

Município de Grândola  
Semana de 20 a 24 de janeiro de 2025  
Almoço



		VE (kJ)	VE (kcal)	Líp. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Açúcar (g)	Prot. (g)	Sal (g)
<b>Segunda</b>									
Sopa	Lombardo e cenoura	210	50	1,0	0,1	8,4	0,9	1,3	0,1
Prato	Empadão de vitela c/ arroz e cenoura ralada	929	221	8,7	2,9	23,7	0,6	11,7	0,3
Vegetariana	Empadão de lentilhas c/ arroz e grelos de couve cozidos <sup>1,6,10,11,12</sup>	1045	247	3,8	0,5	42,2	1,0	9,8	0,3
Salada	Couve Roxa e Alface	112	27	0,3	0,0	3,0	1,0	1,8	0,0
Sobremesa	Maçã	269	64	0,5	0,1	13,4	13,4	0,2	0,0
<b>Terça</b>									
Sopa	Creme de legumes (curgete, abóbora e couve)	209	50	1,0	0,1	8,5	0,7	1,3	0,1
Prato	Paloco espiritual <sup>1,3,4,5,6,7,8,11,12,13</sup>	761	183	10,6	1,7	15,2	0,8	6,4	0,7
Vegetariana	Favas estufadas com hortaliça (lombardo e cenoura)	358	85	3,4	0,5	7,4	1,6	4,5	0,4
Salada	Feijão verde e cenoura	132	32	0,5	0,1	2,6	0,6	2,6	0,5
Sobremesa	Banana	199	47	0,4	0,0	9,4	9,4	0,3	0,0
<b>Quarta</b>									
Sopa	Nabiça <sup>1</sup>	222	53	1,1	0,2	8,8	0,7	1,4	0,2
Prato	Cozido de grão à alentejana (pá de porco, batata, cenoura e feijão verde <sup>1,3</sup>	656	156	5,2	1,2	13,9	0,8	12,8	0,4
Vegetariana	Soja aos cubos estufada c/ orégãos e massa fusilli <sup>1,3,6,8,10,11,10</sup>	569	135	2,8	0,5	20,8	1,5	5,0	0,5
Salada	Tomate, alface	85	20	0,4	0,1	2,5	2,3	1,2	0,0
Sobremesa	Melão	441	104	0,4	0,1	21,8	19,6	1,6	0,0
<b>Quinta</b>									
Sopa	Creme de feijão vermelho	263	62	1,1	0,1	10,4	0,8	2,3	0,1
Prato	Filetes de Pescada c/ arroz de tomate e pimentos <sup>4</sup>	696	165	3,1	0,5	24,4	0,6	9,4	0,2
Vegetariana	Croquetes vegetarianos (espinafres e ervilhas) no forno c/ arroz de tomate e pimentos e repolho cozido <sup>1,2,3,4,6,7,14</sup>	911	218	10,1	1,4	27,5	3,3	3,1	0,5
Salada	Brócolos, milho e repolho	177	42	1,1	0,1	3,3	0,6	3,6	0,4
Sobremesa	Pera	274	65	0,0	0,0	14,8	14,8	0,6	0,0
<b>Sexta</b>									
Sopa	Feijão Verde	212	50	1,0	0,1	8,4	0,9	1,3	0,1
Prato	Coxa de Perú estufada com batata pala-pala <sup>1,3</sup>	618	147	5,4	1,6	13,8	1,0	9,7	0,3
Vegetariana	Grão salteado c/ legumes (cenoura, nabo, alho francês, batata e feijão verde)	509	121	2,2	0,3	18,7	1,3	4,7	0,4
Salada	Tomate e pepino	74	18	0,2	0,0	2,1	1,9	1,2	0,0
Sobremesa	Laranja	201	47	0,2	0,0	8,9	8,9	1,1	0,0

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>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>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. 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

