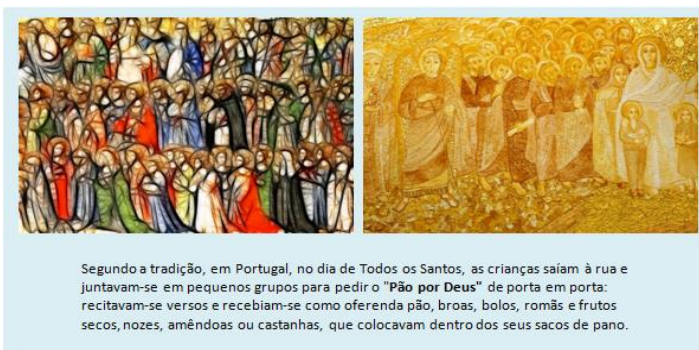


Semana de 1 a 5 de Novembro de 2021

		alergéneos	Prot	HC	Açúç	Lip	AG Sat	Sal	Kcal
2ª-feira									
Almoço	Sopa	feriado							
	Prato								
	Salada								
Pão - Sobremesa									
Lanche									
3ª-feira									
Almoço	Sopa	de abóbora e cenoura	2,6	13,9	4,8	1,2	0,2	0,2	77,7
	Prato	douradinhos de pescada no forno com arroz de cenoura	10,6	35,1	0,2	9,7	0,5	0,1	272,7
	Salada	tomate, cenoura e alface							
Pão - Sobremesa	mistura	fruta da época	0,7	9,4	9,3	0,3	0,0	0,0	42,5
Lanche		leite simples m/g	6,6	9,8	9,8	3,2	1,8	0,2	93,7
		pão de mistura com fiambre de frango	3,3	13,5	0,5	1,9	0,6	0,6	85,6
4ª-feira									
Almoço	Sopa	à lavrador [feijão vermelho e couve lombarda]	4,5	15,6	4,4	1,5	0,2	0,3	94,5
	Prato	esparguete à bolonhesa [carne de vaca]	17,1	26,8	1,7	18,2	0,8	0,1	342,0
	Salada	alface e milho e couve roxa							
Pão - Sobremesa	mistura	fruta da época	0,7	9,4	9,3	0,3	0,0	0,0	42,5
Lanche		iogurte sólido	5,5	15,6	15,6	2,5	1,4	0,3	106,3
		pão de mistura com queijo	6,8/	13,5/	0,5/	2,5/	1,2/	0,8/	104,5/
			8,3	13,5	0,5	3,2	1,6	0,9	116,8
5ª-feira									
Almoço	Sopa	creme de legumes [alho francês, couve flor, feijão verde e cenoura]	3,5	14,5	5,2	1,3	0,2	0,2	84,0
	Prato	saladinha de cavala com feijão frade [cavala, batata e feijão frade]	25,9	27,1	3,8	31,6	5,9	0,2	499,0
	Legumes	macedónia de legumes: feijão verde, ervilha e cenoura							
Pão - Sobremesa	mistura	pudding	6,2	36,6	27,8	6,0	4,6	0,8	224,2
Lanche		fruta da época	0,7	9,4	9,3	0,3	0,0	0,0	42,5
		pão de mistura com fiambre de peru	3,3	13,5	0,5	1,9	0,6	0,6	85,6
6ª-feira									
Almoço	Sopa	de curgete	3,4	12,4	4,9	1,2	0,2	0,2	74,6
	Prato	perninha de frango estufada com cenoura e ervilhas e arroz branco	35,2	12,0	0,3	6,7	1,1	0,3	250,4
	Legumes	<u>incorporados:</u> cenoura, ervilha; brócolos salteados							
Pão - Sobremesa	mistura	fruta da época	0,7	9,4	9,3	0,3	0,0	0,0	42,5
Lanche		leite achocolatado	6,6	19,8	19,8	2,2	1,2	0,3	124,2
		pão de mistura com queijo	6,8/	13,5/	0,5/	2,5/	1,2/	0,8/	104,5/
			8,3	13,5	0,5	3,2	1,6	0,9	116,8

