



Câmara Municipal de Vila Nova De Gaia
Restaurante
Semana de 6 a 10 de outubro de 2025
Almoço

Segunda		VE (kJ)	VE (kcal)	Líp. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Açúcar (g)	Prot. (g)	Sal (g)
Sopa	Sopa de alho-francês (cebola, cenoura, abóbora) ^{7,12}	157	38	1,6	0,3	4,7	0,5	0,8	0,2
Salada	Salada de beterraba raspada e pepino	87	21	0,4	0,1	2,4	2,3	1,2	0,1
Prato	Barrinhas de pescada no forno com arroz de tomate e manjerição ^{1,2,3,4,6,7,9,10}	874	207	2,8	0,4	36,8	0,9	7,9	0,4
Vegetariana	Assado de lentilhas, beringela, abóbora, curgete e manjerição com arroz branco ^{1,6,8,9,10,11,12}	623	148	5,5	0,8	20,3	1,6	4,3	0,3
Sobremesa	Fruta da época	199	47	0,4	0,0	9,4	9,4	0,3	0,0
Terça		VE (kJ)	VE (kcal)	Líp. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Açúcar (g)	Prot. (g)	Sal (g)
Sopa	Sopa de couve branca (cebola, cenoura, abóbora) ^{7,12}	157	38	1,6	0,3	4,7	0,5	0,8	0,2
Salada	Salada de alface e cebola	487	118	11,6	1,6	1,4	0,7	1,2	1,1
Prato	Frango estufado com ervilhas e esparguete polvilhado com salsa ^{1,6,10}	747	177	3,8	0,7	18,8	1,1	16,0	0,3
Vegetariana	Feijão branco estufado com brócolos, couve branca e esparguete polvilhado com salsa ^{1,6,10}	1018	241	3,7	0,8	37,7	1,6	10,9	0,5
Sobremesa	Fruta da época	269	64	0,5	0,1	13,4	13,4	0,2	0,0
Quarta		VE (kJ)	VE (kcal)	Líp. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Açúcar (g)	Prot. (g)	Sal (g)
Sopa	Sopa de feijão catarino e nabo (cebola, cenoura, abóbora) ^{7,12}	199	48	1,8	0,3	6,3	0,8	1,4	0,3
Salada	Repolho em juliana e curgete	95	23	0,3	0,1	2,6	0,0	1,5	1,0
Prato	Salada quente de cavala lascada com batata, cenoura e feijão-verde cozidos ^{4,6}	489	116	4,0	0,4	13,2	1,0	6,3	0,3
Vegetariana	Salteado de legumes (beringela, curgete e cogumelos) e soja com arroz ^{1,6,8,11}	1098	261	7,6	1,1	28,2	4,3	17,0	0,5
Sobremesa	Leite creme / fruta da época ^{1,3,7,8,12}	625	148	1,3	0,7	30,3	20,0	2,8	0,1
Quinta		VE (kJ)	VE (kcal)	Líp. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Açúcar (g)	Prot. (g)	Sal (g)
Sopa	Sopa de espinafres (cebola, cenoura, abóbora) ^{7,12}	158	38	1,6	0,3	4,5	0,6	0,9	0,2
Salada	Salada de cebola e couve roxa	112	26	0,1	0,0	3,6	0,8	1,6	0,0
Prato	Carne de porco assada com arroz de feijão catarino	1037	247	10,8	2,9	23,1	0,4	14,1	0,4
Vegetariana	Tofu panado no forno (com farinha de milho) com batata assada ^{1,6}	546	130	4,7	0,8	15,3	1,0	5,7	0,3
Sobremesa	Fruta da época	201	47	0,2	0,0	8,9	8,9	1,1	0,0
Sexta		VE (kJ)	VE (kcal)	Líp. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Açúcar (g)	Prot. (g)	Sal (g)
Sopa	Sopa de feijão-verde (cebola, cenoura, abóbora) ^{7,12}	160	38	1,6	0,3	4,8	0,5	0,8	0,2
Salada	Salada de alface e tomate	78	19	0,2	0,0	2,1	1,7	1,3	0,0
Prato	Omelete de cenoura e milho (sem adição de gordura) com massa espiral e orégãos ^{1,3,6,10}	761	181	5,1	1,5	21,8	1,6	10,6	0,4
Vegetariana	Feijão catarino estufado com curgete e cogumelos com massa espiral e orégãos ^{1,6,10}	1188	283	6,3	1,0	43,7	1,3	12,8	0,5
Sobremesa	Fruta da época	441	104	0,4	0,1	21,8	19,6	1,6	0,0

A sua refeição contém ou pode conter as seguintes substâncias ou produtos e seus derivados:¹Cereais que contêm glúten, ²Crustáceos, ³Ovos, ⁴Peixes, ⁶Soja, ⁷Leite, ⁸Frutos de casca rija, ⁹Aipo, ¹⁰Mostarda, ¹¹Sementes de sésamo, ¹²Dióxido 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