Município de Grândola  
Semana de 27 a 31 janeiro de 2025  
Almoço



		VE (kJ)	VE (kcal)	Líp. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Açúcar (g)	Prot. (g)	Sal (g)
<b>Segunda</b>									
Sopa	Abóbora c/ coentros	210	50	1,0	0,1	8,7	0,9	1,2	0,1
Prato	Arroz de atum <sup>4</sup>	1115	266	10,4	1,5	31,0	0,4	11,5	1,0
Vegetariana	Ratatouille (lentilhas, cenoura, curgete, alho francês e pimento c/ arroz e couve-flor cozida) <sup>1,6,8,10,11,12</sup>	614	146	3,5	0,5	22,5	1,9	5,9	0,4
Salada	Cenoura ralada e alface	174	41	1,0	0,0	4,3	2,0	3,0	0,1
Sobremesa	Pera	199	47	0,4	0,0	9,4	9,4	0,3	0,0
<b>Terça</b>									
Sopa	Espinafres	211	50	1,0	0,1	8,3	0,9	1,9	0,1
Prato	Pato com massa fusilli, alho francês, cogumelos e cenoura <sup>1,3</sup>	781	186	7,5	2,1	14,2	0,6	15,2	0,3
Vegetariana	Tofu com tomilho (massa fusilli, alho francês e cenoura) <sup>1,3</sup>	1247	296	4,2	0,8	36,7	6,1	24,0	0,3
Salada	Alface, beterraba e tomate	86	21	0,2	0,0	2,7	2,5	1,1	0,1
Sobremesa	Banana	441	104	0,4	0,1	21,8	19,6	1,6	0,0
<b>Quarta</b>									
Sopa	Creme de Cenoura	214	51	1,0	0,1	8,7	0,8	1,3	0,1
Prato	Salmão no forno c/ batata e ervilhas salteadas em alho e azeite <sup>4</sup>	770	185	12,7	2,3	8,0	0,7	9,1	0,2
Vegetariana	Salteado de Ervilhas, batata, repolho e beringela em alho e azeite	319	76	1,5	0,2	11,6	1,7	2,6	0,2
Salada	Cenoura e feijão verde cozido	132	32	0,5	0,1	2,6	0,6	2,6	0,5
Sobremesa	Uvas	352	83	0,5	0,1	18,6	18,6	0,3	0,0
<b>Quinta</b>									
Sopa	Juliana de legumes (abóbora, cenoura e couve coração	204	48	0,9	0,1	8,3	0,8	1,2	0,1
Prato	Arroz à valenciana <sup>1,2,6,7,9,10,14</sup>	636	151	4,6	1,3	17,8	0,5	9,1	0,6
Vegetariana	Empadão (arroz) (cogumelos, espinafres, tomate, cenoura e cebolinho) <sup>7</sup>	724	172	4,6	1,8	25,9	0,6	5,6	0,5
Salada	Alface e beterraba	235	56	0,4	0,1	11,5	11,4	0,4	0,0
Sobremesa	Maçã	269	64	0,5	0,1	13,4	13,4	0,2	0,0
<b>Sexta</b>									
Sopa	Creme de ervilhas	223	53	1,0	0,1	8,8	0,9	1,5	0,1
Prato	Abrótea cozida c/ ovo e batata (ou batata-doce) <sup>3,4</sup>	361	85	1,0	0,2	8,4	0,5	10,4	0,2
Vegetariana	Legumes assados c/ favas (beringela, tomate, cogumelos e pimentos) com batata-doce às rodela	474	113	3,4	0,5	17,5	5,2	1,7	0,3
Salada	Tomate, pepino e alface	85	20	0,4	0,1	2,5	2,3	1,2	0,0
Sobremesa	Laranja	201	47	0,2	0,0	8,9	8,9	1,1	0,0

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>Crustáceos, <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>11</sup>Sementes de sésamo, <sup>12</sup>Dióxido de enxofre e sulfitos, <sup>14</sup>Moluscos. 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

