5	42,0	0,8	9,8	0,4
Salada	Salada de alface, cenoura e tomate	89	21	0,2	0,0	3,0	2,9	1,0	0,1
Sobremesa	Fruta da época (3 variedades)	226	54	0,4	0,0	10,8	10,8	0,5	0,0
Pão	Pão de mistura ^{1,3,4,5,6,7,8,11,12,13}	1138	269	1,3	0,3	53,7	2,8	9,0	1,0

A sua 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.

Declaração nutricional: Variações de técnicas de preparação e confeção, bem como diferenças sazonais e regionais dos produtos, podem alterar os valores apresentados. Valores médios de 100 g ou 100 ml, 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. A ementa pode sofrer alterações por motivos imprevistos.

AG Sat. - Ácidos Gordos Saturados, Açúcar - Açúcar, VE - Valor energético, HC - Hidratos de Carbono, Líp. - Lípidos, Prot. - Proteínas, Sal - Sal
 FIT GE v1.1.66 21/08/2023 14:24



Município de Sta Marta de Penaguião
 Restaurante - EB2,3
 Semana de 9 a 13 de outubro de 2023
 Almoço

		VE (kJ)	VE (kcal)	Líp. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Açúcar (g)	Prot. (g)	Sal (g)
Segunda									
Sopa	Sopa de couve-flor e cenoura ^{7,12}	167	40	1,5	0,2	5,0	1,2	1,1	0,2
Prato	Nuggets de frango com arroz de cenoura e ervilhas ^{1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,13,14}	935	477	14,2	2,2	29,6	2,0	8,4	1,0
Vegetariana	Arroz de seitan com cogumelos, ervilhas, cenoura e milho ^{1,6}	709	168	2,7	0,5	25,0	1,0	9,8	0,5
Salada	Salada de cebola, tomate e curgete	88	21	0,3	0,0	2,9	2,1	1,1	0,0
Sobremesa	Fruta da época (3 variedades)	248	59	0,5	0,1	12,2	12,2	0,2	0,0
Pão	Pão de mistura ^{1,3,4,5,6,7,8,11,12,13}	1138	269	1,3	0,3	53,7	2,8	9,0	1,0
Terça									
Sopa	Sopa de couve lombarda com nabo ^{7,12}	163	39	1,5	0,2	4,9	1,0	0,9	0,2
Prato	Salada camponesa de atum (batata, cenoura, ervilhas e feijão-verde) ⁴	420	100	2,2	0,3	12,9	1,3	6,0	0,5
Vegetariana	Feijão-frade com batata e cenoura e repolho	571	135	0,3	0,1	25,0	1,8	6,4	0,3
