

Câmara Municipal de Valpaços

Ementas Escolares

Ano letivo: 2024/2025



Semana: 16 a 20 de setembro de 2024

Ementa 3

Dia da semana	Refeição do dia	Declaração Nutricional					Possíveis Alergénios*
		VE (kcal)	Líp. (g)	HC (g)	Prot. (g)	Sal (g)	
Segunda-feira	Sopa: Feijão encarnado	70,5	1,2	12,2	2,6	0,2	¹ Cereais que contêm glúten ³ Ovos e produtos à base de ovos ⁶ Soja e produtos à base de soja ⁷ Leite e produtos à base de leite ¹⁰ Mostarda e produtos à base de mostarda
	Prato: Frango estufado com batata cozida ^{1,3,6,7,10}	286,5	10,2	14,9	33,3	0,3	
	Prato vegetariano: Pimentos recheados com legumes e puré de batata ^{1,3,6,7,10}	260,7	12,7	24,4	12,3	0,4	
	Salada/Legumes cozinhados: Salada de alface, beterraba e tomate	29,6	0,2	4,9	2,1	0,0	
	Sobremesa: Fruta fresca da época (3 variedades)	32,5	0,3	7,5	0,3	0,0	
Terça-feira	Sopa: Espinafres	83,1	1,9	12,8	3,7	0,4	⁴ Peixe e produtos à base de peixe
	Prato: Filetes de pescada no forno com arroz de legumes ⁴	259,3	8,4	25,9	19,5	0,5	
	Prato vegetariano: Ervilhas estufadas com arroz de legumes	194,3	5,9	25,2	9,7	0,4	
	Salada/Legumes cozinhados: Existentes no prato	24,3	0,4	3,0	2,3	0,0	
	Sobremesa: Fruta fresca da época (3 variedades)	33,8	0,2	7,1	0,9	0,0	
Quarta-feira	Sopa: Creme de abóbora	73,9	1,5	13,0	2,2	0,3	¹ Cereais que contêm glúten
	Prato: Rancho (Carne de vaca, couve lombarda, cenoura, grão e macarronete) ¹	294,8	13,2	30,7	12,9	0,7	
	Prato vegetariano: Rancho vegetariano (Couve lombarda, abóbora, grão e macarronete) ¹	256,2	6,9	37,8	10,0	0,2	
	Legumes cozinhados: Existentes no prato	-	-	-	-	-	
	Sobremesa: Fruta fresca da época (3 variedades)	30,4	0,2	6,5	0,5	0,0	
Quinta-feira	Sopa: Curgete	79,3	1,7	12,7	3,4	0,2	³ Ovos e produtos à base de ovos ⁴ Peixe e produtos à base de peixe
	Prato: Bacalhau à Gomes de Sá ^{3,4}	309,4	12,2	15,4	34,2	1,4	
	Prato vegetariano: Caldeirada de legumes (Batata, feijão branco, cenoura, pimento)	222,9	5,7	32,7	9,5	0,4	
	Salada/Legumes cozinhados: Salada de alface, tomate e pimento	26,2	0,4	3,4	2,3	0,0	
	Sobremesa: Gelatina e fruta fresca da época (3 variedades)	60,2	0,0	13,1	1,9	0,0	
Sexta-feira	Sopa: Feijão-verde	79,5	1,5	13,7	2,8	0,3	¹ Cereais que contêm glúten
	Prato: Panados de frango forno com arroz de primavera ¹	171,1	6,1	9,0	19,7	0,1	
	Prato vegetariano: <i>Paella</i> vegetariana (Arroz de açafraão, pimento, curgete, ervilhas e cenoura)	194,6	6,1	24,6	10,1	0,3	
	Salada/Legumes cozinhados: Salada de alface, milho e cenoura	34,2	0,5	5,7	1,8	0,0	
	Sobremesa: Fruta fresca da época (3 variedades)	35,6	0,2	7,4	0,8	0,0	

Ementas elaboradas de acordo com os critérios da Circular nº.: 3097/DGE/2018 da Direção Geral da Educação.

Declaração nutricional calculada a partir dos valores médios, dos alimentos, estabelecidos na Tabela de Composição de Alimentos (2010) do Instituto Nacional de Saúde Doutor Ricardo Jorge.

*A refeição contém ou pode conter as seguintes substâncias. Para quem não é alérgico ou intolerante, estas substâncias ou produtos são inofensivas.

VE – Valor energético; Líp. – Lípidos; HC – Hidratos de Carbono; Prot. – Proteína.

Câmara Municipal de Valpaços

Ementas Escolares

Ano letivo: 2024/2025



Semana: 23 a 27 de setembro de 2024

Ementa 4

Dia da semana	Refeição do dia	Declaração Nutricional					Possíveis Alergênicos*
		VE (kcal)	Líp. (g)	HC (g)	Prot. (g)	Sal (g)	
Segunda-feira	Sopa: Cenoura e grão-de-bico	98,9	1,9	15,9	4,4	0,3	¹ Cereais que contêm glúten ⁴ Peixe e produtos à base de peixe ¹⁴ Moluscos e produtos à base de moluscos
	Prato: Douradinhos no forno com massa tricolor ^{1,4,14}	245,4	11,8	15,6	18,8	0,7	
	Prato vegetariano: Curgete recheada no forno com massa <i>fusilli</i> ¹	227,4	9,4	22,6	12,9	0,2	
	Salada/Legumes cozinhados: Salada de alface, cenoura e pimento	20,3	0,3	2,9	1,6	0,0	
	Sobremesa: Fruta fresca da época (3 variedades)	71,3	0,3	16,4	1,2	0,0	
Terça-feira	Sopa: Couve-flor	78,6	1,4	12,7	3,8	0,3	-----
	Prato: Costeletas de porco assadas com batata cozida	406,4	23,8	15,6	31,9	0,4	
	Prato vegetariano: Salada de três feijões com batata	219,4	5,5	31,3	10,5	0,3	
	Salada/Legumes cozinhados: Cenoura, couve-flor, brócolos no forno	24,3	0,4	3,0	2,3	0,0	
	Sobremesa: Fruta fresca da época (3 variedades)	33,8	0,2	7,1	0,9	0,0	
Quarta-feira	Sopa: Creme de curgete	79,3	1,7	12,7	3,4	0,2	¹ Cereais que contêm glúten ³ Ovos e produtos à base de ovos ⁷ Leite e produtos à base de leite ¹⁴ Moluscos e produtos à base de moluscos
	Prato: Arroz de polvo ¹⁴	213,9	6,7	9,9	28,4	0,3	
	Prato vegetariano: Arroz malandrinho com legumes	170,0	5,6	23,8	5,6	0,5	
	Salada/Legumes cozinhados: Salada de alface, tomate e pepino	16,9	0,4	1,9	1,6	0,0	
	Sobremesa: Leite creme e Fruta fresca da época (3 variedades) ^{1,3,7}	84,1	2,3	13,7	2,3	0,0	
Quinta-feira	Sopa: Alho francês	76,3	1,7	12,6	2,9	0,2	¹ Cereais que contêm glúten ⁶ Soja e produtos à base de soja ¹¹ Sementes de sésamo
	Prato: Almôndegas de frango estufadas com molho de tomate e massa cotovelinho ¹	252,4	6,4	15,7	32,2	0,2	
	Prato vegetariano: Almôndegas vegetarianas com massa cotovelinho ^{1,6,11}	270,8	10,4	16,0	24,5	0,2	
	Salada/Legumes cozinhados: Salada de alface, milho e beterraba	44,4	0,5	7,4	2,5	0,0	
	Sobremesa: Fruta fresca da época (3 variedades)	45,5	0,4	10,7	0,2	0,0	
Sexta-feira	Sopa: Nabiças	86,3	1,9	13,6	3,8	0,3	³ Ovos e produtos à base de ovos ⁴ Peixe e produtos à base de peixe
	Prato: Salada russa (Atum, ovo, batata, feijão-verde, ervilhas, cenoura) ^{3,4}	352,6	17,2	17,3	31,9	0,6	
	Prato vegetariano: Salada russa vegetariana (Batata, cenoura, feijão-verde, ervilhas)	210,1	5,7	29,7	9,6	0,3	
	Salada/Legumes cozinhados: Feijão-verde, cenoura, ervilhas (existente no prato)	-	-	-	-	-	
	Sobremesa: Fruta fresca da época (3 variedades)	42,6	0,4	8,7	0,8	0,0	

Ementas elaboradas de acordo com os critérios da Circular nº.: 3097/DGE/2018 da Direção Geral da Educação.

