

CM Caldas da Rainha
ALMOÇO
Semana 30 de Junho a 4 de Julho

Segunda-Feira

		VE kJ	VE kcal	Lip. g	AG Sat. g	HC g	Açúcar g	Prot. g	Sal g
Sopa	Sopa de brócolos ^{7,12}	157	37	0,7	0,1	5,4	2,3	1,4	0,4
Prato Geral	Filetes de pescada panados com arroz de tomate ^{1,2,3,4,7,14}	679	162	3,3	0,6	25,3	1,8	7,1	0,4
Prato Vegetariano	Hambúrguer vegetariano com arroz de tomate ^{1,6,8,11}	805	192	3,4	0,4	33,3	1,1	5,5	0,3
Hortícolas	Salada de beterraba, pepino e cenoura	95	23	0,1	0,0	3,2	3,1	1,0	0,2
Sobremesa	Fruta da época	262	62	0,5	0,2	13,1	13,1	0,2	0,0

Terça-Feira

		VE kJ	VE kcal	Lip. g	AG Sat. g	HC g	Açúcar g	Prot. g	Sal g
Sopa	Crema de abóbora com coentros ^{7,12}	173	41	1,0	0,1	6,6	1,7	0,8	0,2
Prato Geral	Jardineira de Porco (porco, tomate, cebola, alho, batata)	492	118	5,1	1,3	8,3	1,0	9,0	0,2
Prato Vegetariano	Soja à portuguesa (soja, tomate, cebola, alho, batata) ^{1,6,8,11}	667	159	3,1	0,4	14,2	4,7	15,6	0,2
Hortícolas	Macedónia de legumes (feijão verde, cenoura, ervilhas)								
Sobremesa	Fruta da época	262	62	0,5	0,2	13,1	13,1	0,2	0,0

Quarta-Feira

		VE kJ	VE kcal	Lip. g	AG Sat. g	HC g	Açúcar g	Prot. g	Sal g
Sopa	Feijão encarnado com agrião ^{7,12}	204	49	0,8	0,0	6,9	1,7	2,2	0,1
Prato Geral	Massada de peixe (salmão e pescada) com coentros ^{1,4}	351	84	3,8	0,6	3,8	0,9	8,2	0,4
Prato Vegetariano	Massa à camponesa (massa, feijão encarnado, cenoura, couve-lombarda, tomate, salsa) ¹	494	117	2,6	0,4	13,5	2,1	7,4	0,3
Hortícolas	Salada de alface, cenoura e tomate	83	21	0,0	0,0	2,5	2,3	1,1	0,2
Sobremesa	Pudim de caramelo ⁷	272	65	1,5	0,8	9,6	8,3	3,1	0,1
	Fruta da época	262	62	0,5	0,2	13,1	13,1	0,2	0,0

Quinta-Feira

		VE kJ	VE kcal	Lip. g	AG Sat. g	HC g	Açúcar g	Prot. g	Sal g
Sopa	Macedónia de legumes ^{7,12}	160	38	0,7	0,0	5,6	2,1	1,3	0,3
Prato Geral	Peru estufado com arroz de alho francês	575	137	3,0	0,4	16,1	1,2	10,5	0,3
Prato Vegetariano	Tofu estufado com arroz de alho francês ^{1,6}	482	115	4,2	3,4	12,9	1,1	5,6	0,2
Hortícolas	Legumes estufados (curgete, alho francês, tomate e cenoura)	182	44	2,7	0,4	2,7	2,4	1,3	0,1
Sobremesa	Fruta da época	262	62	0,5	0,2	13,1	13,1	0,2	0,0

