



**Ementa Única**  
**Escola Secundária**  
Ciclo 2 – Semana 5  
De 01 a 05 de abril de 2024

Dia	Refeição		VE	HC	A	P	L	AGS	S
Segunda-feira	Sopa	Cenoura com lentilhas <sup>9</sup>	120,4	19,1	8,7	4,6	1,5	0,1	0,0
	Prato	Vitela estufada com pimentos e arroz de cenoura <sup>9,12</sup>	367,2	19,2	3,8	31,6	17,9	3,5	1,2
	Hortícolas	Beterraba, cenoura, pepino <sup>9</sup>	34,5	5,0	4,9	1,6	0,2	0,0	0,2
	Sobremesa	Fruta da época	66,5	13,4	13,2	0,9	0,4	0,0	0,0
	<b>Total</b>		<b>588,6</b>	<b>56,7</b>	<b>30,6</b>	<b>38,7</b>	<b>20,0</b>	<b>3,6</b>	<b>1,4</b>
Terça-feira	Sopa	Nabo, cenoura e espinafres <sup>9</sup>	146,0	20,7	11,2	5,7	2,3	0,2	0,0
	Prato	Massada de tamboril <sup>1,4,9,12</sup>	331,3	39,0	3,9	28,8	13,2	1,8	0,3
	Hortícolas	Agrião, alface, couve-roxa <sup>9</sup>	41,4	3,7	3,2	3,4	0,4	0,1	0,0
	Sobremesa	Fruta da época	66,5	13,4	13,2	0,9	0,4	0,0	0,0
	<b>Total</b>		<b>585,2</b>	<b>76,8</b>	<b>31,5</b>	<b>38,8</b>	<b>16,3</b>	<b>2,1</b>	<b>0,3</b>
Quarta-feira	Sopa	Alho-francês <sup>9</sup>	150,5	22,3	12,3	5,7	2,1	0,2	0,0
	Prato	Ovos mexidos com fiambre e arroz de ervilhas <sup>3,9,12</sup>	313,5	17,8	1,2	16,6	19,4	3,5	1,5
	Hortícolas	Alface, tomate, pepino <sup>9</sup>	24,8	2,7	2,7	1,7	0,4	0,0	0,0
	Sobremesa	Fruta da época	66,5	13,4	13,2	0,9	0,4	0,0	0,0
	<b>Total</b>		<b>555,3</b>	<b>56,2</b>	<b>29,4</b>	<b>24,9</b>	<b>22,3</b>	<b>3,7</b>	<b>1,5</b>
Quinta-feira	Sopa	Abóbora com repolho ripado <sup>9</sup>	129,1	23,4	10,0	4,6	1,2	0,1	0,0
	Prato	Esparguete à bolonhesa <sup>1,9,12</sup>	511,7	39,1	4,1	28,6	23,1	6,3	0,4
	Hortícolas	Salada verde (agrião, alface, rúcula) <sup>9</sup>	40,6	2,4	2,4	4,1	1,0	0,3	0,2
	Sobremesa	Fruta da época	66,5	13,4	13,2	0,9	0,4	0,0	0,0
	<b>Total</b>		<b>747,9</b>	<b>78,3</b>	<b>29,7</b>	<b>38,2</b>	<b>25,7</b>	<b>6,7</b>	<b>0,6</b>
Sexta-feira	Sopa	Curgete, chuchu e grão-de-bico <sup>9</sup>	160,1	21,6	11,8	7,3	2,6	0,4	0,0
	Prato	Maruca no forno com batata e brócolos e cenoura cozidos <sup>4,9,12</sup>	314,1	29,7	4,9	32,9	5,8	0,8	2,8
	Hortícolas	Alface, canónigos, pepino <sup>9</sup>	37,0	2,9	2,9	3,3	0,6	0,1	0,0
	Sobremesa	Maçã assada com canela/Fruta da época	83,0	17,3	17,2	0,7	0,6	0,1	0,0
	<b>Total</b>		<b>594,2</b>	<b>71,5</b>	<b>36,8</b>	<b>44,2</b>	<b>9,6</b>	<b>1,4</b>	<b>2,8</b>



*Joana Cruz*

Joana Cruz, Nutricionista Coordenadora Ementa Única, CP 1373N

**Fontes:** Circular nº: 3/DSEEAS/DGE/2013; Orientações sobre ementas e refeições escolares 2018; Tabela da Composição dos Alimentos (1ª Edição); Manual de Géneros Alimentícios para Refeições em Meio Escolar;

**VE** – Valor energético (kcal); **H.C.** – Hidratos de Carbono (g); **A** – Açúcares (g); **P** – Proteínas (g); **L** – Lípidos (g); **A.G.S.** – Ácidos Gordos Saturados (g); **S** – Sal (g);