Declaração nutricional calculada a partir dos valores médios, dos alimentos, estabelecidos na Tabela de Composição de Alimentos (2010) do Instituto Nacional de Saúde Doutor Ricardo Jorge.

*A refeição contém ou pode conter as seguintes substâncias. Para quem não é alérgico ou intolerante, estas substâncias ou produtos são inofensivas.

VE – Valor energético; Líp. – Lípidos; HC – Hidratos de Carbono; Prot. – Proteína.

Câmara Municipal de Valpaços

Ementas Escolares

Ano letivo: 2024/2025



Semana: 30 de setembro a 04 de outubro de 2024

Ementa 5

Dia da semana	Refeição do dia	Declaração Nutricional					Possíveis Alergénios*
		VE (kcal)	Líp. (g)	HC (g)	Prot. (g)	Sal (g)	
Segunda-feira	Sopa: Abóbora	71,9	1,2	12,7	2,6	0,2	-----
	Prato: Feijoada de frango com arroz	217,3	7,8	12,0	24,7	0,6	
	Prato vegetariano: Feijoada de legumes com arroz	237,4	6,0	32,4	12,7	0,6	
	Salada/Legumes cozinhados: Salada de alface, milho, cenoura	34,2	0,5	5,7	1,8	0,0	
	Sobremesa: Fruta fresca da época (3 variedades)	32,5	0,3	7,5	0,3	0,0	
Terça-feira	Sopa: Feijão branco	93,1	1,8	15,3	4,2	0,4	¹ Cereais que contêm glúten ⁴ Peixe e produtos à base de peixe
	Prato: Redfish no forno com massa ^{1,4}	203,8	5,6	15,9	21,4	0,4	
	Prato vegetariano: Estufadinho de lentilhas com massa espiral ¹	250,2	6,2	37,5	10,3	0,3	
	Salada/Legumes cozinhados: Salada de alface, tomate, pepino	16,9	0,4	1,9	1,6	0,0	
	Sobremesa: Fruta fresca da época (3 variedades)	35,6	0,2	7,4	0,8	0,0	
Quarta-feira	Sopa: Creme de couve-flor	78,6	1,4	12,7	3,8	0,3	¹ Cereais que contêm glúten ³ Ovos e produtos à base de ovos ⁶ Soja e produtos à base de soja ⁷ Leite e produtos à base de leite ¹⁰ Mostarda e produtos à base de mostarda ¹¹ Sementes de sésamo ¹² Dióxido de enxofre e sulfitos
	Prato: Hambúrguer de peru com puré de batata ^{1,3,6,7,10,12}	237,3	9,4	14,9	22,9	0,3	
	Prato vegetariano: Empadão de cogumelos (Batata, soja, cogumelos, cenoura) ^{6,11,12}	211,1	11,4	18,5	8,6	0,3	
	Salada/Legumes cozinhados: Cenoura, brócolos, couve-flor cozidos	24,3	0,4	3,0	2,3	0,0	
	Sobremesa: Fruta fresca da época (3 variedades)	30,4	0,2	6,5	0,5	0,0	
Quinta-feira	Sopa: Cenoura e espinafres	83,1	1,9	12,8	3,7	0,4	¹ Cereais que contêm glúten ⁴ Peixe e produtos à base de peixe
	Prato: Pastéis de bacalhau com arroz de ervilhas ⁴	201,5	8,4	12,2	19,1	0,3	
	Prato vegetariano: Hambúrguer vegetariano com arroz de ervilhas ¹	223,5	12,2	7,9	12,6	0,3	
	Salada/Legumes cozinhados: Salada de alface, couve-roxa e pimento	26,2	0,3	3,6	2,6	0,0	
	Sobremesa: Fruta cozida e Fruta fresca da época (3 variedades)	36,3	0,4	8,4	0,2	0,0	
Sexta-feira	Sopa: Feijão-verde	79,5	1,5	13,7	2,8	0,4	¹ Cereais que contêm glúten ⁶ Soja e produtos à base de soja ¹¹ Sementes de sésamo
	Prato: Esparguete à bolonhesa ¹	269,6	12,2	15,5	23,9	0,2	
	Prato vegetariano: Esparguete à bolonhesa de soja com espinafres ^{1,6,11}	207,8	9,4	19,8	10,8	0,3	
	Salada/Legumes cozinhados: Salada de alface, pepino e tomate	16,9	0,4	1,9	1,6	0,0	
	Sobremesa: Fruta fresca da época (3 variedades)	42,6	0,4	8,7	0,8	0,0	

Ementas elaboradas de acordo com os critérios da Circular nº.: 3097/DGE/2018 da Direção Geral da Educação.

Declaração nutricional calculada a partir dos valores médios, dos alimentos, estabelecidos na Tabela de Composição de Alimentos (2010) do Instituto Nacional de Saúde Doutor Ricardo Jorge.

*A refeição contém ou pode conter as seguintes substâncias. Para quem não é alérgico ou intolerante, estas substâncias ou produtos são inofensivas.

VE – Valor energético; Líp. – Lípidos; HC – Hidratos de Carbono; Prot. – Proteína.