Sexta-Feira

		VE kJ	VE kcal	Lip. g	AG Sat. g	HC g	Açúcar g	Prot. g	Sal g
Sopa	Crema de couve-flor ^{7,12}	170	41	0,6	0,1	6,1	2,5	1,3	0,4
Prato Geral	Meia desfeita de pescada (pescada, batata, grão-de-bico, ovo, salsa, cebola) ^{3,4}	481	115	4,5	0,9	7,6	0,5	10,3	0,3
Prato Vegetariano	Meia desfeita Prato Vegetariano (soja estufada, batata, grão-de-bico, ovo, salsa, cebola) ^{1,3,6,8,11}	689	164	4,9	1,0	12,3	3,3	15,3	0,3
Hortícolas	Salada de tomate, couve branca e couve-roxa	107	26	0,2	0,1	3,1	2,8	1,6	0,1
Sobremesa	Fruta da época	262	62	0,5	0,2	13,1	13,1	0,2	0,0

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

A sua refeição contém ou pode conter as seguintes substâncias ou produtos e seus derivados: (1) Cereais que contêm glúten., (2) Crustáceos, (3) Ovos, (4) Peixes, (5) Amendoins, (6) Soja, (7) Leite, (8) Frutos de casca rijas, (9) Aipo, (10) Mostarda, (11) Sementes de sésamo, (12) Dióxido de enxofre e sulfitos, (13) Tremço, (14) Moluscos. Se é alérgico a algum alimento, por favor informe-se junto da nossa equipa. Não poderão ser excluídas possíveis contaminações cruzadas. 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 (2007), e a informação disponibilizada pelos fornecedores.

CM Caldas da Rainha
ALMOÇO
Semana 7 a 11 Julho

Segunda-Feira

		VE kJ	VE kcal	Lip. g	AG Sat. g	HC g	Açúcar g	Prot. g	Sal g
Sopa	Creme de courgete ^{7,12}	164	39	0,9	0,1	6,1	1,6	1,2	0,1
Prato Geral	Hambúrguer de aves no forno com puré de batata ^{1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,13,14}	619	147	5,6	1,0	16,3	2,6	6,9	0,8
Prato Vegetariano	Cubos de tofu estufado com puré de batata e legumes estufados (courgette, alho francês, tomate, cenoura) ^{1,6,7,8,11}	283	68	2,4	1,8	6,4	1,6	4,3	0,1
Hortícolas	Salada de cenoura, tomate e milho	96	24	0,2	0,0	3,6	3,4	0,7	0,2
Sobremesa	Fruta da época	262	62	0,5	0,2	13,1	13,1	0,2	0,0

Terça-Feira

		VE kJ	VE kcal	Lip. g	AG Sat. g	HC g	Açúcar g	Prot. g	Sal g
Sopa	Nabiça ^{7,12}	123	30	0,4	0,1	4,0	1,7	1,3	0,2
Prato Geral	Arroz de peixe com coentros ⁴	613	146	2,9	0,4	17,8	0,6	11,5	0,6
Prato Vegetariano	Arroz de seitan com grão e coentros ^{1,6,10,12}	724	172	3,7	0,5	22,9	0,9	10,4	0,4
Hortícolas	Salada de alface, couve roxa e pepino	103	25	0,1	0,0	2,7	2,3	1,8	0,0
Sobremesa	Fruta da época	262	62	0,5	0,2	13,1	13,1	0,2	0,0

Quarta-Feira

		VE kJ	VE kcal	Lip. g	AG Sat. g	HC g	Açúcar g	Prot. g	Sal g
Sopa	Creme de lentilhas ^{1,6,7,8,11,12}	240	57	1,2	0,1	9,1	1,7	1,5	0,3
Prato Geral	Febras à salsicheiro (febras, cebola, alho, tomate, salsicha) com massa espiral ^{1,6,7,10}	538	130	7,6	2,0	2,1	0,7	12,6	0,4
Prato Vegetariano	Salada de feijões estufados (branco e manteiga) com massa espiral, cenoura, couve lombarda e feijão verde cozido ¹	761	181	2,5	0,4	22,8	2,5	10,9	0,4
Hortícolas	Cenoura ralada, couve lombarda e feijão verde cozido	112	26	0,1	0,0	3,6	2,9	1,4	0,3
Sobremesa	Fruta da época	262	62	0,5	0,2	13,1	13,1	0,2	0,0