Município de Grândola  
Semana de 03 a 07 de fevereiro de 2025  
Almoço



		VE (kJ)	VE (kcal)	Líp. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Açúcar (g)	Prot. (g)	Sal (g)
<b>Segunda</b>									
Sopa	Cenoura e couve coração	212	50	1,0	0,1	8,6	0,9	1,2	0,1
Prato	Hambúrguer de aves no forno c/ arroz de grelos e cenoura <sup>1,6,12</sup>	803	191	6,5	1,9	19,3	0,9	13,8	0,3
Vegetariana	Hambúrguer de cogumelos c/ arroz de grelos e feijão verde e cenoura cozidos <sup>1</sup>	1058	251	4,7	0,6	41,6	1,6	8,1	0,3
Salada	Salteado de curgete e cenoura	476	115	10,7	1,5	2,8	1,8	1,1	0,5
Sobremesa	Pera	274	65	0,0	0,0	14,8	14,8	0,6	0,0
<b>Terça</b>									
Sopa	Creme de cenoura	214	51	1,0	0,1	8,7	0,8	1,3	0,1
Prato	Bacalhau á gomes de sá <sup>14</sup>	326	77	1,4	0,2	7,4	0,9	8,3	0,4
Vegetariana	Caldeirada de ervilhas (batata às rodelas, pimentos, tomate e salsa)	407	97	2,0	0,3	15,8	1,2	2,9	0,3
Salada	Alface e milho	188	45	1,1	0,0	4,5	1,2	3,4	0,1
Sobremesa	Maçã	269	64	0,5	0,1	13,4	13,4	0,2	0,0
<b>Quarta</b>									
Sopa	Agrião	218	52	1,0	0,2	8,8	1,0	1,3	0,1
Prato	Borrego assado com massa búzios	684	163	6,3	1,9	11,8	0,3	14,5	0,4
Vegetariana	Favas de coentrada c/ pão torrado e grelos de couve <sup>1,3,6,7,8,11,12,13</sup>	933	222	5,9	1,8	32,2	0,3	8,8	0,6
Salada	Couve salteada	739	179	17,4	2,5	3,3	0,1	1,3	0,7
Sobremesa	Melão	199	47	0,4	0,0	9,4	9,4	0,3	0,0
<b>Quinta</b>									
Sopa	Ervilhas e abóbora <sup>7,12</sup>	192	46	1,1	0,2	7,0	0,9	1,4	0,1
Prato	Arroz de peixe (pescada) <sup>1,3,4,6,10</sup>	795	189	5,2	0,8	20,9	0,7	13,7	0,3
Vegetariana	Saladinha de massa enriquecida (pimento, grelos, nozes e favas) <sup>1,3,8</sup>	808	193	8,7	1,0	22,3	2,3	4,9	0,3
Salada	Couve-flor e cenoura cozida	128	30	0,1	0,0	3,7	3,3	2,5	0,7
Sobremesa	Laranja	201	47	0,2	0,0	8,9	8,9	1,1	0,0
<b>Sexta</b>									
Sopa	Lentilhas <sup>1,6,10,11</sup>	304	72	1,0	0,1	12,1	0,8	2,9	0,1
Prato	Bife de frango c/ batata pala-pala <sup>1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14</sup>	1077	258	14,4	4,0	16,6	0,3	15,2	0,7
Vegetariana	Seitan estufado com feijão verde e cenoura cozidos e batata pala-pala <sup>1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14</sup>	1049	251	14,3	4,2	20,7	1,0	9,3	0,9
Salada	Tomate e alface	80	19	0,3	0,0	2,3	1,9	1,3	0,0
Sobremesa	Banana	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:<sup>1</sup>Cereais que contêm 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. 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

Município de Grândola  
Semana de 10 a 14 de fevereiro de 2025  
Almoço



		VE (kJ)	VE (kcal)	Líp. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Açúcar (g)	Prot. (g)	Sal (g)
<b>Segunda</b>									
Sopa	Couve portuguesa	213	50	1,0	0,1	8,6	0,9	1,3	0,1
Prato	Bolonhesa de atum <sup>1,3,4</sup>	1076	256	10,7	1,6	27,1	1,5	12,3	0,9
Vegetariana	Tofu c/ juliana de legumes (repolho e espargos) c/ triângulos de ananas	317	75	0,2	0,0	14,1	8,9	3,1	0,1
Salada	Tomate, pepino e alface	85	20	0,4	0,1	2,5	2,3	1,2	0,0
Sobremesa	Laranja	201	47	0,2	0,0	8,9	8,9	1,1	0,0
<b>Terça</b>									
Sopa	Canja <sup>1,3,6,10</sup>	206	49	0,5	0,1	6,8	0,2	4,0	0,2
Prato	Febras de cebolada c/ arroz branco	692	164	4,2	0,7	12,6	0,1	18,8	0,4
Vegetariana	Grão de tomatada	1304	311	8,6	1,1	38,7	2,5	14,3	0,3
Salada	Curgete e feijão verde cozidos	98	23	0,3	0,1	2,6	0,0	1,7	0,3
Sobremesa	Banana	352	83	0,5	0,1	18,6	18,6	0,3	0,0
<b>Quarta</b>									
Sopa	Feijão manteiga c/ brócolos	274	65	1,1	0,1	10,9	0,9	2,4	0,1
Prato	Badejo cozido c/ batata, cenoura e brócolos cozidos <sup>4</sup>	822	198	12,9	2,7	14,4	0,2	5,8	0,9
Vegetariana	Strogonoff de lentilhas e cogumelos c/ arroz branco <sup>1,3,5,6,7,9,10,11,12</sup>	679	163	8,5	1,4	16,7	1,9	4,2	1,0
Salada	Alface e cenoura ralada	88	21	0,1	0,0	2,9	2,5	1,1	0,1
Sobremesa	Pera	199	47	0,4	0,0	9,4	9,4	0,3	0,0
<b>Quinta</b>									
Sopa	Espinafres	211	50	1,0	0,1	8,3	0,9	1,3	0,1
Prato	Jantarinho alentejano estufado (carne de porco, cenoura, couve portuguesa, feijão vermelho e massa cotovelos) <sup>1,3,6,10</sup>	789	188	6,8	2,0	18,8	0,8	12,3	0,3
Vegetariana	Almôndegas de feijão vermelho estufadas c/ massa cotovelos e couve portuguesa cozida <sup>1,3,6,10,12</sup>	1288	306	4,0	0,6	53,0	1,1	13,3	0,3
Salada	Couve e cenoura cozidos	107	25	0,1	0,0	3,2	2,1	1,5	0,9
Sobremesa	Clementina	223	53	0,2	0,0	11,1	11,1	0,8	0,0
<b>Sexta</b>									
Sopa	Creme de alface	212	50	1,0	0,1	8,5	0,8	1,3	0,1
Prato	Filetes de pescada no forno em molho de tomate com arroz de salsa <sup>4</sup>	755	180	6,2	0,9	19,9	0,4	10,6	0,2
Vegetariana	Ervilhas estufadas c/ cebolinho, pimento e cenoura com arroz de salsa	656	156	3,3	0,5	26,0	1,4	3,9	0,2
Salada	Alface, beterraba e milho	245	58	1,8	0,0	4,9	0,8	5,0	0,0
Sobremesa	Maçã	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 contêm glúten, <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>10</sup>Mostarda, <sup>11</sup>Sementes de sésamo, <sup>12</sup>Dióxido de enxofre e sulfitos, <sup>13</sup>Tremoço. 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

