



# Ementa

2ª e 3ª CEB / Secundário

SEMANA: 20 a 24 de maio de 2024

		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>	Creme de alho francês e curgete <sup>(9)</sup>	16,2	1,5	4,1	105,1
	<b>GERAL</b>	Tomatada de cavala, massa fusili, cenoura, ervilhas, pimento e milho <sup>(1)(3)(4)(6)(10)</sup> , Salada de tomate, cenoura e pepino	57,7	10,6	35,7	496,4
	<b>VEGETARIANO</b>	Tomatada de lentilhas, massa fusili com cenoura, ervilhas, pimento e milho <sup>(1)(3)(6)(10)</sup> , Salada de tomate, cenoura e pepino	95,9	12,8	33,9	680,6
	<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>	Feijão verde	17,9	1,6	4,1	116,1
	<b>GERAL</b>	Arroz de peru c/ orégãos no forno (c/ chouriço) <sup>(1)(3)(6)(7)(12)</sup> , Salada de alface, beterraba e cenoura	52,9	23,2	33,2	564,0
	<b>VEGETARIANO</b>	Arroz de seitan c/ orégãos no forno <sup>(1)(6)</sup> , Salada de alface, beterraba e cenoura	54,5	10,7	26,5	434,2
	<b>SOBREMESA</b>	Fruta da época	14,6	0,4	0,7	69,5
4ª 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>	Creme de cenoura	18,3	1,3	3,6	112,1
	<b>GERAL</b>	Crocante de pescada (c/ batata, cenoura, ervilha, feijão frade e crosta de broa <sup>(1)(2)(3)(4)(5)(6)(7)(8)(11)(12)(14)</sup> , Salada de alface, beterraba e tomate	54,0	12,4	38,6	513,7
	<b>VEGETARIANO</b>	Crocante de tofu (c/ batata, cenoura, ervilha, feijão verde e crosta de broa <sup>(1)(3)(5)(6)(7)(8)(11)(12)</sup> , Salada de alface, beterraba e tomate	51,9	19,5	30,5	537,3
	<b>SOBREMESA</b>	Fruta da época e Gelatina <sup>(1)(3)(6)(7)(8)(12)</sup>	14,6//18	0,4	0,7	69,5//72
5ª 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>	Grão com espinafres <sup>(9)</sup>	18,6	2,0	5,1	124,1
	<b>GERAL</b>	Perna de frango assada c/ limão e tomilho, massa cotovelinhos c/ cogumelos e alho francês <sup>(1)(3)(6)(9)(10)(12)</sup> , Salada de alface, milho e pimento	51,3	29,2	36,8	631,0
	<b>VEGETARIANO</b>	Soja estufada c/ tomilho <sup>(1)(6)(8)(11)</sup> , massa cotovelinhos c/ cogumelos e alho francês <sup>(1)(3)(6)(9)(10)(12)</sup> , Salada de alface, milho e pimento	66,5	13,8	52,4	642,9
	<b>SOBREMESA</b>	Fruta da época	14,6	0,4	0,7	69,5
6ª 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>	Brócolos	13,5	1,9	4,3	96,6
	<b>GERAL</b>	Bolinhos de bacalhau <sup>(1)(2)(3)(4)(6)(7)(9)(10)(11)(12)(14)</sup> com arroz de tomate e feijão vermelho <sup>(6)(13)</sup> , Salada de alface, cenoura e tomate	75,8	20,2	16,2	564,0
	<b>VEGETARIANO</b>	Barrinhas de vegetais <sup>(1)(3)(6)(7)(8)(9)(11)</sup> com arroz de tomate e feijão vermelho <sup>(6)(13)</sup> , Salada de alface, cenoura e tomate	78,6	21,4	23,5	618,2
	<b>SOBREMESA</b>	Fruta da época	14,6	0,4	0,7	69,5

Nota: Fruta da época - Pêra, Banana, Maçã Starking, Laranja, Kiwi

**Alergénios:** (1) Cereais c/ Glúten; (2) Crústáceos; (3) Ovo; (4) Peixe; (5) Amendoim; (6) Soja; (7) Leite; (8) Frutos de casca rija; (9) Aipo; (10) Mostarda; (11) Sésamo; (12) Sulfitos; (13) Tremçoço; (14) Moluscos

Alerta: Dada a possibilidade de qualquer um dos componentes da refeição poderem conter resíduos de qualquer um dos alergénios e haver variantes nos ingredientes utilizados na confeção, consulte o responsável da unidade para mais informações.

Esta ementa pode não ser adequada a alunos com alergia ou intolerância alimentar. Quando devidamente justificadas por prescrição médica podem ser servidas dietas personalizadas. Para o aluno que necessitar de cuidados especiais na alimentação (alergia, intolerância alimentar ou por restrições religiosas), a escola ou o encarregado de educação deve enviar, a cada ano letivo, o respetivo atestado médico para a Divisão de Educação da Câmara Municipal de Coimbra. A atualização deve ser anual dado que podem existir alterações das intolerâncias.