A sua refeição contém ou pode conter as seguintes substâncias ou produtos e seus derivados: 1Cereais que contém 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.** Caso necessite informação adicional sobre os produtos em causa deve solicitar aos funcionários. Declaração nutricional: 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. Legenda: VE-Valor energético, Lip-Lípidos, AG Sat-Ácidos Gordos Saturados, HC-Hidratos de Carbono, Prot-Proteínas.



Segundo a tradição, em Portugal, no dia de Todos os Santos, as crianças saíam à rua e juntavam-se em pequenos grupos para pedir o "Pão por Deus" de porta em porta: recitavam-se versos e recebiam-se como oferenda pão, broas, bolos, romãs e frutos secos, nozes, amêndoas ou castanhas, que colocavam dentro dos seus sacos de pano.

Semana de 8 a 12 de Novembro de 2021

			alergéneos	Prot	HC	Açúc	Líp	AG Sat	Sal	Kcal	
2ª-feira											
Almoço	Sopa	de ervilhas	sopa (aipo); atum; massa (glúten); pão (glúten); manteiga (leite, soja); leite	3,0	14,1	5,0	1,2	0,2	0,2	80,3	
	Prato	massa [massa espiral] de atum		17,6	24,1	0,8	12,9	1,3	0,7	282,7	
	Salada	alface, cenoura e beterraba		0,7	9,4	9,3	0,3	0,0	0,0	42,5	
Pão - Sobremesa		mistura		fruta da época	6,6	9,8	9,8	3,2	1,8	0,2	93,7
Lanche		leite simples m/g		2,3	13,5	0,5	0,4	0,1	0,4	67,5	
Lanche		pão de mistura com manteiga									
3ª-feira											
Almoço	Sopa	de alho francês	sopa (aipo); iogurte (leite); pão (glúten); queijo (leite, ovo)	2,6	13,9	4,8	1,2	0,2	0,2	77,7	
	Prato	bifinhos de frango no forno com feijão preto e arroz branco		31,1	24,7	0,6	7,7	1,4	0,4	295,1	
	Legumes	brócolos, couve flor e cenoura		0,7	9,4	9,3	0,3	0,0	0,0	42,5	
Pão - Sobremesa		mistura		fruta da época	5,5	15,6	15,6	2,5	1,4	0,3	103,6
Lanche		iogurte líquido		6,8/8,3	13,5/13,5	0,5/0,5	2,5/3,2	1,2/1,6	0,8/0,9	104,5/116,8	
Lanche		pão de mistura com queijo									
4ª-feira											
Almoço	Sopa	creme de legumes	sopa (aipo); pescada; gelatina (sulfitos); pão (glúten); fiambre de frango (leite, soja)	3,2	13,2	4,3	1,2	0,2	0,2	77,1	
	Prato	pescada estufada com saladinha de batata e legumes		24,7	24,3	5,7	7,0	1,0	0,5	260,4	
	Legumes	<i>incorporados: cenoura, ervilha e feijão verde</i>		11,3	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	45,4	
Pão - Sobremesa		mistura		gelatina	0,7	9,4	9,3	0,3	0,0	0,0	42,5
Lanche		fruta da época		3,3	13,5	0,5	1,9	0,6	0,6	85,6	
Lanche		pão de mistura com fiambre de frango									
5ª-feira											
Almoço	Sopa	de coração e feijão branco	sopa (aipo); pão (glúten); queijo (leite, ovo)	4,5	15,6	4,4	1,5	0,2	0,3	94,5	
	Prato	pá de porco assada fatiada com arroz branco		23,2	32,6	0,6	9,5	2,2	0,2	312,2	
	Salada	couve roxa, tomate e alface		1,1	13,9	3,4	0,4	0,1	0,1	64,7	
Pão - Sobremesa		mistura		castanhas	0,6	19,0	19,0	0,2	0,0	0,0	81,3
Lanche		sumo de fruta 100%		6,8/8,3	13,5/13,5	0,5/0,5	2,5/3,2	1,2/1,6	0,8/0,9	104,5/116,8	
Lanche		pão de mistura com queijo									
6ª-feira											
Almoço	Sopa	creme de couve flor e cenoura	sopa (aipo); massa (glúten); ovo; iogurte sólido (leite); pão (glúten); fiambre de peru (leite, soja)	4,3	16,1	7,0	1,2	0,2	0,3	93,2	
	Prato	massada de ovo colorida [massa cotovelos, ovo cozido e legumes]		16,0	29,2	4,3	12,5	2,5	0,3	294,7	
	Legumes	<i>incorporados: cenoura, ervilha e milho</i>		0,7	9,4	9,3	0,3	0,0	0,0	42,5	
Pão - Sobremesa		mistura		fruta da época	5,5	15,6	15,6	2,5	1,4	0,3	106,3
Lanche		iogurte sólido		3,3	13,5	0,5	1,9	0,6	0,6	85,6	
Lanche		pão de mistura com fiambre de peru									

