

# Ementa

Para uma alimentação saudável e de qualidade.



gertal

[www.gertal.pt](http://www.gertal.pt)

## Município de Chaves Semana de 1 a 5 de julho de 2024 Almoço

		VE (kJ)	VE (kcal)	Líp. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Açúcar (g)	Prot. (g)	Sal (g)
Segunda	Sopa	203	48	1,1	0,2	8,0	0,8	1,1	0,1
	Prato	834	198	5,8	1,4	21,0	0,9	15,1	0,3
	Vegetariana								
	Cogumelos salteados com espinafres e massa espiral <sup>1,3</sup>	831	198	6,9	1,1	27,5	1,2	5,2	0,8
	Salada								
	Cenoura, couve-flor e feijão-verde	127	30	0,2	0,0	3,8	2,2	2,1	0,8
	Sobremesa								
	Melancia	110	26	0,2	0,0	5,5	5,5	0,4	0,0
Terça	Sopa	243	58	1,2	0,2	9,3	0,8	1,7	0,1
	Prato	821	201	12,0	1,6	8,7	0,3	13,6	2,1
	Vegetariana								
	Seitan fatiado grelhado com arroz de cenoura e feijão vermelho cozido <sup>1,6</sup>	939	223	2,3	0,5	35,4	1,0	14,3	0,7
	Salada								
	Salada de alface, pepino e tomate	86	21	0,4	0,0	2,6	2,5	1,1	0,0
	Sobremesa								
	Laranja	201	47	0,2	0,0	8,9	8,9	1,1	0,0
Quarta	Sopa	198	47	1,1	0,2	7,6	0,7	1,2	0,1
	Prato	542	129	5,4	1,5	12,3	0,8	7,5	0,2
	Vegetariana								
	Jardineira de tofu <sup>1,6</sup>	404	96	2,9	0,6	12,1	1,2	4,5	0,2
	Salada								
	Salada de cenoura raspada, couve roxa e tomate	113	27	0,1	0,0	3,9	1,9	1,3	0,1
	Sobremesa								
	Maçã golden	269	64	0,5	0,1	13,4	13,4	0,2	0,0
Quinta	Sopa	215	51	1,1	0,2	8,0	1,0	1,6	0,1
	Prato	1157	277	15,8	2,9	22,2	0,3	11,0	0,3
	Vegetariana								
	Feijão frade com arroz, cenoura e milho	1049	249	5,2	0,8	39,0	0,8	9,6	0,3
	Salada								
	Salada de alface, milho e tomate	209	50	1,5	0,0	4,3	1,1	4,1	0,0
	Sobremesa								
	Banana	441	104	0,4	0,1	21,8	19,6	1,6	0,0
Sexta	Sopa	182	43	1,2	0,2	6,4	0,9	1,2	0,1
	Prato	748	177	5,1	0,9	18,1	1,1	14,5	0,4
	Vegetariana								
	Estufado de soja e feijão catarino com esparguete, ervilhas e cenoura <sup>1,3,6</sup>	1187	282	3,8	0,5	37,3	1,4	21,5	0,6
	Salada								
	Salada de beterraba, cenoura e couve-roxa	109	26	0,0	0,0	3,9	2,6	1,2	0,1
	Sobremesa								
	Abacaxi	201	47	0,2	0,0	9,5	9,5	0,5	0,0

Por motivos imprevistos, a ementa poderá sofrer alterações.

A sua refeição contém ou pode conter as seguintes substâncias ou produtos e seus derivados:<sup>1</sup>Cereais que contêm glúten, <sup>3</sup>Ovos, <sup>4</sup>Peixes, <sup>6</sup>Soja. 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

# Ementa

Para uma alimentação saudável e de qualidade.



gertal

[www.gertal.pt](http://www.gertal.pt)