Município de Grândola  
Semana de 17 a 21 de fevereiro de 2025  
Almoço



		VE (kJ)	VE (kcal)	Líp. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Açúcar (g)	Prot. (g)	Sal (g)
<b>Segunda</b>									
Sopa	Creme de Ervilhas	214	51	1,0	0,1	8,7	0,8	1,3	0,1
Prato	Esparguete à bolonhesa <sup>1,3</sup>	1030	245	10,3	3,4	23,6	1,0	14,1	0,2
Vegetariana	Caril de favas c/ pão torrado e couve de bruxelas cozida <sup>1,3,6,7,8,11,12,13</sup>	437	104	1,3	0,4	16,5	0,9	5,1	0,6
Salada	Tomate e milho	79	19	0,2	0,0	2,3	2,1	1,2	0,0
Sobremesa	Pera	199	47	0,4	0,0	9,4	9,4	0,3	0,0
<b>Terça</b>									
Sopa	Creme de cenoura	214	51	1,0	0,1	8,7	0,8	1,3	0,1
Prato	Bacalhau com natas <sup>1,4,5,6,7</sup>	313	74	0,3	0,1	8,2	0,9	9,1	0,3
Vegetariana	Salada de feijão preto c/ batata, cenoura e brócolos cozidos <sup>12</sup>	614	145	3,0	0,7	21,3	1,2	7,4	0,6
Salada	Alface e beterraba	104	25	0,2	0,0	2,5	0,9	1,9	0,3
Sobremesa	Banana	441	104	0,4	0,1	21,8	19,6	1,6	0,0
<b>Quarta</b>									
Sopa	Abóbora c/ coentros	214	51	1,0	0,2	8,8	0,9	1,3	0,1
Prato	Coxa de frango assada c/ mel e laranja e arroz de cenoura	762	181	4,2	0,7	21,8	0,6	13,5	0,4
Vegetariana	Beringela no forno c/ pera caramelizada c/ mel e laranja, húmus de ervilhas e arroz de cenoura <sup>9,10,11,12</sup>	994	236	7,4	1,1	37,3	1,4	3,9	0,6
Salada	Salteado de curgete c/ cenoura	300	72	6,0	0,9	1,9	1,3	1,6	0,6
Sobremesa	Clementina	269	64	0,5	0,1	13,4	13,4	0,2	0,0
<b>Quinta</b>									
Sopa	Feijão verde	214	51	1,0	0,1	8,7	0,9	1,3	0,1
Prato	Cavala com batata, cenoura e ervilhas cozidas <sup>4</sup>	646	155	8,0	2,1	6,9	0,5	13,2	0,3
Vegetariana	Salteado de legumes c/ salada de batata (batata, ervilhas e nabo) e cenoura cozida	374	89	1,4	0,2	15,7	1,3	2,4	0,2
Salada	Alface, cenoura e milho	227	54	1,6	0,0	5,0	1,3	4,3	0,0
Sobremesa	Maça	274	65	0,0	0,0	14,8	14,8	0,6	0,0
<b>Sexta</b>									
Sopa	Alho francês	199	47	0,9	0,1	7,9	0,8	1,3	0,1
Prato	Arroz de pato <sup>1,6,7,12</sup>	813	194	8,0	2,6	15,4	0,3	14,8	0,6
Vegetariana	Arroz de lombardo no forno c/ grão	1039	246	3,0	0,4	45,0	1,0	7,5	0,2
Salada	Tomate e pepino	184	43	0,2	0,0	7,9	7,8	1,2	0,0
Sobremesa	Laranja	223	53	0,2	0,0	11,1	11,1	0,8	0,0

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>11</sup>Sementes de sésamo, <sup>12</sup>Dióxido de enxofre e sulfitos, <sup>13</sup>Tremoço. 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