Câmara Municipal de Valpaços

Ementas Escolares

Ano letivo: 2024/2025



Semana: 07 a 11 de outubro de 2024

Ementa 6

Dia da semana	Refeição do dia	Declaração Nutricional					Possíveis Alergénios*
		VE (kcal)	Líp. (g)	HC (g)	Prot. (g)	Sal (g)	
<u>Segunda-feira</u>	Sopa: Ervilhas	81,7	1,5	13,9	3,2	0,3	⁴Peixe e produtos à base de peixe
	Prato: Filetes maruca com batata cozida ⁴	189,3	5,2	16,5	18,5	0,5	
	Prato vegetariano: Salada de feijão-frade com batata e legumes	210,1	5,7	29,7	9,6	0,3	
	Salada/Legumes cozinhados: Brócolos, cenoura, couve-flor cozidos	24,3	0,4	3,4	2,3	0,0	
	Sobremesa: Fruta fresca da época (3 variedades)	71,3	0,3	16,4	1,2	0,0	
<u>Terça-feira</u>	Sopa: Abóbora e espinafres	85,4	2,4	11,7	4,4	0,4	-----
	Prato: Pernas de frango no forno com arroz de açafão	298,7	11,4	9,9	38,9	0,4	
	Prato vegetariano: Arroz de açafão com feijão e cenoura	194,6	6,1	24,6	10,1	0,3	
	Salada/Legumes cozinhados: Salada de alface, tomate, pepino	16,9	0,4	1,9	1,6	0,0	
	Sobremesa: Fruta fresca da época (3 variedades)	33,8	0,2	7,1	0,9	0,0	
<u>Quarta-feira</u>	Sopa: Creme de curgete	79,3	1,7	12,7	3,4	0,2	¹Cereais que contêm glúten ⁴Peixe e produtos à base de peixe ⁶Soja e produtos à base de soja ¹¹Sementes de sésamo
	Prato: Filetes de pescada à sevilhana no forno com massa cotovelinho ^{1,4}	203,8	5,6	15,9	21,4	0,4	
	Prato vegetariano: Bolonhesa de soja com massa cotovelinho ^{1,6,11}	186,3	8,5	19,0	8,2	0,2	
	Salada/Legumes cozinhados: Cenoura, couve-flor, pimentos no forno	20,8	0,3	3,3	1,5	0,0	
	Sobremesa: Fruta fresca da época (3 variedades)	45,5	0,4	10,7	0,2	0,0	
<u>Quinta-feira</u>	Sopa: Juliana	81,7	1,5	13,9	3,2	0,3	⁷Leite e produtos à base de leite
	Prato: Bifinhos de porco estufados com batata assada	297,9	12,6	15,6	29,9	0,3	
	Prato vegetariano: Jardineira de legumes (Batata, feijão-verde, cenoura, ervilhas)	203,1	5,9	26,9	10,8	0,3	
	Salada/Legumes cozinhados: Salada de alface, milho, beterraba	44,4	0,5	7,4	2,5	0,0	
	Sobremesa: logurte de aromas e Fruta fresca da época (3 variedades) ⁷	180,4	1,0	38,4	5,4	0,0	
<u>Sexta-feira</u>	Sopa: Canja ¹	88,1	1,5	8,4	10,2	0,2	¹Cereais que contêm glúten ⁴Peixe e produtos à base de peixe ¹² Dióxido de enxofre e sulfitos
	Prato: Arroz de tamboril ⁴	238,3	12,5	11,7	19,6	0,8	
	Prato vegetariano: Cogumelos estufados com legumes e arroz de cenoura ¹²	170,0	5,6	23,8	5,6	0,5	
	Salada/Legumes cozinhados: Brócolos, feijão-verde, cenoura cozidos	26,1	0,4	3,4	2,2	0,0	
	Sobremesa: Fruta fresca da época (3 variedades)	35,6	0,2	7,4	0,8	0,0	

Ementas elaboradas de acordo com os critérios da Circular nº.: 3097/DGE/2018 da Direção Geral da Educação.

Declaração nutricional calculada a partir dos valores médios, dos alimentos, estabelecidos na Tabela de Composição de Alimentos (2010) do Instituto Nacional de Saúde Doutor Ricardo Jorge.

*A refeição contém ou pode conter as seguintes substâncias. Para quem não é alérgico ou intolerante, estas substâncias ou produtos são inofensivas.

VE – Valor energético; Líp. – Lípidos; HC – Hidratos de Carbono; Prot. – Proteína.

Câmara Municipal de Valpaços

Ementas Escolares

Ano letivo: 2024/2025



Semana: 14 a 18 de outubro de 2024

Ementa 7

Dia da semana	Refeição do dia	Declaração Nutricional					Possíveis Alergénios*
		VE (kcal)	Líp. (g)	HC (g)	Prot. (g)	Sal (g)	
Segunda-feira	Sopa: Feijão-branco	71,9	1,2	12,7	2,6	0,2	¹ Cereais que contêm glúten
	Prato: Peito de peru assado com massa tricolor ¹	208,4	6,5	15,5	21,6	0,5	
	Prato vegetariano: Rolinhos de couve recheados com macarronete ¹	256,2	6,9	37,8	10,0	0,2	
	Salada/Legumes cozinhados: Salada de alface, cenoura, tomate	19,5	0,2	3,2	1,4	0,0	
	Sobremesa: Fruta fresca da época (3 variedades)	42,6	0,4	8,7	0,8	0,0	
Terça-feira	Sopa: Couve Lombarda	68,9	1,3	11,3	3,1	0,0	⁴ Peixe e produtos à base de peixe
	Prato: Lombinhos de pescada no forno com batata cozida ⁴	194,7	5,2	16,5	19,8	0,2	
	Prato vegetariano: Estufadinho de feijão com batata cozida	219,4	5,5	31,3	10,5	0,3	
	Salada/Legumes cozinhados: Salada de alface, pepino, milho	26,5	0,6	4,4	1,9	0,0	
	Sobremesa: Fruta fresca da época (3 variedades)	30,4	0,2	6,5	0,5	0,0	
Quarta-feira	Sopa: Creme de couve-flor	78,6	1,4	12,7	3,8	0,3	-----
	Prato: Arroz de aves no forno	264,2	6,4	9,0	42,3	0,4	
	Prato vegetariano: Salteado de legumes com arroz	170,0	5,6	23,8	5,6	0,5	
	Salada/Legumes cozinhados: Feijão-verde, couve-flor, cenoura cozidos	23,6	0,2	3,9	1,7	0,0	
	Sobremesa: Fruta fresca da época (3 variedades)	32,5	0,3	7,5	0,3	0,0	
Quinta-feira	Sopa: Brócolos	82,6	1,7	12,2	4,6	0,2	¹ Cereais que contêm glúten
	Prato: Lasanha de salmão e legumes ^{1,4,7}	440,9	33,8	7,7	26,4	0,3	
	Prato vegetariano: Lasanha de legumes ¹	254,6	11,8	24,8	9,3	0,3	
	Salada/Legumes cozinhados: Salada de alface, couve-roxa, tomate	25,3	0,2	3,8	2,3	0,0	
	Sobremesa: Mousse de chocolate e Fruta fresca da época (3 variedades) ^{1,7}	208,6	9,8	14,6	7,1	0,6	⁴ Peixe e produtos à base de peixe ⁷ Leite e produtos à base de leite
Sexta-feira	Sopa: Cenoura e nabo	70,2	1,4	12,4	2,1	0,3	¹ Cereais que contêm glúten ³ Ovos e produtos à base de ovos ⁶ Soja e produtos à base de soja ⁷ Leite e produtos à base de leite ¹⁰ Mostarda e produtos à base de mostarda
	Prato: Cubinhos de vitela estufados com puré de batata ^{1,3,6,7,10}	234,1	11,9	24,6	6,8	0,4	
	Prato vegetariano: Empadão de legumes ^{1,3,6,7,10}	235,0	12,1	22,2	9,1	0,4	
	Salada/Legumes cozinhados: Cenoura, brócolos, couve-flor no forno	24,3	0,4	3,0	2,3	0,0	
	Sobremesa: Fruta fresca da época (3 variedades)	35,6	0,2	7,4	0,8	0,0	

Ementas elaboradas de acordo com os critérios da Circular nº.: 3097/DGE/2018 da Direção Geral da Educação.

Declaração nutricional calculada a partir dos valores médios, dos alimentos, estabelecidos na Tabela de Composição de Alimentos (2010) do Instituto Nacional de Saúde Doutor Ricardo Jorge.

*A refeição contém ou pode conter as seguintes substâncias. Para quem não é alérgico ou intolerante, estas substâncias ou produtos são inofensivas.

VE – Valor energético; Líp. – Lípidos; HC – Hidratos de Carbono; Prot. – Proteína.