## Município de Chaves Semana de 8 a 12 de julho de 2024 Almoço

		VE (kJ)	VE (kcal)	Lip. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Açúcar (g)	Prot. (g)	Sal (g)
<b>Segunda</b>									
Sopa	Sopa de grão-de-bico, ervilhas e repolho	248	59	1,3	0,2	9,3	0,8	1,8	0,1
Prato	Bolonhesa de cavala e legumes com esparguete <sup>1,3,4,6</sup>	964	229	9,6	1,2	24,9	1,6	10,2	0,5
Vegetariana	Lasanha de espinafres, juliana de couve-lombarda e cenoura <sup>1,3,6,7</sup>	898	220	6,6	2,6	30,9	0,9	8,3	0,6
Salada	Salada de beterraba, cenoura e milho	225	53	1,4	0,0	5,5	2,4	3,9	0,1
Sobremesa	Maçã starking	269	64	0,5	0,1	13,4	13,4	0,2	0,0
<b>Terça</b>		VE (kJ)	VE (kcal)	Lip. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Açúcar (g)	Prot. (g)	Sal (g)
Sopa	Sopa de couve-galega, cebola e cenoura	198	47	1,1	0,2	7,6	0,7	1,1	0,1
Prato	Rolo de carne com arroz de cenoura e feijão preto estufado <sup>1,6,12</sup>	847	202	9,4	3,8	17,3	1,0	11,7	0,9
Vegetariana	Salteado de cogumelos e berinjela com arroz de cenoura	797	189	5,1	0,8	31,5	1,0	3,3	0,5
Salada	Salada de alface, cenoura e couve roxa	96	23	0,1	0,0	2,9	1,3	1,5	0,1
Sobremesa	Pêssego	184	44	0,3	0,0	8,1	8,1	0,6	0,0
<b>Quarta</b>		VE (kJ)	VE (kcal)	Lip. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Açúcar (g)	Prot. (g)	Sal (g)
Sopa	Creme de lentilhas, curgete e berinjela <sup>1,6,10,11</sup>	260	62	1,3	0,2	9,6	0,6	2,4	0,1
Prato	Robalo assado com molho de legumes e salada de batata, cenoura, ervilhas e ovo <sup>3,4,9,10,11</sup>	436	104	4,0	0,8	9,8	1,0	6,5	0,3
Vegetariana	Salteado de feijão-branco, cogumelos e batata	541	128	2,5	0,4	19,4	0,9	4,9	0,4
Salada	Salada de alface, cebola e tomate	84	20	0,2	0,0	2,7	2,2	1,1	0,0
Sobremesa	Melão	125	30	0,3	0,1	5,7	5,7	0,6	0,0
<b>Quinta</b>		VE (kJ)	VE (kcal)	Lip. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Açúcar (g)	Prot. (g)	Sal (g)
Sopa	Sopa de feijão catarino, couve-galega e nabo	238	57	1,2	0,2	9,1	0,7	1,8	0,1
Prato	Bife de peru grelhado com massa tagliatelle e molho de legumes <sup>1,6,9,10,11</sup>	704	166	3,6	0,7	18,4	1,3	14,9	0,5
Vegetariana	Estufado de seitan com tomate com macarronete <sup>1,3,6</sup>	888	211	4,6	0,9	26,9	1,6	13,9	0,7
Salada	Salada de cenoura raspada, couve-roxa e pepino	112	26	0,1	0,0	3,6	1,4	1,5	0,1
Sobremesa	Laranja	201	47	0,2	0,0	8,9	8,9	1,1	0,0
<b>Sexta</b>		VE (kJ)	VE (kcal)	Lip. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Açúcar (g)	Prot. (g)	Sal (g)
Sopa	Creme de abóbora, repolho e brócolos	208	49	1,2	0,2	8,0	0,6	1,2	0,1
Prato	Peixe vermelho assado com arroz de brócolos e feijão branco <sup>4</sup>	832	198	4,8	0,7	24,4	0,3	12,4	0,5
Vegetariana	Arroz de lentilhas, brócolos e feijão branco no forno <sup>1,6,10,11</sup>	1335	316	5,3	0,7	51,0	0,2	13,1	0,6
Salada	Couve-lombarda, brócolos e feijão-verde	119	29	0,4	0,0	2,3	0,3	2,5	0,5
Sobremesa	Banana	441	104	0,4	0,1	21,8	19,6	1,6	0,0
Sobremesa 1	Leite creme <sup>3,7</sup>	467	111	2,6	1,1	16,7	11,2	4,5	0,1
Sobremesa 2	Leite creme vegan <sup>1</sup>	741	178	12,1	10,6	16,0	10,6	1,1	0,1

Por motivos imprevistos, a ementa poderá sofrer alterações.