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.** Caso necessite informação adicional sobre os produtos em causa deve solicitar aos funcionários. Declaração nutricional: 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. Legenda: VE-Valor energético, Líp-Lípidos, AG Sat-Ácidos Gordos Saturados, HC-Hidratos de Carbono, Prot-Proteínas.




São Martinho (316-397) - 11 de Novembro
Bispo de Tours (França) e antigo militar, famoso pela atenção aos pobres, simbolizada na imagem da capa cortada ao meio, para abrigar um pedinte.

Provérbio: Se o inverno não erra o caminho, tê-lo-ei pelo São Martinho.


Semana de 15 a 19 de Novembro de 2021

			alergéneos	Prot	HC	Açúc	Líp	AG Sat	Sal	Kcal
2ª-feira										
Almoço	Sopa	de abóbora	sopa (aipo); almondegas (glúten, soja, sulfitos); massa (glúten); iogurte (leite); pão (glúten); queijo (leite, ovo)	2,6	13,9	4,8	1,2	0,2	0,2	77,7
	Prato	almondegas [carne de vaca] estufadas com massa esparguete		17,1	26,8	1,7	18,2	0,8	0,1	342,0
	Salada	alface, cenoura e couve roxa		0,7	9,4	9,3	0,3	0,0	0,0	42,5
Pão - Sobremesa	mistura	fruta da época		5,5	15,6	15,6	2,5	1,4	0,3	106,3
Lanche		iogurte solido		6,8/	13,5/	0,5/	2,5/	1,2/	0,8/	104,5/
		pão de mistura com queijo	8,3	13,5	0,5	3,2	1,6	0,9	116,8	
3ª-feira										
Almoço	Sopa	creme de brócolos e couve flor	sopa (aipo); abrótea; pão (glúten); fiambre de peru (leite, soja)	4,8	12,5	4,9	1,6	0,2	0,2	83,9
	Prato	abrótea no forno com arroz branco		29,4	31,6	7,9	22,2	4,6	0,6	446,4
	Salada	tomate, cenoura e beterraba		0,7	9,4	9,3	0,3	0,0	0,0	42,5
Pão - Sobremesa	mistura	fruta da época		0,7	9,4	9,3	0,3	0,0	0,0	42,5
Lanche		fruta da época		0,7	9,4	9,3	0,3	0,0	0,0	42,5
		pão de mistura com fiambre de peru	3,3	13,5	0,5	1,9	0,6	0,6	85,6	
4ª-feira										
Almoço	Sopa	de grão-de-bico com couve lombarda	sopa (aipo); leite; pão (glúten)	3,8	14,2	4,3	1,4	0,2	0,2	84,5
	Prato	jardineira de peru [peru, batata e legumes]		37,7	25,6	4,8	8,2	1,5	0,5	329,0