Câmara Municipal de Valpaços

Ementas Escolares

Ano letivo: 2024/2025



Semana: 21 a 25 de outubro de 2024

Ementa 1

Dia da semana	Refeição do dia	Declaração Nutricional					Possíveis Alergénios*
		VE (kcal)	Líp. (g)	HC (g)	Prot. (g)	Sal (g)	
Segunda-feira	Sopa: Curgete	81,7	1,5	13,9	3,2	0,3	¹ Cereais que contêm glúten
	Prato: Bifinhos de peru com massa espiral ¹	207,7	6,5	15,3	21,6	0,4	
	Prato vegetariano: Massa com ervilhas e legumes (cenoura, feijão-verde, couve-flor) ¹	218,5	6,2	31,1	9,3	0,2	
	Salada/Legumes cozinhados: Macedónia no forno	32,2	0,5	4,9	1,7	0,1	
	Sobremesa: Fruta fresca da época (3 variedades)	45,5	0,4	10,7	0,2	0,0	
Terça-feira	Sopa: Feijão encarnado	88,1	1,5	8,4	10,2	0,2	⁴ Peixe e produtos à base de peixe ¹² Dióxido de enxofre e sulfitos
	Prato: Medalhões de pescada no forno com batata cozida ⁴	222,4	8,4	16,5	19,6	0,3	
	Prato vegetariano: Empadão de lentilhas (Batata, lentilhas, cogumelos, cenoura) ¹²	200,7	9,8	23,3	5,9	0,4	
	Salada/Legumes cozinhados: Salada de alface, milho e tomate	21,9	0,2	3,6	1,5	0,1	
	Sobremesa: Fruta fresca da época (3 variedades)	71,3	0,3	16,4	1,2	0,0	
Quarta-feira	Sopa: Abóbora e nabiças	86,3	1,9	13,6	3,8	0,4	-----
	Prato: Lombo de porco assado com arroz	282,8	8,7	12,7	29,2	0,4	
	Prato vegetariano: Grão-de-bico estufado com legumes e arroz	192,7	6,4	26,5	6,9	0,4	
	Salada/Legumes cozinhados: Salada de alface, cenoura e couve-roxa	27,3	0,1	4,5	2,3	0,2	
	Sobremesa: Fruta fresca da época (3 variedades)	42,6	0,4	8,7	0,8	0,0	
Quinta-feira	Sopa: Ervilhas	79,3	1,7	12,7	3,4	0,2	¹ Cereais que contêm glúten ⁴ Peixe e produtos à base de peixe ⁷ Leite e produtos à base de leite
	Prato: Perca em molho de tomate com macarronete ^{1,4}	227,9	8,9	15,5	21,1	0,2	
	Prato vegetariano: Massa à camponesa (Massa, feijão encarnado, cenoura, brócolos) ¹	264,1	6,6	35,9	14,6	0,5	
	Salada/Legumes cozinhados: Salada de pepino, milho e tomate	31,5	0,6	5,0	1,3	0,0	
	Sobremesa: logurte de aromas e fruta fresca da época (3 variedades) ⁷	180,4	1	38,4	5,4	0,0	
Sexta-feira	Sopa: Cenoura com espinafres	83,1	1,9	12,8	3,7	0,4	⁶ Soja e produtos à base de soja ¹¹ Sementes de sésamo
	Prato: Jardineira de vitela	229,8	9,0	28,2	8,7	0,5	
	Prato vegetariano: Jardineira de soja (Batata, cenoura, ervilhas, soja) ^{6,11}	194,1	8,3	20,6	9,1	0,2	
	Salada/Legumes cozinhados: Existentes no prato	21,2	0,4	2,6	1,9	0,0	
	Sobremesa: Fruta fresca da época (3 variedades)	32,5	0,3	7,5	0,3	0,0	

Ementas elaboradas de acordo com os critérios da Circular nº.: 3097/DGE/2018 da Direção Geral da Educação.

Declaração nutricional calculada a partir dos valores médios, dos alimentos, estabelecidos na Tabela de Composição de Alimentos (2010) do Instituto Nacional de Saúde Doutor Ricardo Jorge.

*A refeição contém ou pode conter as seguintes substâncias. Para quem não é alérgico ou intolerante, estas substâncias ou produtos são inofensivas.

VE – Valor energético; Líp. – Lípidos; HC – Hidratos de Carbono; Prot. – Proteína.

Câmara Municipal de Valpaços

Ementas Escolares

Ano letivo: 2024/2025



Semana: 28 de outubro a 01 de novembro de 2024

Ementa 2

Dia da semana	Refeição do dia	Declaração Nutricional					Possíveis Alérgenos*
		VE (kcal)	Líp. (g)	HC (g)	Prot. (g)	Sal (g)	
<u>Segunda-feira</u>	Sopa: Lentilhas	75,6	1,4	13,2	2,6	0,3	¹ Cereais que contêm glúten
	Prato: Lombrinhos de salmão no forno com arroz de ervilhas ⁴	378,4	25,4	14,0	23,1	0,8	
	Prato vegetariano: Seitan de cebolada no forno com arroz de ervilhas ^{1,6}	182,9	6,0	19,1	12,1	0,2	⁴ Peixe e produtos à base de peixe
	Salada/Legumes cozinhados: Salada de alface, milho e cenoura	34,2	0,5	5,7	1,8	0,0	
	Sobremesa: Fruta fresca da época (3 variedades)	33,8	0,2	7,1	0,9	0,0	
<u>Terça-feira</u>	Sopa: Alho francês	76,3	1,7	12,6	2,9	0,2	¹ Cereais que contêm glúten
	Prato: <i>Stroganoff</i> de frango com esparguete (sem natas) ¹	252,4	6,4	15,7	32,2	0,2	
	Prato vegetariano: <i>Stroganoff</i> de grão com esparguete (sem natas) ¹	226,0	6,7	32,2	8,6	0,2	
	Salada/Legumes cozinhados: Salada de alface, pepino e tomate	16,9	0,4	1,9	1,6	0,0	
<u>Quarta-feira</u>	Sopa: Creme de Brócolos	82,6	1,7	12,2	4,6	0,2	³ Ovos e produtos à base de ovos ⁶ Soja e produtos à base de soja ¹¹ Sementes de sésamo ¹² Dióxido de enxofre e sulfitos
	Prato: Tortilha (Ovo, cogumelos, macedónia) ³	189,3	5,2	16,5	18,5	0,2	
	Prato vegetariano: Empadão de soja ^{6,11}	235,2	12,1	22,2	9,1	0,5	
	Salada/Legumes cozinhados: Cenoura, feijão-verde e brócolos cozidos	26,1	0,4	3,4	2,2	0,0	
	Sobremesa: Fruta cozida e fruta fresca da época (3 variedades)	36,3	0,4	8,4	0,2	0,0	
<u>Quinta-feira</u>	Sopa: Juliana (Nabo, ervilhas e cenoura)	81,7	1,5	13,9	3,2	0,3	¹² Dióxido de enxofre e sulfitos
	Prato: <i>Chilli</i> com arroz de legumes	207,7	6,3	15,5	21,9	0,3	
	Prato vegetariano: Arroz de cogumelos ¹²	170,0	5,6	23,8	5,6	0,5	
	Salada/Legumes cozinhados: Salada de alface, couve-roxa e milho	40,1	0,5	6,2	2,7	0,0	
<u>Sexta-feira</u> <u>FERIADO</u>	Sopa: Couve lombarda	68,9	1,3	11,3	3,1	0,2	¹ Cereais que contêm glúten
	Prato: Massa de atum (massa espiral) ^{1,4}	297,8	16,4	14,0	23,1	0,4	
	Prato vegetariano: Mistura de legumes estufados com massa ¹	262,4	7,9	37,4	9,5	0,3	⁴ Peixe e produtos à base de peixe
	Salada/Legumes cozinhados: Cenoura, brócolos e couve-flor no forno	24,3	0,4	3	2,3	0,0	
	Sobremesa: Fruta fresca da época (3 variedades)	42,6	0,4	8,7	0,8	0,0	

Ementas elaboradas de acordo com os critérios da Circular nº.: 3097/DGE/2018 da Direção Geral da Educação.

Declaração nutricional calculada a partir dos valores médios, dos alimentos, estabelecidos na Tabela de Composição de Alimentos (2010) do Instituto Nacional de Saúde Doutor Ricardo Jorge.

*A refeição contém ou pode conter as seguintes substâncias. Para quem não é alérgico ou intolerante, estas substâncias ou produtos são inofensivas.

VE – Valor energético; Líp. – Lípidos; HC – Hidratos de Carbono; Prot. – Proteína.