Quinta-Feira

		VE kJ	VE kcal	Lip. g	AG Sat. g	HC g	Açúcar g	Prot. g	Sal g
Sopa	Sopa de alho francês ^{7,12}	158	38	0,8	0,1	5,7	1,8	1,0	0,2
Prato Geral	Filetes de pescada no forno com molho de cenoura e arroz ^{1,4,10,12}	356	84	2,4	0,3	7,2	1,1	7,7	0,3
Prato Vegetariano	Tofu e ervilhas no forno com molho de cenoura e arroz ^{1,6,10,12}	355	84	3,3	2,5	7,8	1,2	5,1	0,2
Hortícolas	Macedónia de legumes (feijão verde, cenoura, ervilhas e milho) cozido	222	53	0,2	0,0	8,9	2,0	2,3	0,2
Sobremesa	Fruta da época	262	62	0,5	0,2	13,1	13,1	0,2	0,0

Sexta-Feira

		VE kJ	VE kcal	Lip. g	AG Sat. g	HC g	Açúcar g	Prot. g	Sal g
Sopa	Sopa de feijão verde ^{7,12}	152	36	0,7	0,0	5,3	1,9	1,2	0,2
Prato Geral	Peru estufado (cebola, tomate, cenoura, alho, coentro) com massa esparguete ¹	523	126	7,8	1,9	2,1	0,7	11,2	0,4
Prato Vegetariano	Grão-de-bico estufado com massa esparguete e legumes estufados (courgette, alho francês, tomate, cenoura)	254	61	2,5	0,4	5,5	2,1	2,7	0,3
Hortícolas	Legumes estufados (courgette, alho francês, tomate, cenoura)	182	44	2,7	0,4	2,7	2,4	1,3	0,2
Sobremesa	Fruta da época	262	62	0,5	0,2	13,1	13,1	0,2	0,0

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

A sua refeição contém ou pode conter as seguintes substâncias ou produtos e seus derivados: (1) Cereais que contêm glúten., (2) Crustáceos, (3) Ovos, (4) Peixes, (5) Amendins, (6) Soja, (7) Leite, (8) Frutos de casca rija, (9) Aipo, (10) Mostarda, (11) Sementes de sésamo, (12) Dióxido de enxofre e sulfitos, (13) Tremço, (14) Moluscos. Se é alérgico a algum alimento, por favor informe-se junto da nossa equipa. Não poderão ser excluídas possíveis contaminações cruzadas. 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 (2007), e a informação disponibilizada pelos fornecedores.

CM Caldas da Rainha
ALMOÇO
Semana 14 a 18 Julho

Segunda-Feira

		VE kJ	VE kcal	Lip. g	AG Sat. g	HC g	Açúcar g	Prot. g	Sal g
Sopa	Sopa de feijão manteiga com espinafres ^{7,12}	167	40	0,7	0,1	6,6	2,2	1,7	0,2
Prato Geral	Massa cotovelinhos envolta com atum e legumes salteados (cenoura, brócolos, tomate e couve-lombarda) ^{1,4}	401	96	7,1	0,5	2,3	1,4	8,3	0,6
Prato Vegetariano	Massa cotovelinhos com lentilhas e legumes salteados (cenoura, brócolos, tomate e couve-lombarda) ^{1,6,8,11}	249	60	2,2	0,3	5,8	1,7	3,0	0,3
Sobremesa	Fruta da época	262	62	0,5	0,2	13,1	13,1	0,2	0,0