Salada	Salada de alface, cebola e cenoura	86	20	0,1	0,0	2,8	2,5	1,1	0,1
Sobremesa	Fruta da época (3 variedades)	294	70	0,4	0,1	14,2	13,7	0,9	0,0
Pão	Pão de mistura ^{1,3,4,5,6,7,8,11,12,13}	1138	269	1,3	0,3	53,7	2,8	9,0	1,0
Quarta									
Sopa	Sopa de feijão vermelho com couve portuguesa ^{7,12}	253	60	1,6	0,2	8,8	1,1	2,4	0,2
Prato	Frango assado com massa fusilli tricolor ^{1,3}	880	208	4,4	0,9	25,5	0,9	16,2	0,4
Vegetariana	Hambúrguer de cogumelos no forno com massa cotovels salteados com cenoura ^{1,3,6,7,9,10}	1011	241	6,7	1,4	28,4	1,9	12,9	0,9
Salada	Salada de couve roxa, cenoura e alface	100	24	0,1	0,0	3,1	2,8	1,4	0,1
Sobremesa	Fruta da época (3 variedades)	218	52	0,4	0,0	9,8	9,8	0,8	0,0
Pão	Pão de mistura ^{1,3,4,5,6,7,8,11,12,13}	1138	269	1,3	0,3	53,7	2,8	9,0	1,0
Quinta									
Sopa	Creme de hortalíça (lombarda, cenoura e penca) ^{7,12}	169	40	1,6	0,3	4,9	1,1	0,9	0,2
Prato	Filetes de pescada gratinados com arroz de feijão verde ⁴	689	163	3,8	0,6	19,1	0,3	12,7	0,3
Vegetariana	Empadão de arroz c/ feijão, cenoura e couve lombarda salteada	1112	264	2,5	0,3	49,9	1,0	9,7	0,4
Salada	Couve lombarda, cogumelos e curgete salteados (quente)	491	119	11,4	1,7	1,9	1,1	1,3	0,7
Sobremesa	Fruta da época (3 variedades)	250	60	0,4	0,1	12,2	12,2	0,4	0,0
Pão	Pão de mistura ^{1,3,4,5,6,7,8,11,12,13}	1138	269	1,3	0,3	53,7	2,8	9,0	1,0
Sexta									
Sopa	Sopa de feijão-verde inteiro (couve-flor, nabo e cebola) ^{7,12}	169	40	1,5	0,2	4,9	1,2	1,2	0,2
Prato	Ranchinho (macarronete, grão, porco, frango, cenoura, repolho) ^{1,3}	822	195	5,5	1,4	21,4	0,9	13,7	0,2
Vegetariana	Macarrão com grão-de-bico estufado e alho-francês, feijão-verde e tomate estufados ^{1,6}	1112	264	7,4	1,2	37,5	2,6	9,8	0,4
Salada	Salada de alface, beterraba e cenoura	88	21	0,1	0,0	2,9	2,8	1,1	0,1
Sobremesa	Fruta da época (3 variedades)	242	57	0,5	0,1	11,3	11,3	0,5	0,0
Pão	Pão de mistura ^{1,3,4,5,6,7,8,11,12,13}	1138	269	1,3	0,3	53,7	2,8	9,0	1,0