Câmara Municipal de Valpaços

Ementas Escolares

Ano letivo: 2024/2025



Semana: 04 a 08 de novembro de 2024

Ementa 3

Dia da semana	Refeição do dia	Declaração Nutricional					Possíveis Alergénios*
		VE (kcal)	Líp. (g)	HC (g)	Prot. (g)	Sal (g)	
<u>Segunda-feira</u>	Sopa: Feijão encarnado	70,5	1,2	12,2	2,6	0,2	¹ Cereais que contêm glúten ³ Ovos e produtos à base de ovos ⁶ Soja e produtos à base de soja ⁷ Leite e produtos à base de leite ¹⁰ Mostarda e produtos à base de mostarda
	Prato: Frango estufado com batata cozida ^{1,3,6,7,10}	286,5	10,2	14,9	33,3	0,3	
	Prato vegetariano: Pimentos recheados com legumes e puré de batata ^{1,3,6,7,10}	260,7	12,7	24,4	12,3	0,4	
	Salada/Legumes cozinhados: Salada de alface, beterraba e tomate	29,6	0,2	4,9	2,1	0,0	
	Sobremesa: Fruta fresca da época (3 variedades)	32,5	0,3	7,5	0,3	0,0	
<u>Terça-feira</u>	Sopa: Espinafres	83,1	1,9	12,8	3,7	0,4	⁴ Peixe e produtos à base de peixe
	Prato: Filetes de pescada no forno com arroz de legumes ⁴	259,3	8,4	25,9	19,5	0,5	
	Prato vegetariano: Ervilhas estufadas com arroz de legumes	194,3	5,9	25,2	9,7	0,4	
	Salada/Legumes cozinhados: Existentes no prato	24,3	0,4	3,0	2,3	0,0	
	Sobremesa: Fruta fresca da época (3 variedades)	33,8	0,2	7,1	0,9	0,0	
<u>Quarta-feira</u>	Sopa: Creme de abóbora	73,9	1,5	13,0	2,2	0,3	¹ Cereais que contêm glúten
	Prato: Rancho (Carne de vaca, couve lombarda, cenoura, grão e macarronete) ¹	294,8	13,2	30,7	12,9	0,7	
	Prato vegetariano: Rancho vegetariano (Couve lombarda, abóbora, grão e macarronete) ¹	256,2	6,9	37,8	10,0	0,2	
	Legumes cozinhados: Existentes no prato	-	-	-	-	-	
	Sobremesa: Fruta fresca da época (3 variedades)	30,4	0,2	6,5	0,5	0,0	
<u>Quinta-feira</u>	Sopa: Curgete	79,3	1,7	12,7	3,4	0,2	³ Ovos e produtos à base de ovos ⁴ Peixe e produtos à base de peixe
	Prato: Bacalhau à Gomes de Sá ^{3,4}	309,4	12,2	15,4	34,2	1,4	
	Prato vegetariano: Caldeirada de legumes (Batata, feijão branco, cenoura, pimento)	222,9	5,7	32,7	9,5	0,4	
	Salada/Legumes cozinhados: Salada de alface, tomate e pimento	26,2	0,4	3,4	2,3	0,0	
	Sobremesa: Gelatina e fruta fresca da época (3 variedades)	60,2	0,0	13,1	1,9	0,0	
<u>Sexta-feira</u>	Sopa: Feijão-verde	79,5	1,5	13,7	2,8	0,3	¹ Cereais que contêm glúten
	Prato: Panados de frango forno com arroz de primavera ¹	171,1	6,1	9,0	19,7	0,1	
	Prato vegetariano: Paella vegetariana (Arroz de açafraão, pimento, curgete, ervilhas e cenoura)	194,6	6,1	24,6	10,1	0,3	
	Salada/Legumes cozinhados: Salada de alface, milho e cenoura	34,2	0,5	5,7	1,8	0,0	
	Sobremesa: Fruta fresca da época (3 variedades)	35,6	0,2	7,4	0,8	0,0	

Ementas elaboradas de acordo com os critérios da Circular nº.: 3097/DGE/2018 da Direção Geral da Educação.

Declaração nutricional calculada a partir dos valores médios, dos alimentos, estabelecidos na Tabela de Composição de Alimentos (2010) do Instituto Nacional de Saúde Doutor Ricardo Jorge.

*A refeição contém ou pode conter as seguintes substâncias. Para quem não é alérgico ou intolerante, estas substâncias ou produtos são inofensivas.

VE – Valor energético; Líp. – Lípidos; HC – Hidratos de Carbono; Prot. – Proteína.

Câmara Municipal de Valpaços

Ementas Escolares

Ano letivo: 2024/2025



Semana: 11 a 15 de novembro de 2024

Ementa 4

Dia da semana	Refeição do dia	Declaração Nutricional					Possíveis Alérgenos*
		VE (kcal)	Líp. (g)	HC (g)	Prot. (g)	Sal (g)	
Segunda-feira	Sopa: Cenoura e grão-de-bico	98,9	1,9	15,9	4,4	0,3	¹ Cereais que contêm glúten ⁴ Peixe e produtos à base de peixe ¹⁴ Moluscos e produtos à base de moluscos
	Prato: Douradinhos no forno com massa tricolor ^{1,4,14}	245,4	11,8	15,6	18,8	0,7	
	Prato vegetariano: Curgete recheada no forno com massa <i>fusilli</i> ¹	227,4	9,4	22,6	12,9	0,2	
	Salada/Legumes cozinhados: Salada de alface, cenoura e pimento	20,3	0,3	2,9	1,6	0,0	
	Sobremesa: Fruta fresca da época (3 variedades)	71,3	0,3	16,4	1,2	0,0	
Terça-feira	Sopa: Couve-flor	78,6	1,4	12,7	3,8	0,3	-----
	Prato: Costeletas de porco assadas com batata cozida	406,4	23,8	15,6	31,9	0,4	
	Prato vegetariano: Salada de três feijões com batata	219,4	5,5	31,3	10,5	0,3	
	Salada/Legumes cozinhados: Cenoura, couve-flor, brócolos no forno	24,3	0,4	3,0	2,3	0,0	
	Sobremesa: Fruta fresca da época (3 variedades)	33,8	0,2	7,1	0,9	0,0	
Quarta-feira	Sopa: Creme de curgete	79,3	1,7	12,7	3,4	0,2	¹ Cereais que contêm glúten ³ Ovos e produtos à base de ovos ⁷ Leite e produtos à base de leite ¹⁴ Moluscos e produtos à base de moluscos
	Prato: Arroz de polvo ¹⁴	213,9	6,7	9,9	28,4	0,3	
	Prato vegetariano: Arroz malandrinho com legumes	170,0	5,6	23,8	5,6	0,5	
	Salada/Legumes cozinhados: Salada de alface, tomate e pepino	16,9	0,4	1,9	1,6	0,0	
	Sobremesa: Leite creme e Fruta fresca da época (3 variedades) ^{1,3,7}	84,1	2,3	13,7	2,3	0,0	
Quinta-feira	Sopa: Alho francês	76,3	1,7	12,6	2,9	0,2	¹ Cereais que contêm glúten ⁶ Soja e produtos à base de soja ¹¹ Sementes de sésamo
	Prato: Almôndegas de frango estufadas com molho de tomate e massa cotovelinho ¹	252,4	6,4	15,7	32,2	0,2	
	Prato vegetariano: Almôndegas vegetarianas com massa cotovelinho ^{1,6,11}	270,8	10,4	16,0	24,5	0,2	
	Salada/Legumes cozinhados: Salada de alface, milho e beterraba	44,4	0,5	7,4	2,5	0,0	
	Sobremesa: Fruta fresca da época (3 variedades)	45,5	0,4	10,7	0,2	0,0	
Sexta-feira	Sopa: Nabiças	86,3	1,9	13,6	3,8	0,3	³ Ovos e produtos à base de ovos ⁴ Peixe e produtos à base de peixe
	Prato: Salada russa (Atum, ovo, batata, feijão-verde, ervilhas, cenoura) ^{3,4}	352,6	17,2	17,3	31,9	0,6	
	Prato vegetariano: Salada russa vegetariana (Batata, cenoura, feijão-verde, ervilhas)	210,1	5,7	29,7	9,6	0,3	
	Salada/Legumes cozinhados: Feijão-verde, cenoura, ervilhas (existente no prato)	-	-	-	-	-	
	Sobremesa: Fruta fresca da época (3 variedades)	42,6	0,4	8,7	0,8	0,0	

Ementas elaboradas de acordo com os critérios da Circular nº.: 3097/DGE/2018 da Direção Geral da Educação.