Terça-Feira

		VE kJ	VE kcal	Lip. g	AG Sat. g	HC g	Açúcar g	Prot. g	Sal g
Sopa	Sopa juliana de legumes ^{7,12}	141	34	0,5	0,1	4,7	2,2	1,4	0,2
Prato Geral	Pernas de frango no forno com arroz de feijão preto	809	192	4,8	0,8	23,8	0,3	12,8	0,3
Prato Vegetariano	Estufado de feijão preto com arroz branco e salada de cenoura, pepino e beterraba ^{9,10,11,12}	497	119	3,9	1,7	16,5	2,0	3,1	0,3
Hortícolas	Salada de cenoura, pepino e beterraba	95	23	0,1	0,0	3,2	3,1	1,0	0,2
Sobremesa	Fruta da época	262	62	0,5	0,2	13,1	13,1	0,2	0,0

Quarta-Feira

		VE kJ	VE kcal	Lip. g	AG Sat. g	HC g	Açúcar g	Prot. g	Sal g
Sopa	Caldo verde ^{7,12}	172	41	0,9	0,1	5,7	2,2	1,6	0,3
Prato Geral	Paloco com natas ^{1,4,5,6,7}	691	166	9,4	3,9	13,3	1,5	6,6	1,0
Prato Vegetariano	Tofu com natas (creme de soja) e lentilhas e salada de cenoura, alface e beterraba ^{1,5,6,8,11}	456	110	6,7	3,1	7,7	0,9	5,4	0,2
Hortícolas	Salada de cenoura, alface e beterraba	102	25	0,2	0,0	3,3	3,2	1,2	0,2
Sobremesa	Fruta da época	262	62	0,5	0,2	13,1	13,1	0,2	0,0

Quinta-Feira

		VE kJ	VE kcal	Lip. g	AG Sat. g	HC g	Açúcar g	Prot. g	Sal g
Sopa	Crema de brócolos ^{7,12}	152	36	0,8	0,0	5,2	1,7	1,3	0,2
Prato Geral	Febras de porco estufadas com arroz de ervilhas	702	168	5,8	1,5	16,4	0,6	11,5	0,3
Prato Vegetariano	Feijão branco, pimento e legumes com arroz	502	120	2,7	0,3	19,3	1,8	3,0	0,3
Hortícolas	Salada de couve-roxa, cenoura e alface	194	46	2,7	0,4	2,8	2,3	1,4	0,4
Sobremesa	Gelatina de tutti-frutti	588	138	1,1	0,5	27,8	8,3	3,6	0,0
	Fruta da época	262	62	0,5	0,2	13,1	13,1	0,2	0,0

Sexta-Feira

		VE kJ	VE kcal	Lip. g	AG Sat. g	HC g	Açúcar g	Prot. g	Sal g
Sopa	Sopa de feijão manteiga com espinafres ^{7,12}	167	40	0,7	0,1	6,6	2,2	1,8	0,2
Prato Geral	Salada russa de pescada com ovo (pescada, ovo, batata, cenoura, ervilhas, feijão verde) ^{3,4}	372	89	3,5	0,7	5,3	1,1	8,2	0,3
Prato Vegetariano	Salada russa de ervilhas com ovo (ervilhas, ovo, batata, cenoura, feijão verde) ³	351	84	3,1	0,6	7,2	1,5	4,8	0,2
Hortícolas	Cenoura, feijão verde e cenoura cozida								
Sobremesa	Fruta da época	262	62	0,5	0,2	13,1	13,1	0,2	0,0

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

A sua refeição contém ou pode conter as seguintes substâncias ou produtos e seus derivados: (1) Cereais que contêm glúten., (2) Crustáceos, (3) Ovos, (4) Peixes, (5) Amendoads, (6) Soja, (7) Leite, (8) Frutos de casca rija, (9) Aipo, (10) Mostarda, (11) Sementes de sésamo, (12) Dióxido de enxofre e sulfitos, (13) Tremoço, (14) Moluscos. Se é alérgico a algum alimento, por favor informe-se junto da nossa equipa. Não poderão ser excluídas possíveis contaminações cruzadas. 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 (2007), e a informação disponibilizada pelos fornecedores.