	Legumes	<i>incorporados: pimento, cenoura e ervilhas</i>		0,7	9,4	9,3	0,3	0,0	0,0	42,5
Pão - Sobremesa	mistura	fruta da época		6,6	9,8	9,8	3,2	1,8	0,2	93,7
Lanche		leite simples m/g		2,3	13,5	0,5	0,4	0,1	0,4	67,5
		pão de mistura com marmelada								
5ª-feira										
Almoço	Sopa	creme de curgete	sopa (aipo); petinga frita (petinga, glúten); pudim (leite); pão (glúten); fiambre de frango (leite, soja)	3,4	12,4	4,9	1,2	0,2	0,2	74,6
	Prato	petinga frita com arroz de tomate e couve lombarda		29,4	31,6	7,9	22,2	4,6	0,6	446,4
	Legumes	<i>incorporados: couve lombarda</i>		6,2	36,6	27,8	6,0	4,6	0,8	224,2
Salada	<i>salada: tomate e milho</i>	0,7		9,4	9,3	0,3	0,0	0,0	42,5	
Pão - Sobremesa	mistura	pudim		6,2	19,5	1,1	5,6	1,7	0,8	155,4
Lanche		fruta da época								
		pão de mistura com fiambre de frango								
6ª-feira										
Almoço	Sopa	de alho francês e cenoura	sopa (aipo); massa (glúten); leite achocolatado (leite); pão (glúten); queijo (leite, ovo)	3,9	13,5	5,5	1,3	0,2	0,2	80,4
	Prato	rancho de carnes [carne de porco, carne de vaca, massa riscada e grão de bico]		23,5	16,7	2,9	11,9	3,1	0,8	267,5
	Legumes	<i>incorporados: cenoura, couve lombarda e repolho</i>		0,7	9,4	9,3	0,3	0,0	0,0	42,5
Pão - Sobremesa	mistura	fruta da época		6,6	19,8	19,8	2,2	1,2	0,3	124,2
Lanche		leite achocolatado		6,8/	13,5/	0,5/	2,5/	1,2/	0,8/	104,5/
		pão de mistura com queijo	8,3	13,5	0,5	3,2	1,6	0,9	116,8	

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.** Caso necessite informação adicional sobre os produtos em causa deve solicitar aos funcionários. Declaração nutricional: 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. Legenda: VE-Valor energético, Líp-Lípidos, AG Sat-Ácidos Gordos Saturados, HC-Hidratos de Carbono, Prot-Proteínas.



15 de novembro: Dia Nacional da Língua Gestual Portuguesa
A Língua Gestual Portuguesa (LGP) foi reconhecida enquanto língua da comunidade surda portuguesa pela Constituição da República em 1997, a 15 de novembro.