Declaração nutricional calculada a partir dos valores médios, dos alimentos, estabelecidos na Tabela de Composição de Alimentos (2010) do Instituto Nacional de Saúde Doutor Ricardo Jorge.

*A refeição contém ou pode conter as seguintes substâncias. Para quem não é alérgico ou intolerante, estas substâncias ou produtos são inofensivas.

VE – Valor energético; Líp. – Lípidos; HC – Hidratos de Carbono; Prot. – Proteína.

Câmara Municipal de Valpaços

Ementas Escolares

Ano letivo: 2024/2025



Semana: 18 a 22 de novembro de 2024

Ementa 5

Dia da semana	Refeição do dia	Declaração Nutricional					Possíveis Alergénios*
		VE (kcal)	Líp. (g)	HC (g)	Prot. (g)	Sal (g)	
Segunda-feira	Sopa: Abóbora	71,9	1,2	12,7	2,6	0,2	-----
	Prato: Feijoada de frango com arroz	217,3	7,8	12,0	24,7	0,6	
	Prato vegetariano: Feijoada de legumes com arroz	237,4	6,0	32,4	12,7	0,6	
	Salada/Legumes cozinhados: Salada de alface, milho, cenoura	34,2	0,5	5,7	1,8	0,0	
	Sobremesa: Fruta fresca da época (3 variedades)	32,5	0,3	7,5	0,3	0,0	
Terça-feira	Sopa: Feijão branco	93,1	1,8	15,3	4,2	0,4	¹ Cereais que contêm glúten ⁴ Peixe e produtos à base de peixe
	Prato: Redfish no forno com massa ^{1,4}	203,8	5,6	15,9	21,4	0,4	
	Prato vegetariano: Estufadinho de lentilhas com massa espiral ¹	250,2	6,2	37,5	10,3	0,3	
	Salada/Legumes cozinhados: Salada de alface, tomate, pepino	16,9	0,4	1,9	1,6	0,0	
	Sobremesa: Fruta fresca da época (3 variedades)	35,6	0,2	7,4	0,8	0,0	
Quarta-feira	Sopa: Creme de couve-flor	78,6	1,4	12,7	3,8	0,3	¹ Cereais que contêm glúten ³ Ovos e produtos à base de ovos ⁶ Soja e produtos à base de soja ⁷ Leite e produtos à base de leite ¹⁰ Mostarda e produtos à base de mostarda ¹¹ Sementes de sésamo ¹² Dióxido de enxofre e sulfitos
	Prato: Hambúrguer de peru com puré de batata ^{1,3,6,7,10,12}	237,3	9,4	14,9	22,9	0,3	
	Prato vegetariano: Empadão de cogumelos (Batata, soja, cogumelos, cenoura) ^{6,11,12}	211,1	11,4	18,5	8,6	0,3	
	Salada/Legumes cozinhados: Cenoura, brócolos, couve-flor cozidos	24,3	0,4	3,0	2,3	0,0	
	Sobremesa: Fruta fresca da época (3 variedades)	30,4	0,2	6,5	0,5	0,0	
Quinta-feira	Sopa: Cenoura e espinafres	83,1	1,9	12,8	3,7	0,4	¹ Cereais que contêm glúten ⁴ Peixe e produtos à base de peixe
	Prato: Pastéis de bacalhau com arroz de ervilhas ⁴	201,5	8,4	12,2	19,1	0,3	
	Prato vegetariano: Hambúrguer vegetariano com arroz de ervilhas ¹	223,5	12,2	7,9	12,6	0,3	
	Salada/Legumes cozinhados: Salada de alface, couve-roxa e pimento	26,2	0,3	3,6	2,6	0,0	
	Sobremesa: Fruta cozida e Fruta fresca da época (3 variedades)	36,3	0,4	8,4	0,2	0,0	
Sexta-feira	Sopa: Feijão-verde	79,5	1,5	13,7	2,8	0,4	¹ Cereais que contêm glúten ⁶ Soja e produtos à base de soja ¹¹ Sementes de sésamo
	Prato: Esparguete à bolonhesa ¹	269,6	12,2	15,5	23,9	0,2	
	Prato vegetariano: Esparguete à bolonhesa de soja com espinafres ^{1,6,11}	207,8	9,4	19,8	10,8	0,3	
	Salada/Legumes cozinhados: Salada de alface, pepino e tomate	16,9	0,4	1,9	1,6	0,0	
	Sobremesa: Fruta fresca da época (3 variedades)	42,6	0,4	8,7	0,8	0,0	

Ementas elaboradas de acordo com os critérios da Circular nº.: 3097/DGE/2018 da Direção Geral da Educação.

Declaração nutricional calculada a partir dos valores médios, dos alimentos, estabelecidos na Tabela de Composição de Alimentos (2010) do Instituto Nacional de Saúde Doutor Ricardo Jorge.

*A refeição contém ou pode conter as seguintes substâncias. Para quem não é alérgico ou intolerante, estas substâncias ou produtos são inofensivas.

VE – Valor energético; Líp. – Lípidos; HC – Hidratos de Carbono; Prot. – Proteína.