CM Caldas da Rainha
ALMOÇO
Semana 21 a 25 Julho

Segunda-Feira

		VE kJ	VE kcal	Lip. g	AG Sat. g	HC g	Açúcar g	Prot. g	Sal g
Sopa	Couve lombarda ^{7,12}	144	34	0,5	0,0	4,9	2,2	1,2	0,3
Prato Geral	Almôndegas de aves estufadas (cebola, tomate, alho, cenoura, louro, salsa) com arroz ^{1,2,3,6,7,8,10,11,12,14}	564	136	8,2	2,3	8,9	1,8	5,9	0,6
Prato Vegetariano	Hambúrguer vegetariano com arroz e legumes estufados (curgete, tomate, cenoura, couve flor) ^{1,6,7,8}	315	76	3,0	0,5	6,9	2,0	4,2	0,1
Hortícolas	Legumes estufados (courgette, tomate, cenoura, couve flôr)	158	38	2,2	0,3	2,7	2,5	1,1	0,2
Sobremesa	Fruta da época	262	62	0,5	0,2	13,1	13,1	0,2	0,0

Terça-Feira

		VE kJ	VE kcal	Lip. g	AG Sat. g	HC g	Açúcar g	Prot. g	Sal g
Sopa	Crema de alho francês ^{7,12}	139	33	0,5	0,0	5,1	2,5	1,0	0,2
Prato Geral	Salada tricolor de peixe (Pescada e salmão, massa espiral tricolor, feijão verde, pimento, cenoura ralada) ^{1,3,4}	766	183	9,9	1,8	12,7	1,2	9,3	0,2
Prato Vegetariano	Salada tricolor de feijão encarnado (feijão encarnado, massa espiral tricolor, milho, feijão verde, pimento, cenoura ralada) ¹	636	152	3,9	0,6	20,5	2,0	6,1	0,3
Hortícolas	Feijão verde cozido, cenoura ralada, pimento e milho								
Sobremesa	Fruta da época	262	62	0,5	0,2	13,1	13,1	0,2	0,0

Quarta-Feira

		VE kJ	VE kcal	Lip. g	AG Sat. g	HC g	Açúcar g	Prot. g	Sal g
Sopa	Sopa de grão com coentros ^{7,12}	165	39	0,9	0,1	5,8	1,7	1,4	0,2
Prato Geral	Arroz de aves (Frango, Perú, arroz, cenoura, tomate, cebola, alho, pimento)	681	161	3,7	0,6	14,8	0,5	16,9	0,3
Prato Vegetariano	Arroz de lentilhas (lentilhas, arroz, cenoura, tomate, cebola, alho, pimento) ^{1,6,8,11}	554	132	3,1	0,4	20,2	1,6	4,3	0,4
Hortícolas	Salada de tomate, pepino e cenoura	97	24	0,5	0,0	2,7	2,6	1,2	0,0
Sobremesa	Fruta da época	262	62	0,5	0,2	13,1	13,1	0,2	0,0

Quinta-Feira

		VE kJ	VE kcal	Lip. g	AG Sat. g	HC g	Açúcar g	Prot. g	Sal g
Sopa	Sopa juliana de legumes ^{7,12}	141	33	0,5	0,1	4,7	2,2	1,4	0,2
Prato Geral	Massada de peixe ^{1,4}	324	77	3,0	0,4	3,1	0,9	9,2	0,4
Prato Vegetariano	Salsicha de tofu estufada com massa aromatizada com grão e coentros ^{1,6,9}	586	141	8,5	1,1	8,6	1,1	6,4	0,8
Hortícolas	Salada de alface, tomate e couve roxa	105	25	0,1	0,0	3,1	2,8	1,7	0,0
Sobremesa	Fruta da época	262	62	0,5	0,2	13,1	13,1	0,2	0,0