A sua refeição contém ou pode conter as seguintes substâncias ou produtos e seus derivados:<sup>1</sup>Cereais que contêm glúten, <sup>3</sup>Ovos, <sup>4</sup>Peixes, <sup>6</sup>Soja, <sup>7</sup>Leite, <sup>9</sup>Aipo, <sup>10</sup>Mostarda, <sup>11</sup>Sementes de sésamo. 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

# Ementa

Para uma alimentação saudável e de qualidade.



**gertal**  
www.gertal.pt

## Município de Chaves Semana de 15 a 19 de julho de 2024 Almoço

Segunda		VE (kJ)	VE (kcal)	Lip. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Açúcar (g)	Prot. (g)	Sal (g)
Sopa	Sopa de nabo, cenoura e feijão-verde	208	49	1,2	0,2	8,1	0,8	1,1	0,1
Prato	Lasanha de carne de vaca picada com queijo <sup>1,3,6,7</sup>	1157	282	11,3	4,4	30,2	0,7	14,4	0,3
Vegetariana	Massa macarrão com soja fina cozida <sup>1,3,6</sup>	1561	368	2,7	0,5	53,4	1,3	29,6	0,3
Salada	Brócolos, cenoura e ervilhas cozidas	156	37	0,5	0,1	3,7	2,3	2,8	0,5
Sobremesa	Ameixa preta	172	41	0,2	0,0	7,4	7,4	0,8	0,0
Terça		VE (kJ)	VE (kcal)	Lip. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Açúcar (g)	Prot. (g)	Sal (g)
Sopa	Sopa de lentilhas, cebola e brócolos <sup>1,6,10,11</sup>	271	64	1,2	0,2	10,3	0,7	2,5	0,1
Prato	Dourada assada com pimentos e cebola com arroz de couve-lombarda <sup>4</sup>	782	186	7,2	1,3	19,4	0,5	10,3	0,2
Vegetariana	Guisado de arroz com couve-lombarda e feijão catarino	1038	247	2,8	0,3	45,3	0,5	9,4	0,2
Salada	Salada de alface, cebola e milho	246	58	1,9	0,0	4,9	0,6	5,0	0,0
Sobremesa	Banana	441	104	0,4	0,1	21,8	19,6	1,6	0,0
Quarta		VE (kJ)	VE (kcal)	Lip. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Açúcar (g)	Prot. (g)	Sal (g)
Sopa	Sopa de curgete, alface e brócolos	182	43	1,2	0,2	6,4	0,9	1,2	0,1
Prato	Coxa de frango assada com massa espiral e cenoura e ervilhas <sup>1,3</sup>	736	175	5,0	0,9	17,8	1,3	13,9	0,6
Vegetariana	Hambúrguer de grão com massa espiral e ervilhas <sup>1,3</sup>	1389	329	6,0	0,9	53,4	2,4	11,9	0,2
Salada	Salada de alface, couve roxa e tomate	93	22	0,2	0,0	2,6	1,1	1,5	0,0
Sobremesa	Maçã starking	269	64	0,5	0,1	13,4	13,4	0,2	0,0
Quinta		VE (kJ)	VE (kcal)	Lip. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Açúcar (g)	Prot. (g)	Sal (g)
Sopa	Sopa de nabo, cenoura e feijão vermelho	244	58	1,2	0,2	9,7	0,8	1,7	0,1
Prato	Bacalhau à Gomes de Sá (bacalhau, batata, ovo, salsa) <sup>3,4</sup>	445	106	2,9	0,5	13,3	0,9	6,0	0,9
Vegetariana	Legumes à Gomes de Sá (legumes, batata, ovo, salsa) <sup>3</sup>	341	81	2,0	0,4	11,8	1,2	3,0	0,2
Salada	Salada de beterraba, curgete e cenoura	94	22	0,1	0,0	3,2	2,4	1,1	0,1
Sobremesa	Melancia	110	26	0,2	0,0	5,5	5,5	0,4	0,0
Sexta		VE (kJ)	VE (kcal)	Lip. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Açúcar (g)	Prot. (g)	Sal (g)
Sopa	Sopa de couve-galega, cenoura e alho-francês	200	47	1,1	0,2	7,6	0,7	1,2	0,1
Prato	Arroz de pato com queijo gratinado no forno <sup>7</sup>	779	185	6,7	2,0	16,0	0,3	15,0	0,3
Vegetariana	Arroz de cenoura e espinafres cozido com salteado de cogumelos e feijão-verde	665	159	5,3	0,8	23,4	0,5	3,2	0,8
Salada	Salada de pepino, pimento verde e tomate	96	23	0,4	0,0	3,1	3,1	1,0	0,0
Sobremesa	Nectarinas	206	49	0,1	0,0	8,7	8,7	1,4	0,0

Por motivos imprevistos, a ementa poderá sofrer alterações.