Câmara Municipal de Valpaços

Ementas Escolares

Ano letivo: 2024/2025



Semana: 25 a 29 de novembro de 2024

Ementa 6

Dia da semana	Refeição do dia	Declaração Nutricional					Possíveis Alergénios*
		VE (kcal)	Líp. (g)	HC (g)	Prot. (g)	Sal (g)	
Segunda-feira	Sopa: Ervilhas	81,7	1,5	13,9	3,2	0,3	⁴ Peixe e produtos à base de peixe
	Prato: Filetes maruca com batata cozida ⁴	189,3	5,2	16,5	18,5	0,5	
	Prato vegetariano: Salada de feijão-frade com batata e legumes	210,1	5,7	29,7	9,6	0,3	
	Salada/Legumes cozinhados: Brócolos, cenoura, couve-flor cozidos	24,3	0,4	3,4	2,3	0,0	
	Sobremesa: Fruta fresca da época (3 variedades)	71,3	0,3	16,4	1,2	0,0	
Terça-feira	Sopa: Abóbora e espinafres	85,4	2,4	11,7	4,4	0,4	-----
	Prato: Pernas de frango no forno com arroz de açafraão	298,7	11,4	9,9	38,9	0,4	
	Prato vegetariano: Arroz de açafraão com feijão e cenoura	194,6	6,1	24,6	10,1	0,3	
	Salada/Legumes cozinhados: Salada de alface, tomate, pepino	16,9	0,4	1,9	1,6	0,0	
	Sobremesa: Fruta fresca da época (3 variedades)	33,8	0,2	7,1	0,9	0,0	
Quarta-feira	Sopa: Creme de curgete	79,3	1,7	12,7	3,4	0,2	¹ Cereais que contêm glúten ⁴ Peixe e produtos à base de peixe ⁶ Soja e produtos à base de soja ¹¹ Sementes de sésamo
	Prato: Filetes de pescada à sevilhana no forno com massa cotovelinho ^{1,4}	203,8	5,6	15,9	21,4	0,4	
	Prato vegetariano: Bolonhesa de soja com massa cotovelinho ^{1,6,11}	186,3	8,5	19,0	8,2	0,2	
	Salada/Legumes cozinhados: Cenoura, couve-flor, pimentos no forno	20,8	0,3	3,3	1,5	0,0	
	Sobremesa: Fruta fresca da época (3 variedades)	45,5	0,4	10,7	0,2	0,0	
Quinta-feira	Sopa: Juliana	81,7	1,5	13,9	3,2	0,3	⁷ Leite e produtos à base de leite
	Prato: Bifinhos de porco estufados com batata assada	297,9	12,6	15,6	29,9	0,3	
	Prato vegetariano: Jardineira de legumes (Batata, feijão-verde, cenoura, ervilhas)	203,1	5,9	26,9	10,8	0,3	
	Salada/Legumes cozinhados: Salada de alface, milho, beterraba	44,4	0,5	7,4	2,5	0,0	
	Sobremesa: Iogurte de aromas e Fruta fresca da época (3 variedades) ⁷	180,4	1,0	38,4	5,4	0,0	
Sexta-feira	Sopa: Canja ¹	88,1	1,5	8,4	10,2	0,2	¹ Cereais que contêm glúten ⁴ Peixe e produtos à base de peixe ¹² Dióxido de enxofre e sulfitos
	Prato: Arroz de tamboril ⁴	238,3	12,5	11,7	19,6	0,8	
	Prato vegetariano: Cogumelos estufados com legumes e arroz de cenoura ¹²	170,0	5,6	23,8	5,6	0,5	
	Salada/Legumes cozinhados: Brócolos, feijão-verde, cenoura cozidos	26,1	0,4	3,4	2,2	0,0	
	Sobremesa: Fruta fresca da época (3 variedades)	35,6	0,2	7,4	0,8	0,0	

Ementas elaboradas de acordo com os critérios da Circular nº.: 3097/DGE/2018 da Direção Geral da Educação.

Declaração nutricional calculada a partir dos valores médios, dos alimentos, estabelecidos na Tabela de Composição de Alimentos (2010) do Instituto Nacional de Saúde Doutor Ricardo Jorge.

*A refeição contém ou pode conter as seguintes substâncias. Para quem não é alérgico ou intolerante, estas substâncias ou produtos são inofensivas.

VE – Valor energético; Líp. – Lípidos; HC – Hidratos de Carbono; Prot. – Proteína.

Câmara Municipal de Valpaços

Ementas Escolares

Ano letivo: 2024/2025



Semana: 02 a 06 de dezembro de 2024

Ementa 7

Dia da semana	Refeição do dia	Declaração Nutricional					Possíveis Alergénios*
		VE (kcal)	Líp. (g)	HC (g)	Prot. (g)	Sal (g)	
Segunda-feira	Sopa: Feijão-branco	71,9	1,2	12,7	2,6	0,2	¹Cereais que contêm glúten
	Prato: Peito de peru assado com massa tricolor ¹	208,4	6,5	15,5	21,6	0,5	
	Prato vegetariano: Rolinhos de couve recheados com macarronete ¹	256,2	6,9	37,8	10,0	0,2	
	Salada/Legumes cozinhados: Salada de alface, cenoura, tomate	19,5	0,2	3,2	1,4	0,0	
	Sobremesa: Fruta fresca da época (3 variedades)	42,6	0,4	8,7	0,8	0,0	
Terça-feira	Sopa: Couve Lombarda	68,9	1,3	11,3	3,1	0,0	⁴Peixe e produtos à base de peixe
	Prato: Lombrinhos de pescada no forno com batata cozida ⁴	194,7	5,2	16,5	19,8	0,2	
	Prato vegetariano: Estufadinho de feijão com batata cozida	219,4	5,5	31,3	10,5	0,3	
	Salada/Legumes cozinhados: Salada de alface, pepino, milho	26,5	0,6	4,4	1,9	0,0	
	Sobremesa: Fruta fresca da época (3 variedades)	30,4	0,2	6,5	0,5	0,0	
Quarta-feira	Sopa: Creme de couve-flor	78,6	1,4	12,7	3,8	0,3	-----
	Prato: Arroz de aves no forno	264,2	6,4	9,0	42,3	0,4	
	Prato vegetariano: Salteado de legumes com arroz	170,0	5,6	23,8	5,6	0,5	
	Salada/Legumes cozinhados: Feijão-verde, couve-flor, cenoura cozidos	23,6	0,2	3,9	1,7	0,0	
	Sobremesa: Fruta fresca da época (3 variedades)	32,5	0,3	7,5	0,3	0,0	
Quinta-feira	Sopa: Brócolos	82,6	1,7	12,2	4,6	0,2	¹Cereais que contêm glúten
	Prato: Lasanha de salmão e legumes ^{1,4,7}	440,9	33,8	7,7	26,4	0,3	
	Prato vegetariano: Lasanha de legumes ¹	254,6	11,8	24,8	9,3	0,3	⁴Peixe e produtos à base de peixe ⁷Leite e produtos à base de leite
	Salada/Legumes cozinhados: Salada de alface, couve-roxa, tomate	25,3	0,2	3,8	2,3	0,0	
	Sobremesa: Mousse de chocolate e Fruta fresca da época (3 variedades) ^{1,7}	208,6	9,8	14,6	7,1	0,6	
Sexta-feira	Sopa: Cenoura e nabo	70,2	1,4	12,4	2,1	0,3	¹Cereais que contêm glúten ³Ovos e produtos à base de ovos ⁶Soja e produtos à base de soja ⁷Leite e produtos à base de leite ¹⁰Mostarda e produtos à base de mostarda
	Prato: Cubinhos de vitela estufados com puré de batata ^{1,3,6,7,10}	234,1	11,9	24,6	6,8	0,4	
	Prato vegetariano: Empadão de legumes ^{1,3,6,7,10}	235,0	12,1	22,2	9,1	0,4	
	Salada/Legumes cozinhados: Cenoura, brócolos, couve-flor no forno	24,3	0,4	3,0	2,3	0,0	
	Sobremesa: Fruta fresca da época (3 variedades)	35,6	0,2	7,4	0,8	0,0	

Ementas elaboradas de acordo com os critérios da Circular nº.: 3097/DGE/2018 da Direção Geral da Educação.

Declaração nutricional calculada a partir dos valores médios, dos alimentos, estabelecidos na Tabela de Composição de Alimentos (2010) do Instituto Nacional de Saúde Doutor Ricardo Jorge.

*A refeição contém ou pode conter as seguintes substâncias. Para quem não é alérgico ou intolerante, estas substâncias ou produtos são inofensivas.

VE – Valor energético; Líp. – Lípidos; HC – Hidratos de Carbono; Prot. – Proteína.

