



## ASSOALFRA-ASS. SOLID. ALFRAGIDE

### Semana 1 a 5 dezembro 2025

#### Segunda

		VE (kJ)	VE (kcal)	Líp. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Açúcar (g)	Prot. (g)	Sal (g)
Sopa	Creme de abóbora e curgete (batata, cebola, abóbora, curgete)	191	45	0,9	0,2	7,6	1,7	1,5	0,1
Sopa berçário	Creme de abóbora, curgete c/ peru (batata, curgete, abóbora)	270	64	1,0	0,2	5,2	1,2	8,2	0,1
Prato berçário	Esparguete à bolonhesa com legumes cozidos <sup>1,3</sup>	568	136	7,3	2,4	7,5	1,7	9,4	0,2
Prato	Esparguete à bolonhesa com legumes salteados <sup>1,3</sup>	567	135	7,3	2,4	7,5	1,7	9,3	0,2
Vegetariano	Bolonhesa de soja com legumes <sup>1,3,6</sup>	617	146	1,8	0,3	18,9	1,4	12,5	0,1
Dieta	Bife de peru com esparguete e legumes cozidos <sup>1,3</sup>	456	108	2,5	0,4	8,5	1,4	12,2	0,2
Sobremesa	Fruta da época	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	Creme de couve-flor (batata, cenoura, couve flor)	199	47	0,8	0,1	6,4	2,4	2,3	0,1
Sopa berçário	Creme de couve-flor com vitela (batata, cenoura, couve-flor)	268	64	1,6	0,5	5,0	1,9	6,3	0,1
Prato berçário	Arroz de cenoura com maruca <sup>4</sup>	362	86	2,1	0,3	7,7	1,3	8,5	0,2
Prato	Arroz de cenoura com atum <sup>1,3,4,5,6,7,9,10</sup>	783	188	11,3	3,8	12,1	0,3	9,0	0,2
Dieta	Arroz de cenoura com maruca <sup>4</sup>	362	86	2,1	0,3	7,7	1,3	8,5	0,2
Sobremesa	Fruta da época	223	53	0,2	0,0	11,1	11,1	0,8	0,0

#### Quarta

		VE (kJ)	VE (kcal)	Líp. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Açúcar (g)	Prot. (g)	Sal (g)
Sopa	Feijão verde (batata, cenoura, f.verde. curgete)	174	41	0,6	0,1	6,4	2,9	1,4	0,1
Sopa berçário	Feijão verde com frango (batata, cenoura, f.verde. curgete)	174	41	0,6	0,1	6,4	2,9	1,4	0,1
Prato berçário	Bife de frango com massinha e cubos de abóbora	625	148	2,7	0,5	16,5	0,3	14,6	0,2
Prato	Bife de frango com massinha e cubos de abóbora	649	154	2,4	0,4	19,1	0,3	13,9	0,2
Vegetariano	Massinha com feijão, cubos de soja e legumes (espinafres, cenoura e cogumelos) salteados <sup>6</sup>	647	153	1,6	0,2	19,3	0,9	12,8	0,4
Dieta	Bife de frango com arroz e cubos de abóbora	625	148	2,7	0,5	16,5	0,3	14,6	0,2
Sobremesa	Fruta da época	199	47	0,4	0,0	9,4	9,4	0,3	0,0

#### Quinta

		VE (kJ)	VE (kcal)	Líp. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Açúcar (g)	Prot. (g)	Sal (g)
Sopa	Creme de brócolos (batata, cenoura, ervilha)								
Sop berçário	Creme de brócolos com borrego (batata, cenoura, ervilha)								
Prat berçário	Pescada cozida com batata e cenoura <sup>4</sup>								
Prato	Pescada à Brás com alho francês <sup>1,3,4,5,6,7,9,10</sup>								
Dieta	Pescada cozida com batata e cenoura <sup>4</sup>								
Sobremesa	Fruta da época								

#### Sexta

		VE (kJ)	VE (kcal)	Líp. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Açúcar (g)	Prot. (g)	Sal (g)
Sopa	Curgete (batata, abóbora, curgete, nabo)	194	46	1,0	0,1	6,5	1,6	2,0	0,1
Sopa berçário	Curgete com peru (batata, abóbora, brócolos, nabo)	262	62	1,1	0,2	4,7	1,2	7,8	0,1
Prato berçário	Bife de peru com puré de batata e cenoura ralada <sup>7</sup>	379	90	2,0	0,4	7,3	1,7	10,1	0,2
Prato	Bife de peru com puré de batata e cenoura ralada <sup>7</sup>	377	89	1,9	0,4	8,0	1,7	9,7	0,2
Vegetariano	Tirinhas de tofu com puré de batata e cenoura ralada <sup>1,5,6,7,8,9,10,11,12</sup>	753	179	4,8	1,6	25,2	0,7	8,5	0,2
Dieta	Bife de peru com puré de batata e cenoura ralada <sup>7</sup>	379	90	2,0	0,4	7,3	1,7	10,1	0,2
Sobremesa	Fruta da época	269	64	0,5	0,1	13,4	13,4	0,2	0,0