A sua refeição contém ou pode conter as seguintes substâncias ou produtos e seus derivados:<sup>1</sup>Cereais que contêm glúten, <sup>3</sup>Ovos, <sup>4</sup>Peixes, <sup>6</sup>Soja, <sup>7</sup>Leite, <sup>10</sup>Mostarda, <sup>11</sup>Sementes de sésamo. 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

# Ementa

Para uma alimentação saudável e de qualidade.



gertal  
www.gertal.pt

## Município de Chaves Semana de 22 a 26 de julho de 2024 Almoço

Segunda		VE (kJ)	VE (kcal)	Líp. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Açúcar (g)	Prot. (g)	Sal (g)
Sopa	Sopa de favas, couve-flor e nabo	212	50	1,1	0,2	8,0	1,0	1,5	0,2
Prato	Salada de atum, batata, feijão-frade, cenoura, couve-lombarda ripada e ovo <sup>3,4</sup>	633	150	4,1	0,7	17,4	0,7	9,7	0,6
Vegetariana	Favas estufadas com massa espiral cozida <sup>1,3</sup>	899	213	5,1	0,9	33,4	1,9	7,0	0,4
Salada	Cenoura, cebola e repolho cozido	105	25	0,2	0,0	3,7	2,1	1,0	1,1
Sobremesa	Maçã starking	269	64	0,5	0,1	13,4	13,4	0,2	0,0
Terça		VE (kJ)	VE (kcal)	Líp. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Açúcar (g)	Prot. (g)	Sal (g)
Sopa	Sopa de couve-lombarda, abóbora e alface	206	49	1,1	0,2	7,9	0,7	1,2	0,1
Prato	Bife de frango grelhado com macarrão de cenoura e tomate <sup>1,3</sup>	765	181	2,1	0,5	21,4	1,1	17,5	0,4
Vegetariana	Ervilhas e cenoura estufada com arroz e feijão-preto cozido	1083	256	6,2	0,8	40,4	0,7	8,8	0,5
Salada	Salada de alface, pepino e pimentos	86	21	0,5	0,1	1,8	1,4	1,6	0,0
Sobremesa	Melão	125	30	0,3	0,1	5,7	5,7	0,6	0,0
Quarta		VE (kJ)	VE (kcal)	Líp. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Açúcar (g)	Prot. (g)	Sal (g)
Sopa	Sopa de feijão vermelho, couve-penca e batata-doce	349	83	0,7	0,1	16,7	3,5	1,5	0,2
Prato	Filete de perca com arroz de tomate <sup>4</sup>	685	163	4,0	0,6	20,4	0,5	10,8	0,3
Vegetariana	Hambúrguer de soja grelhado com massa tagliatelle cozida <sup>1,3,6,7,8,9,10</sup>	1129	268	7,4	2,8	35,7	3,5	13,5	1,6
Salada	Salada de alface, beterraba e tomate	85	21	0,2	0,0	2,7	2,4	1,1	0,0
Sobremesa	Melancia	110	26	0,2	0,0	5,5	5,5	0,4	0,0
Quinta		VE (kJ)	VE (kcal)	Líp. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Açúcar (g)	Prot. (g)	Sal (g)
Sopa	Sopa de cenoura, couve-flor e cebola	202	48	1,1	0,2	7,7	1,0	1,3	0,1
Prato	Peru estufado fatiado com batata assada	538	128	5,4	1,4	9,5	0,6	10,0	0,2
Vegetariana	Arroz de brócolos, tomate e grão-de-bico	1089	258	3,6	0,5	45,3	1,6	8,5	0,4
Salada	Salada de alface, milho e pepino	215	51	1,7	0,0	4,0	0,4	4,6	0,0
Sobremesa	Laranja	201	47	0,2	0,0	8,9	8,9	1,1	0,0
Sobremesa 1	Gelatina vegetal de morango <sup>1,3,6,7,8,12</sup>	433	102	0,0	0,0	24,9	24,2	0,0	0,1
Sexta		VE (kJ)	VE (kcal)	Líp. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Açúcar (g)	Prot. (g)	Sal (g)
Sopa	Creme de abóbora, batata e feijão branco	230	55	1,3	0,2	8,3	0,7	1,6	0,1
Prato	Pescada no forno em cama de legumes com arroz de cenoura <sup>4</sup>	655	155	3,8	0,6	19,4	0,6	10,5	0,4
Vegetariana	Tofu assado com batata cozida aos cubos e salsa picada <sup>1,6</sup>	477	113	3,6	0,7	14,2	0,9	5,2	0,3
Salada	Cenoura, ervilhas e feijão-verde cozido	154	37	0,2	0,1	4,7	1,7	2,2	0,9
Sobremesa	Banana	441	104	0,4	0,1	21,8	19,6	1,6	0,0