Sexta-Feira

		VE kJ	VE kcal	Lip. g	AG Sat. g	HC g	Açúcar g	Prot. g	Sal g
Sopa	Crema de cenoura com massinhas ¹	105	25	0,5	0,1	3,1	2,4	1,1	0,2
Prato Geral	Tiras de porco estufadas (cebola, alho, cenoura, tomate, pimento, ervas aromáticas) com batata e ervilhas ⁷	549	132	7,7	3,2	7,1	1,6	7,3	0,2
Prato Vegetariano	Ervilhas estufadas (cebola, alho, cenoura, tomate, pimento, ervas aromáticas) com batata ^{6,8}	312	75	1,9	0,3	8,8	1,7	3,5	0,1
Hortícolas	Brócolos, cenoura e couve-flor cozida	100	23	0,2	0,0	2,6	2,3	1,6	0,4
Sobremesa	Fruta da época	262	62	0,5	0,2	13,1	13,1	0,2	0,0

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

A sua refeição contém ou pode conter as seguintes substâncias ou produtos e seus derivados: (1) Cereais que contêm glúten., (2) Crustáceos, (3) Ovos, (4) Peixes, (5) Amendoins, (6) Soja, (7) Leite, (8) Frutos de casca rija, (9) Aipo, (10) Mostarda, (11) Sementes de sésamo, (12) Dióxido de enxofre e sulfitos, (13) Tremoço, (14) Moluscos. Se é alérgico a algum alimento, por favor informe-se junto da nossa equipa. Não poderão ser excluídas possíveis contaminações cruzadas. 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 (2007), e a informação disponibilizada pelos fornecedores.

CM Caldas da Rainha
ALMOÇO
Semana 28 a 29 Julho

Segunda-Feira

		VE kJ	VE kcal	Lip. g	AG Sat. g	HC g	Açúcar g	Prot. g	Sal g
Sopa	Creme de alho francês ^{7,12}	138	33	0,7	0,0	5,0	2,1	1,0	0,1
Prato Geral	Filetes de pescada no forno com batata ^{1,4,10,12}	399	94	2,4	0,4	9,6	1,2	7,8	0,3
Prato Vegetariano	Tomate recheado com lentilhas e macedónia de legumes com batata no forno ^{1,6,8,10,11,12}	289	69	1,6	0,2	9,2	1,9	2,9	0,2
Hortícolas	Salada de tomate, pepino e couve roxa	110	27	0,2	0,0	3,4	3,0	1,6	0,0
Sobremesa	Fruta da época	262	62	0,5	0,2	13,1	13,1	0,2	0,0

Terça-Feira

		VE kJ	VE kcal	Lip. g	AG Sat. g	HC g	Açúcar g	Prot. g	Sal g
Sopa	Sopa de ervilhas com tomate ^{7,12}	167	40	0,8	0,1	5,7	1,9	1,6	0,1
Prato Geral	Pá de porco no forno com massa colorida (massa tricolor, cenoura ralada, curgete, tomate) ^{1,6,9,10}	485	116	4,5	1,1	9,5	1,8	8,5	0,2
Prato Vegetariano	Hambúrguer vegetariano com massa colorida (massa tricolor, cenoura ralada, curgete, tomate) ^{1,3,6,7,8,9,10}	553	132	4,9	1,4	14,4	2,8	6,2	0,7
Sobremesa	Gelatina de morango	532	127	0,1	0,0	30,9	30,9	0,1	0,3
	Fruta da época	262	62	0,5	0,2	13,1	13,1	0,2	0,0

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

A sua refeição contém ou pode conter as seguintes substâncias ou produtos e seus derivados: (1) Cereais que contêm glúten., (2) Crustáceos, (3) Ovos, (4) Peixes, (5) Amendoads, (6) Soja, (7) Leite, (8) Frutos de casca rija, (9) Aipo, (10) Mostarda, (11) Sementes de sésamo, (12) Dióxido de enxofre e sulfitos, (13) Tremoço, (14) Moluscos. Se é alérgico a algum alimento, por favor informe-se junto da nossa equipa. Não poderão ser excluídas possíveis contaminações cruzadas. 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 (2007), e a informação disponibilizada pelos fornecedores.