ASSOCIAÇÃO PORTUGUESA DE SURDOS

Semana de 22 a 26 de Novembro de 2021

			alergéneos	Prot	HC	Açúc	Líp	AG Sat	Sal	Kcal	
2ª-feira											
Almoço	Sopa	de couve lombarda	sopa (aipo); ovo; cogumelos (sulfitos); massa (glúten); pão (glúten); queijo (leite, ovo)	3,1	14,0	6,5	1,4	0,1	0,2	81,1	
	Prato	ovo mexido com cogumelos e massa espiral		12,5	33,8	3,3	12,0	2,3	0,6	295,5	
	Salada	tomate, cenoura e alface		0,7	9,4	9,3	0,3	0,0	0,0	42,5	
Pão - Sobremesa	mistura	fruta da época		0,6	19,0	19,0	0,2	0,0	0,0	81,3	
Lanche	sumo de fruta 100%			6,8/	13,5/	0,5/	2,5/	1,2/	0,8/	104,5/	
	pão de mistura com queijo			8,3	13,5	0,5	3,2	1,6	0,9	116,8	
3ª-feira											
Almoço	Sopa	de cenoura e feijão frade		sopa (aipo); carne picada (glúten, soja, sulfitos); iogurte (leite); pão (glúten); fiambre de frango (leite, soja)	3,5	14,2	3,1	1,3	0,2	0,2	83,4
	Prato	chili de carnes [carne de vaca e porco] com feijão vermelho e arroz branco			40,5	63,8	6,3	8,9	2,3	0,3	500,8
	Legumes	<i>incorporados: cenoura, repolho e couve lombarda</i>			0,7	9,4	9,3	0,3	0,0	0,0	42,5
Pão - Sobremesa	mistura	fruta da época	5,5		15,6	15,6	2,5	1,4	0,3	106,3	
Lanche	iogurte sólido		3,3		13,5	0,5	1,9	0,6	0,6	85,6	
	pão de mistura com fiambre de frango										
4ª-feira											
Almoço	Sopa	creme de feijão verde	sopa (aipo); ovo; gelatina (sulfitos); pão (glúten); queijo (leite, ovo)		2,4	14,2	6,4	1,4	0,2	0,2	79,4
	Prato	bacalhau fresco estufado com salada de batata			24,4	23,4	4,7	6,3	1,0	0,3	250,1
	Legumes	<i>incorporados: cenoura, feijão verde e ervilha</i>			11,3	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	45,4
Pão - Sobremesa	mistura	gelatina		0,7	9,4	9,3	0,3	0,0	0,0	42,5	
Lanche	fruta da época			6,8/	13,5/	0,5/	2,5/	1,2/	0,8/	104,5/	
	pão de mistura com queijo			8,3	13,5	0,5	3,2	1,6	0,9	116,8	
5ª-feira											
Almoço	Sopa	de curgete		sopa (aipo); massa (glúten); leite; pão (glúten); fiambre de peru (soja, leite)	3,4	12,4	4,9	1,2	0,2	0,2	74,6
	Prato	perna de peru no forno fatiada com massa cotovelos			26,6	23,1	7,2	17,2	3,8	0,6	355,8
	salada	couve roxa, milho e alface			0,7	9,4	9,3	0,3	0,0	0,0	42,5
Pão - Sobremesa	mistura	fruta da época	6,6		9,8	9,8	3,2	1,8	0,2	93,7	
Lanche	leite simples m/g		3,3		13,5	0,5	1,9	0,6	0,6	85,6	
	pão de mistura com fiambre de peru										
6ª-feira											
Almoço	Sopa	creme de legumes	sopa (aipo); filetes de pescada panados (filetes de pescada, glúten); pão (glúten); manteiga (leite, soja)		3,5	14,5	5,2	1,3	0,2	0,2	84,0
	Prato	filetes de pescada panados no forno com arroz de cenoura			32,7	40,7	3,4	10,5	1,9	0,4	392,2
	Salada	alface, cenoura e beterraba			0,7	9,4	9,3	0,3	0,0	0,0	42,5
Pão - Sobremesa	mistura	fruta da época		0,7	9,4	9,3	0,3	0,0	0,0	42,5	
Lanche	fruta da época			2,3	13,5	0,5	0,4	0,1	0,4	67,5	
	pão de mistura com manteiga										

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.** Caso necessite informação adicional sobre os produtos em causa deve solicitar aos funcionários. Declaração nutricional: 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. Legenda: VE-Valor energético, Líp-Lípidos, AG Sat-Ácidos Gordos Saturados, HC-Hidratos de Carbono, Prot-Proteínas.