Câmara Municipal de Valpaços

Ementas Escolares

Ano letivo: 2024/2025



Semana: 09 a 13 de dezembro de 2024

Ementa 1

Dia da semana	Refeição do dia	Declaração Nutricional					Possíveis Alergénios*
		VE (kcal)	Líp. (g)	HC (g)	Prot. (g)	Sal (g)	
Segunda-feira	Sopa: Curgete	81,7	1,5	13,9	3,2	0,3	¹ Cereais que contêm glúten
	Prato: Bifinhos de peru com massa espiral ¹	207,7	6,5	15,3	21,6	0,4	
	Prato vegetariano: Massa com ervilhas e legumes (cenoura, feijão-verde, couve-flor) ¹	218,5	6,2	31,1	9,3	0,2	
	Salada/Legumes cozinhados: Macedónia no forno	32,2	0,5	4,9	1,7	0,1	
	Sobremesa: Fruta fresca da época (3 variedades)	45,5	0,4	10,7	0,2	0,0	
Terça-feira	Sopa: Feijão encarnado	88,1	1,5	8,4	10,2	0,2	⁴ Peixe e produtos à base de peixe ¹² Dióxido de enxofre e sulfitos
	Prato: Medalhões de pescada no forno com batata cozida ⁴	222,4	8,4	16,5	19,6	0,3	
	Prato vegetariano: Empadão de lentilhas (Batata, lentilhas, cogumelos, cenoura) ¹²	200,7	9,8	23,3	5,9	0,4	
	Salada/Legumes cozinhados: Salada de alface, milho e tomate	21,9	0,2	3,6	1,5	0,1	
	Sobremesa: Fruta fresca da época (3 variedades)	71,3	0,3	16,4	1,2	0,0	
Quarta-feira	Sopa: Abóbora e nabiças	86,3	1,9	13,6	3,8	0,4	-----
	Prato: Lombo de porco assado com arroz	282,8	8,7	12,7	29,2	0,4	
	Prato vegetariano: Grão-de-bico estufado com legumes e arroz	192,7	6,4	26,5	6,9	0,4	
	Salada/Legumes cozinhados: Salada de alface, cenoura e couve-roxa	27,3	0,1	4,5	2,3	0,2	
	Sobremesa: Fruta fresca da época (3 variedades)	42,6	0,4	8,7	0,8	0,0	
Quinta-feira	Sopa: Ervilhas	79,3	1,7	12,7	3,4	0,2	¹ Cereais que contêm glúten ⁴ Peixe e produtos à base de peixe ⁷ Leite e produtos à base de leite
	Prato: Perca em molho de tomate com macarronete ^{4,4}	227,9	8,9	15,5	21,1	0,2	
	Prato vegetariano: Massa à camponesa (Massa, feijão encarnado, cenoura, brócolos) ¹	264,1	6,6	35,9	14,6	0,5	
	Salada/Legumes cozinhados: Salada de pepino, milho e tomate	31,5	0,6	5,0	1,3	0,0	
	Sobremesa: Iogurte de aromas e fruta fresca da época (3 variedades) ⁷	180,4	1	38,4	5,4	0,0	
Sexta-feira	Sopa: Cenoura com espinafres	83,1	1,9	12,8	3,7	0,4	⁶ Soja e produtos à base de soja ¹¹ Sementes de sésamo
	Prato: Jardineira de vitela	229,8	9,0	28,2	8,7	0,5	
	Prato vegetariano: Jardineira de soja (Batata, cenoura, ervilhas, soja) ^{6,11}	194,1	8,3	20,6	9,1	0,2	
	Salada/Legumes cozinhados: Existentes no prato	21,2	0,4	2,6	1,9	0,0	
	Sobremesa: Fruta fresca da época (3 variedades)	32,5	0,3	7,5	0,3	0,0	

Ementas elaboradas de acordo com os critérios da Circular nº.: 3097/DGE/2018 da Direção Geral da Educação.

Declaração nutricional calculada a partir dos valores médios, dos alimentos, estabelecidos na Tabela de Composição de Alimentos (2010) do Instituto Nacional de Saúde Doutor Ricardo Jorge.

*A refeição contém ou pode conter as seguintes substâncias. Para quem não é alérgico ou intolerante, estas substâncias ou produtos são inofensivas.

VE – Valor energético; Líp. – Lípidos; HC – Hidratos de Carbono; Prot. – Proteína.

Câmara Municipal de Valpaços

Ementas Escolares

Ano letivo: 2024/2025



Semana: 16 a 17 de dezembro de 2024

Ementa 2

Dia da semana	Refeição do dia	Declaração Nutricional					Possíveis Alergénios*
		VE (kcal)	Líp. (g)	HC (g)	Prot. (g)	Sal (g)	
<u>Segunda-feira</u>	Sopa: Lentilhas	75,6	1,4	13,2	2,6	0,3	¹ Cereais que contêm glúten ⁴ Peixe e produtos à base de peixe ⁶ Soja e produtos à base de soja
	Prato: Lombinhos de salmão no forno com arroz de ervilhas ⁴	378,4	25,4	14,0	23,1	0,8	
	Prato vegetariano: Seitan de cebolada no forno com arroz de ervilhas ^{1,6}	182,9	6,0	19,1	12,1	0,2	
	Salada/Legumes cozinhados: Salada de alface, milho e cenoura Sobremesa: Fruta fresca da época (3 variedades)	34,2	0,5	5,7	1,8	0,0	
<u>Terça-feira</u>	Sopa: Alho francês	76,3	1,7	12,6	2,9	0,2	¹ Cereais que contêm glúten
	Prato: <i>Stroganoff</i> de frango com esparguete (sem natas) ¹	252,4	6,4	15,7	32,2	0,2	
	Prato vegetariano: <i>Stroganoff</i> de grão com esparguete (sem natas) ¹	226,0	6,7	32,2	8,6	0,2	
	Salada/Legumes cozinhados: Salada de alface, pepino e tomate Sobremesa: Fruta fresca da época (3 variedades)	16,9	0,4	1,9	1,6	0,0	
<u>Quarta-feira</u>	Sopa: Creme de Brócolos	82,6	1,7	12,2	4,6	0,2	³ Ovos e produtos à base de ovos ⁶ Soja e produtos à base de soja ¹¹ Sementes de sésamo ¹² Dióxido de enxofre e sulfitos
	Prato: Tortilha (Ovo, cogumelos, macedónia) ³	189,3	5,2	16,5	18,5	0,2	
	Prato vegetariano: Empadão de soja ^{6,11}	235,2	12,1	22,2	9,1	0,5	
	Salada/Legumes cozinhados: Cenoura, feijão-verde e brócolos cozidos Sobremesa: Fruta cozida e fruta fresca da época (3 variedades)	26,1	0,4	3,4	2,2	0,0	
<u>Quinta-feira</u>	Sopa: Juliana (Nabo, ervilhas e cenoura)	81,7	1,5	13,9	3,2	0,3	¹² Dióxido de enxofre e sulfitos
	Prato: <i>Chilli</i> com arroz de legumes	207,7	6,3	15,5	21,9	0,3	
	Prato vegetariano: Arroz de cogumelos ¹²	170,0	5,6	23,8	5,6	0,5	
	Salada/Legumes cozinhados: Salada de alface, couve-roxa e milho Sobremesa: Fruta fresca da época (3 variedades)	40,1	0,5	6,2	2,7	0,0	
<u>Sexta-feira</u>	Sopa: Couve lombarda	68,9	1,3	11,3	3,1	0,2	¹ Cereais que contêm glúten ⁴ Peixe e produtos à base de peixe
	Prato: Massa de atum (massa espiral) ^{1,4}	297,8	16,4	14,0	23,1	0,4	
	Prato vegetariano: Mistura de legumes estufados com massa ¹	262,4	7,9	37,4	9,5	0,3	
	Salada/Legumes cozinhados: Cenoura, brócolos e couve-flor no forno Sobremesa: Fruta fresca da época (3 variedades)	24,3	0,4	3	2,3	0,0	
		42,6	0,4	8,7	0,8	0,0	

Ementas elaboradas de acordo com os critérios da Circular nº.: 3097/DGE/2018 da Direção Geral da Educação.

Declaração nutricional calculada a partir dos valores médios, dos alimentos, estabelecidos na Tabela de Composição de Alimentos (2010) do Instituto Nacional de Saúde Doutor Ricardo Jorge.

*A refeição contém ou pode conter as seguintes substâncias. Para quem não é alérgico ou intolerante, estas substâncias ou produtos são inofensivas.

VE – Valor energético; Líp. – Lípidos; HC – Hidratos de Carbono; Prot. – Proteína.