**Esta 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>Tremoços, <sup>14</sup>Moluscos.

**Em todas as refeições, é disponibilizado pão de mistura, cuja valorização nutricional não está incluída na tabela.**



**Ementa Única**  
**Escola Secundária**  
Ciclo 2 – Semana 6  
De 08 a 12 de abril de 2024

Dia	Refeição		VE	HC	A	P	L	AGS	S
Segunda-feira	Sopa	Abóbora e grelos <sup>9</sup>	135,6	20,9	10,2	5,2	1,6	0,1	0,2
	Prato	Costeletas do lombo com arroz de alho-francês <sup>9,12</sup>	560,7	15,6	3,2	33,6	37,3	9,9	2,3
	Hortícolas	Alface, couve-roxa, pepino <sup>9</sup>	37,0	4,0	3,5	2,7	0,2	0,0	0,0
	Sobremesa	Gelatina/Fruta da época	38,5	6,7	6,6	1,8	0,2	0,0	0,1
	<b>Total</b>		<b>771,8</b>	<b>47,2</b>	<b>23,5</b>	<b>43,3</b>	<b>39,3</b>	<b>10,0</b>	<b>2,6</b>
Terça-feira	Sopa	Creme de cenoura com couve-lombarda <sup>9</sup>	134,4	19,5	9,9	6,1	1,7	0,2	0,0
	Prato	Salada de (migas de) bacalhau com ovo e grão-de-bico <sup>3,4,9,12</sup>	477,0	21,6	6,2	41,1	20,3	4,8	4,6
	Hortícolas	Alface, cenoura, tomate <sup>9</sup>	31,1	4,3	4,2	1,5	0,2	0,0	0,0
	Sobremesa	Fruta da época	66,5	13,4	13,2	0,9	0,4	0,0	0,0
	<b>Total</b>		<b>642,5</b>	<b>45,4</b>	<b>20,3</b>	<b>48,7</b>	<b>22,2</b>	<b>5,0</b>	<b>4,6</b>
Quarta-feira	Sopa	Ervilhas <sup>9,12</sup>	136,2	20,6	9,2	5,8	1,7	0,2	0,0
	Prato	Perna de peru no forno com esparguete <sup>9,12</sup>	475,5	35,5	1,2	31,2	22,8	3,8	0,5
	Hortícolas	Salada verde (agrião, alface, rúcula) <sup>9</sup>	40,6	2,4	2,4	4,1	1,0	0,3	0,2
	Sobremesa	Fruta da época	66,5	13,4	13,2	0,9	0,4	0,0	0,0
	<b>Total</b>		<b>718,8</b>	<b>71,9</b>	<b>26,0</b>	<b>42,0</b>	<b>25,9</b>	<b>4,3</b>	<b>0,7</b>
Quinta-feira	Sopa	Couve-flor com cenoura em cubos <sup>9</sup>	154,1	22,6	12,6	6,2	2,1	0,2	0,0
	Prato	Caldeirada de choco <sup>4,9,12</sup>	311,9	24,4	3,5	30,5	14,7	1,8	1,2
	Hortícolas	Legumes cozidos (brócolos, cenoura, couve-flor) <sup>9</sup>	47,6	4,7	4,2	3,7	0,8	0,0	0,6
	Sobremesa	Fruta da época	66,5	13,4	13,2	0,9	0,4	0,0	0,0
	<b>Total</b>		<b>580,1</b>	<b>65,1</b>	<b>33,5</b>	<b>41,3</b>	<b>18</b>	<b>2</b>	<b>1,8</b>
Sexta-feira	Sopa	Couve-galega com feijão-frade <sup>9,12</sup>	145,5	21,4	10,7	6,5	1,4	0,3	0,0
	Prato	Macarronete de frango com ervilhas e cenoura <sup>1,9,12</sup>	546,7	47,9	8,7	56,4	11,7	2,1	1,1
	Hortícolas	Beterraba, cenoura, pepino <sup>9</sup>	34,5	5,0	4,9	1,6	0,2	0,0	0,2
	Sobremesa	Fruta da época	66,5	13,4	13,2	0,9	0,4	0,0	0,0
	<b>Total</b>		<b>793,2</b>	<b>87,7</b>	<b>37,5</b>	<b>65,4</b>	<b>13,7</b>	<b>2,4</b>	<b>1,3</b>



Joana Cruz, Nutricionista Coordenadora Ementa Única, CP 1373N

**Fontes:** Circular nº: 3/DSEEAS/DGE/2013; Orientações sobre ementas e refeições escolares 2018; Tabela da Composição dos Alimentos (1ª Edição); Manual de Géneros Alimentícios para Refeições em Meio Escolar;

**VE** – Valor energético (kcal); **H.C.** – Hidratos de Carbono (g); **A** – Açúcares (g); **P** – Proteínas (g); **L** – Lípidos (g); **A.G.S.** – Ácidos Gordos Saturados (g); **S** – Sal (g);