Semana de 29 de Novembro a 3 de Dezembro de 2021

				alergéneos	Prot	HC	Açúc	Líp	AG Sat	Sal	Kcal
2ª-feira											
Almoço	Sopa	de couve lombarda		sopa (aipo); rolo de carne (glúten, soja, sulfitos); esparguete (glúten); leite; pão (glúten); fiambre de peru (leite, soja)	3,1	14,0	6,5	1,4	0,1	0,2	81,1
	Prato	rolo de carne no forno [carne de vaca e porco] com esparguete			17,1	26,8	1,7	18,2	0,8	0,1	342,0
	Salada	alface, couve roxa e pimento									
Pão - Sobremesa		mistura	fruta da época		0,7	9,4	9,3	0,3	0,0	0,0	42,5
		Lanche	leite simples m/g		6,6	9,8	9,8	3,2	1,8	0,2	93,7
			pão de mistura com fiambre de peru		3,3	13,5	0,5	1,9	0,6	0,6	85,6
3ª-feira											
Almoço	Sopa	creme de couve flor		sopa (aipo); abrótea; iogurte (leite); pão (glúten); queijo (leite, ovo)	5,0	13,6	5,8	1,2	0,1	0,2	85,5
	Prato	abrótea estufada com arroz de cenoura			19,8	24,7	1,1	6,5	1,0	0,4	239,8
	Legumes Salada	<i>incorporados: cenoura</i> salada: tomate e milho									
Pão - Sobremesa		mistura	fruta da época		0,7	9,4	9,3	0,3	0,0	0,0	42,5
		Lanche	iogurte líquido		5,5	15,6	15,6	2,5	1,4	0,3	103,6
			pão de mistura com queijo		6,8/8,3	13,5/13,5	0,5/0,5	2,5/3,2	1,2/1,6	0,8/0,9	104,5/116,8
4ª-feira											
Almoço	Sopa			feriado							
	Prato										
	Salada										
Pão - Sobremesa											
		Lanche									
5ª-feira											
Almoço	Sopa	creme de alho francês		sopa (aipo); massa (glúten); pescada; tintureira; delícias do mar (peixe, ovo, glúten, caranguejo, soja); gelado (leite); pão (glúten); queijo (leite, ovo)	2,8	14,6	6,6	1,5	0,2	0,2	81,9
	Prato	massada de peixe [pescada, tintureira, delícias do mar e massa cotovelinhos]			23,8	25,8	1,7	7,0	1,0	0,4	263,9
	Legumes	brócolos, feijão verde e courgette salteados									
Pão - Sobremesa		mistura	gelado		4,5	34,5	33,0	12,0	10,5	0,0	255,0
		Lanche	fruta da época		0,7	9,4	9,3	0,3	0,0	0,0	42,5
			pão de mistura com queijo		6,8/8,3	13,5/13,5	0,5/0,5	2,5/3,2	1,2/1,6	0,8/0,9	104,5/116,8
6ª-feira											
Almoço	Sopa	de brócolos		sopa (aipo); chouriço (soja); iogurte (leite); pão (glúten)	3,9	13,2	4,4	1,5	0,2	0,2	83,8
	Prato	feijoada à portuguesa com forma de arroz branco [carne de vaca, carne de porco e feijão branco]			30,3	41,9	5,2	12,6	3,3	0,9	405,3
	Legumes	<i>incorporados: cenoura, repolho e couve lombarda</i>									
Pão - Sobremesa		mistura	fruta da época		0,7	9,4	9,3	0,3	0,0	0,0	42,5
		Lanche	iogurte sólido		5,5	15,6	15,6	2,5	1,4	0,3	106,3
			pão de mistura com doce		2,3	13,5	0,5	0,4	0,1	0,4	67,5

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, 13Tremço, 14Moluscos. **Para quem não é alérgico ou intolerante, estas substâncias ou produtos são completamente inofensivos.** Caso necessite informação adicional sobre os produtos em causa deve solicitar aos funcionários. Declaração nutricional: 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. Legenda: V-Valor energético, Líp-Lípidos, AG Sat-Ácidos Gordos Saturados, HC-Hidratos de Carbono, Prot-Proteínas.