Por motivos imprevistos, a ementa poderá sofrer alterações.

A sua refeição contém ou pode conter as seguintes substâncias ou produtos e seus derivados:<sup>1</sup>Cereais que contêm glúten, <sup>3</sup>Ovos, <sup>4</sup>Peixes, <sup>6</sup>Soja, <sup>7</sup>Leite, <sup>8</sup>Frutos de casca rija, <sup>9</sup>Aipo, <sup>10</sup>Mostarda, <sup>12</sup>Dióxido de enxofre e sulfitos. 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

# Ementa

Para uma alimentação saudável e de qualidade.



**gertal**  
www.gertal.pt

Município de Chaves  
Semana de 29 a 31 de julho de 2024  
Almoço

Segunda		VE (kJ)	VE (kcal)	Lip. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Açúcar (g)	Prot. (g)	Sal (g)
Sopa	Sopa de couve-galega, nabo e feijão branco	230	55	1,1	0,2	8,6	0,8	1,7	0,2
Prato	Ovos mexidos com fiambre de aves (sem adição de gordura) com massa espiral de cenoura e ervilhas <sup>1,3,6,7</sup>	743	177	5,5	1,6	20,7	1,6	9,8	0,8
Vegetariana	Omelete de cogumelos com arroz de couve branca <sup>3</sup>	808	193	7,6	1,7	21,8	0,3	8,2	0,5
Salada	Salada de alface, beterraba e tomate	85	21	0,2	0,0	2,7	2,4	1,1	0,0
Sobremesa	Melancia	110	26	0,2	0,0	5,5	5,5	0,4	0,0
Terça		VE (kJ)	VE (kcal)	Lip. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Açúcar (g)	Prot. (g)	Sal (g)
Sopa	Creme de abóbora, ervilhas e couve-flor	212	50	1,1	0,2	8,0	0,9	1,5	0,1
Prato	Lombo de salmão assado com arroz de salsa <sup>4</sup>	1148	274	15,6	2,8	22,0	0,3	10,9	0,1
Vegetariana	Grão-de-bico com milho, cebola e batata cozida	545	129	0,9	0,1	23,4	1,4	5,1	0,2
Salada	Refogado de feijão-verde, cenoura e alho francês	339	82	6,3	0,9	3,5	0,7	1,5	0,8
Sobremesa	Pêssego	184	44	0,3	0,0	8,1	8,1	0,6	0,0
Quarta		VE (kJ)	VE (kcal)	Lip. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Açúcar (g)	Prot. (g)	Sal (g)
Sopa	Sopa de abóbora, cebola e penca	201	48	1,1	0,2	7,9	0,8	1,2	0,1
Prato	Massa à lavrador (carne de vaca, massa macarronete, feijão catarino e cenoura cozida) <sup>1,3</sup>	876	209	6,3	2,0	23,2	1,0	13,9	0,3
Vegetariana	Massa macarronete com soja, feijão catarino e cenoura cozida <sup>1,3,6</sup>	1301	309	4,1	0,6	40,4	1,1	24,0	0,5
Salada	Salada de alface, couve roxa e pepino	89	21	0,2	0,1	2,1	0,4	1,8	0,0
Sobremesa	Maçã golden	269	64	0,5	0,1	13,4	13,4	0,2	0,0

Por motivos imprevistos, a ementa poderá sofrer alterações.

A sua refeição contém ou pode conter as seguintes substâncias ou produtos e seus derivados:<sup>1</sup>Cereais que contêm glúten, <sup>3</sup>Ovos, <sup>4</sup>Pexes, <sup>6</sup>Soja, <sup>7</sup>Leite. 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