A sua refeição contém ou pode conter as seguintes substâncias ou produtos e seus derivados: <sup>1</sup>Cereais que contém glúten., <sup>2</sup>Crustáceos, <sup>3</sup>Ovos, <sup>4</sup>Peixes, <sup>5</sup>Amendoins, <sup>6</sup>Soja, <sup>7</sup>Leite, <sup>8</sup>Frutos de casca rija, <sup>9</sup>Aipo, <sup>10</sup>Mostarda, <sup>11</sup>Sementes de sésamo, <sup>12</sup>Dióxido de enxofre e sulfitos, <sup>13</sup>Tremoço, <sup>14</sup>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. VE - Valor energético, Líp. - Lípidos, AG Sat. - Ácidos Gordos Saturados, HC - Hidratos de Carbono, Prot. - Proteínas

## ASSOALFRA-ASS. SOLID. ALFRAGIDE

### Semana 1 a 5 dezembro 2025

### Lanche

#### Segunda

		VE (kJ)	VE (kcal)	Líp. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Açúcar (g)	Prot. (g)	Sal (g)
Lanche	Iogurte com pão de mistura com manteiga <sup>1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14</sup>	633	151	7,1	4,7	17,3	8,9	4,2	0,3
Lanche bebés	Iogurte com maçã cozida <sup>7</sup>	330	78	1,4	0,8	13,6	13,6	2,2	0,1

#### Terça

		VE (kJ)	VE (kcal)	Líp. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Açúcar (g)	Prot. (g)	Sal (g)
Lanche	Leite com cereais/Pão de centeio com fiambre de peru <sup>1,3,6,7,8,12</sup>	600	142	2,6	0,6	24,3	0,2	5,1	0,8
Lanche bebés	Papa de milho <sup>7</sup>	566	135	1,3	0,0	28,0	0,0	2,5	0,0

#### Quarta

		VE (kJ)	VE (kcal)	Líp. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Açúcar (g)	Prot. (g)	Sal (g)
Lanche	Iogurte com pão de mafra fatia e manteiga <sup>1,7</sup>	527	126	6,9	4,6	12,7	8,3	3,5	0,2
Lanche bebés	Iogurte com pera cozida <sup>7</sup>	310	73	1,4	0,8	12,4	12,4	2,4	0,1

#### Quinta

		VE (kJ)	VE (kcal)	Líp. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Açúcar (g)	Prot. (g)	Sal (g)
Lanche	Leite com pão de mistura com queijo <sup>1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14</sup>	385	92	3,3	1,3	9,4	0,2	5,7	0,3
Lanche bebés	Papa de aveia <sup>1,6,7,11</sup>	590	139	3,0	0,4	20,6	0,3	5,8	0,0

#### Sexta

		VE (kJ)	VE (kcal)	Líp. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Açúcar (g)	Prot. (g)	Sal (g)
Lanche	Iogurte com pão de centeio com manteiga/Bolo de maçã <sup>1,3,6,7,12</sup>	802	192	10,3	4,4	20,4	10,1	4,3	0,3
Lanche bebés	Iogurte <sup>7</sup>	321	76	2,0	1,3	11,0	11,0	3,5	0,1



#### Benefícios da Maçã Verde Para Saúde:

Além de ser uma fruta deliciosa a maçã verde possui nutrientes fundamentais para o corpo e é muito benéfica para nossa saúde digestiva, pois ajuda a evitar a indigestão, apoia a absorção de nutrientes e favorece os movimentos intestinais.

A sua refeição contém ou pode conter as seguintes substâncias ou produtos e seus derivados: <sup>1</sup>Cereais que contêm glúten., <sup>2</sup>Ovos, <sup>4</sup>Peixes, <sup>5</sup>Amendoins, <sup>6</sup>Soja, <sup>7</sup>Leite, <sup>9</sup>Aipo, <sup>10</sup>Mostarda. 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. VE - Valor energético, Líp. - Lípidos, AG Sat. - Ácidos Gordos Saturados, HC - Hidratos de Carbono, Prot. - Proteínas