A sua 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 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 de 100 g ou 100 ml, 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. A ementa pode sofrer alterações por motivos imprevistos.

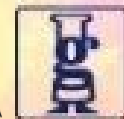
AG Sat. - Ácidos Gordos Saturados, Açúcar - Açúcar, VE - Valor energético, HC - Hidratos de Carbono, Líp. - Lípidos, Prot. - Proteínas, Sal - Sal
 FIT GE v1.1.66 21/08/2023 14:24



Ementa

Para uma alimentação saudável e de qualidade.

SANTA MARTA
DE PENAGUIÃO
Bom Dia



www.gertal.pt

Município de Sta Marta de Penaguião

Restaurante - EB2,3

Semana de 16 a 20 de outubro de 2023

Almoço

		VE (kJ)	VE (kcal)	Líp. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Açúcar (g)	Prot. (g)	Sal (g)
Segunda									
Sopa	Sopa de espinafres e abóbora ^{7,12}	164	39	1,6	0,3	4,8	1,0	0,9	0,2
Prato	Hambúrguer de aves no forno com massa espiral salteada c/ ervilhas ^{1,3,6,12}	848	202	6,6	0,4	19,8	0,7	15,3	0,2
Vegetariana	Hambúrguer de legumes com massa espiral ^{1,2,3,4,6,7,14}	1093	260	8,5	1,1	35,0	7,1	8,9	0,9
Salada	Salada de alface, cebola e tomate	84	20	0,3	0,0	2,6	2,5	1,1	0,0
Sobremesa	Fruta da época (3 variedades)	294	70	0,4	0,1	14,2	13,7	0,9	0,0
Pão	Pão de mistura ^{1,3,4,5,6,7,8,11,12,13}	1138	269	1,3	0,3	53,7	2,8	9,0	1,0
Terça									
Sopa	Creme de curgete e alho francês ^{7,12}	159	38	1,5	0,3	4,8	0,6	0,9	0,2
Prato	Bolinhos de bacalhau no forno com arroz de couve branca e cenoura ^{1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,14}	894	212	5,5	0,7	30,8	0,8	9,1	0,8
Vegetariana	Feijão vermelho estufado com cogumelos e arroz de legumes (repolho e cenoura)	952	227	4,4	0,6	36,9	0,6	9,2	0,5
Salada	Salada de cebola, pepino e alface	78	18	0,4	0,1	1,9	1,6	1,3	0,0
Sobremesa	Fruta da época (3 variedades)	244	58	0,4	0,1	11,3	11,3	0,8	0,0
Pão	Pão de mistura ^{1,3,4,5,6,7,8,11,12,13}	1138	269	1,3	0,3	53,7	2,8	9,0	1,0
Quarta									
Sopa	Sopa de abóbora e repolho ^{7,12}	164	39	1,5	0,3	5,3	1,1	0,8	0,2
Prato	Peru assado com macarronete e cenoura ¹	724	171	3,2	0,6	17,5	1,5	17,6	0,3
Vegetariana	Massa com espinafres, lentilhas, milho, pimento vermelho e cenoura ^{1,6,8,11}	851	201	2,8	0,5	32,0	1,7	10,7	0,1
Salada	Salada de alface, cebola e tomate	84	20	0,3	0,0	2,6	2,5	1,1	0,0
Sobremesa	Fruta da época (3 variedades)	290	69	0,4	0,1	14,2	13,6	0,6	0,0
Pão	Pão de mistura ^{1,3,4,5,6,7,8,11,12,13}	1138	269	1,3	0,3	53,7	2,8	9,0	1,0
Quinta									
Sopa	Sopa de couve-flor e ervilhas ^{7,12}	182	43	1,5	0,2	5,3	1,1	1,5	0,2
Prato	Paloco à brás ^{1,3,4,5,6,7,9,10}	1024	246	16,2	5,1	11,5	0,6	13,0	1,2
Vegetariana	Ratatouille no forno (beringelas, curgete e tomate) com soja e batata ⁶	562	133	1,2	0,2	17,3	1,3	11,2	0,2
Salada	Feijão-verde, cenoura baby e couve-flor salteados (quente)	124	30	0,1	0,0	3,9	3,3	1,9	0,5
Sobremesa	Fruta da época (3 variedades)	264	63	0,5	0,1	12,7	12,7	0,5	0,0
Pão	Pão de mistura ^{1,3,4,5,6,7,8,11,12,13}	1138	269	1,3	0,3	53,7	2,8	9,0	1,0
Sexta									
Sopa	Juliana de legumes mistos ^{7,12}	158	38	1,5	0,3	4,9	1,0	0,8	0,2
Prato	Feijoada à brasileira (porco/ frango e feijão preto)	942	223	6,9	1,9	22,1	0,1	17,8	0,2
Vegetariana	Arroz de feijão, salsichas de soja e legumes (cenoura, lombarda, brócolos e ervilhas) ⁶	628	219	8,2	1,0	29,3	0,8	6,2	0,7
Salada	Salada de couve roxa, pimento e tomate	113	27	0,2	0,0	3,5	3,2	1,5	0,0
Sobremesa	Fruta da época (3 variedades)	269	64	0,3	0,0	12,8	12,2	0,9	0,0
Pão	Pão de mistura ^{1,3,4,5,6,7,8,11,12,13}	1138	269	1,3	0,3	53,7	2,8	9,0	1,0

A sua 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 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 de 100 g ou 100 ml, 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. A ementa pode sofrer alterações por motivos imprevistos.

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

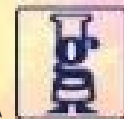
FIT GE v1.1.66 21/08/2023 14:24



Ementa

Para uma alimentação saudável e de qualidade.

SANTA MARTA
DE PENAGUIÃO



gertal

www.gertal.pt

Município de Sta Marta de Penaguião

Restaurante - EB2,3

Semana de 23 a 27 de outubro de 2023

Almoço

		VE (kJ)	VE (kcal)	Líp. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Açúcar (g)	Prot. (g)	Sal (g)
Segunda									
Sopa	Sopa de brócolos e abóbora ^{7,12}	166	40	1,6	0,3	5,0	1,0	0,9	0,2
Prato	Panados de frango no forno com arroz de cenoura e ervilhas ^{1,3,6,7,11}	1094	261	11,5	1,9	28,6	0,6	10,0	0,9
Vegetariana	Seitan salteado com cogumelos, espinafres, ervilhas, milho e arroz ^{1,6}	678	161	3,5	0,6	21,5	0,7	9,7	0,7
Salada	Salada de cebola, tomate e curgete	88	21	0,3	0,0	2,9	2,1	1,1	0,0
Sobremesa	Fruta da época (3 variedades)	248	59	0,5	0,1	12,2	12,2	0,2	0,0
Pão	Pão de mistura ^{1,3,4,5,6,7,8,11,12,13}	1138	269	1,3	0,3	53,7	2,8	9,0	1,0
Terça									
Sopa	Sopa de lombarda com nabo ^{7,12}	163	39	1,5	0,2	4,9	1,0	0,9	0,2
Prato	Esparguete c/ lascas de cavala à bolonhesa ^{1,3,4,6}	1070	255	11,1	1,4	27,1	1,5	11,0	0,4
Vegetariana	Bolonhesa de feijão c/ cenoura e couve lombardo ^{1,3}	942	224	4,0	0,6	33,4	2,5	9,5	0,3
Salada	Salada de alface, cebola e cenoura	86	20	0,1	0,0	2,8	2,5	1,1	0,1
Sobremesa	Fruta da época (3 variedades)	294	70	0,4	0,1	14,2	13,7	0,9	0,0
Pão	Pão de mistura ^{1,3,4,5,6,7,8,11,12,13}	1138	269	1,3	0,3	53,7	2,8	9,0	1,0
Quarta									
Sopa	Sopa de feijão vermelho com couve portuguesa ^{7,12}	253	60	1,6	0,2	8,8	1,1	2,4	0,2
Prato	Tortilha de carnes (porco/ frango, batata, ovo, cebola e salsa) ³	547	130	6,0	1,7	6,9	0,6	11,6	0,3
Vegetariana	Hambúrguer de cogumelos no forno com batata cubos no forno ^{1,3,5,6,7,9,10}	669	161	7,5	1,0	14,5	1,0	6,9	0,6
Salada	Salada de cenoura, couve roxa e milho	183	43	0,8	0,0	5,0	2,9	3,0	0,1
Sobremesa	Fruta da época (3 variedades)	218	52	0,4	0,0	9,8	9,8	0,8	0,0
Pão	Pão de mistura ^{1,3,4,5,6,7,8,11,12,13}	1138	269	1,3	0,3	53,7	2,8	9,0	1,0
Quinta									
Sopa	Canja ^{1,3}	206	49	0,5	0,1	6,8	0,0	4,0	0,2
Prato	Douradinhos de pescada com arroz de brócolos ^{1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,13,14}	873	494	11,9	1,7	34,3	1,4	6,9	0,5
Vegetariana	Soja estufada com cenoura e curgete e arroz ⁶	1113	264	5,8	0,8	32,3	0,9	17,8	0,4
Salada	Salada de alface, beterraba e tomate	86	20	0,2	0,0	2,7	2,7	1,1	0,1
Sobremesa	Gelatina de tutti-frutti / fruta ^{1,3,6,7,8,12}	473	112	0,3	0,0	24,6	24,5	2,7	0,9
Pão	Pão de mistura ^{1,3,4,5,6,7,8,11,12,13}	1138	269	1,3	0,3	53,7	2,8	9,0	1,0
Sexta									
Sopa	Sopa de feijão-verde com curgete ^{7,12}	158	38	1,5	0,3	4,7	0,8	0,9	0,2
Prato	Rancho de peru (macarronete, grão, peito de peru, cenoura, repolho) ^{1,3}	709	168	3,4	0,6	19,6	1,6	13,3	0,1
Vegetariana	Macarrão com grão-de-bico estufado e alho-francês, feijão-verde e tomate ^{1,6}	1112	264	7,4	1,2	37,5	2,6	9,8	0,4
Salada	Salada de alface, cenoura e milho	227	54	1,6	0,0	5,0	1,6	4,3	0,0
Sobremesa	Fruta da época (3 variedades)	290	69	0,4	0,1	13,4	12,7	1,2	0,0
Pão	Pão de mistura ^{1,3,4,5,6,7,8,11,12,13}	1138	269	1,3	0,3	53,7	2,8	9,0	1,0

A sua 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 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 de 100 g ou 100 ml, 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. A ementa pode sofrer alterações por motivos imprevistos.

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

FIT GE v1.1.66 21/08/2023 14:24