**Esta 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>Tremoços, <sup>14</sup>Moluscos.

**Em todas as refeições, é disponibilizado pão de mistura, cuja valorização nutricional não está incluída na tabela.**



# Ementa Única

## Escola Secundária

Ciclo 2 – Semana 7

De 15 a 19 de abril de 2024

Dia	Refeição		VE	HC	A	P	L	AGS	S
Segunda-feira	Sopa	Abóbora com espinafres <sup>9</sup>	140,1	24,3	11,5	5,4	1,4	0,1	0,2
	Prato	Pescada estufada com legumes com batata cozida <sup>4,9,12</sup>	389,5	28,7	6,2	37,9	10,5	2,2	1,9
	Hortícolas	Alface, rúcula, tomate <sup>9</sup>	42,0	4,0	4,0	2,5	0,8	0,2	0,2
	Sobremesa	Fruta da época	66,5	13,4	13,2	0,9	0,4	0,0	0,0
	<b>Total</b>		<b>638,1</b>	<b>70,4</b>	<b>23,4</b>	<b>46,7</b>	<b>13,1</b>	<b>2,5</b>	<b>2,3</b>
Terça-feira	Sopa	Couve-galega com feijão vermelho <sup>9</sup>	156,8	23,5	10,0	7,3	1,7	0,2	0,0
	Prato	Bifinhos de peru com cogumelos e esparguete <sup>1,9,12</sup>	424,0	35,8	1,4	36,5	14,0	2,0	1,2
	Hortícolas	Alface, cenoura, couve-roxa <sup>9</sup>	43,3	5,6	5,0	2,5	0,0	0,0	0,0
	Sobremesa	Maçã assada com canela/Fruta da época	83,0	17,3	17,2	0,7	0,6	0,1	0,0
	<b>Total</b>		<b>707,1</b>	<b>82,2</b>	<b>33,6</b>	<b>47,0</b>	<b>16,3</b>	<b>2,3</b>	<b>1,2</b>
Quarta-feira	Sopa	Cenoura com alho-francês às rodelas <sup>9</sup>	132,0	20,3	10,2	6,3	1,7	0,2	0,0
	Prato	Salmão no forno com molho de limão e ervas/grelhado com batata cozida <sup>4,9,12</sup>	451,4	26,1	1,8	23,6	27,3	5,2	0,8
	Hortícolas	Alface, pepino, tomate <sup>9</sup>	24,8	2,7	2,7	1,7	0,4	0,0	0,0
	Sobremesa	Fruta da época	66,5	13,4	13,2	0,9	0,4	0,0	0,0
	<b>Total</b>		<b>674,7</b>	<b>62,5</b>	<b>27,9</b>	<b>32,5</b>	<b>29,8</b>	<b>5,4</b>	<b>0,8</b>
Quinta-feira	Sopa	Creme de legumes com letras <sup>1,9</sup>	124,8	20,3	8,8	4,4	1,6	0,2	0,0
	Prato	Arroz de pato <sup>6,9,12</sup>	380,9	20,4	2,4	27,8	21,4	4,6	1,3
	Hortícolas	Cenoura, couve-roxa e repolho ripados <sup>9</sup>	58,6	14,7	7,3	2,9	0,4	0,0	0,0
	Sobremesa	Fruta da época	66,5	13,4	13,2	0,9	0,4	0,0	0,0
	<b>Total</b>		<b>630,8</b>	<b>68,8</b>	<b>31,7</b>	<b>36,0</b>	<b>23,8</b>	<b>4,8</b>	<b>1,3</b>
Sexta-feira	Sopa	Chuchu com curgete e ervas aromáticas <sup>9</sup>	135,3	19,5	8,4	6,3	1,6	0,2	0,0
	Prato	Massada de maruca <sup>1,4,9,12</sup>	404,0	38,9	3,8	37,4	13,3	1,5	1,6
	Hortícolas	Agrião, alface, beterraba <sup>9</sup>	33,6	3,0	3,0	2,8	0,4	0,1	0,2
	Sobremesa	Fruta da época	66,5	13,4	13,2	0,9	0,4	0,0	0,0
	<b>Total</b>		<b>639,4</b>	<b>74,8</b>	<b>28,4</b>	<b>47,4</b>	<b>15,7</b>	<b>1,8</b>	<b>1,8</b>

*Joana Nunes Cruz*



Joana Cruz, Nutricionista Coordenadora Ementa Única, CP 1373N

**Fontes:** Circular nº: 3/DSEEAS/DGE/2013; Orientações sobre ementas e refeições escolares 2018; Tabela da Composição dos Alimentos (1ª Edição); Manual de Géneros Alimentícios para Refeições em Meio Escolar;

**VE** – Valor energético (kcal); **H.C.** – Hidratos de Carbono (g); **A** – Açúcares (g); **P** – Proteínas (g); **L** – Lípidos (g); **A.G.S.** – Ácidos Gordos Saturados (g); **S** – Sal (g);

**Esta 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>Tremoços, <sup>14</sup>Moluscos.

**Em todas as refeições, é disponibilizado pão de mistura, cuja valorização nutricional não está incluída na tabela.**



# Ementa Única

## Escola Secundária

Ciclo 2 – Semana 8

De 22 a 26 de abril de 2024

Dia	Refeição		VE	HC	A	P	L	AGS	S
Segunda-feira	Sopa	Espinafres com feijão branco <sup>9</sup>	118,3	17,9	7,6	4,4	1,6	0,1	0,9
	Prato	Hambúrguer de aves estufado/grelhado com espirais tricolores <sup>1,3,7,9,12</sup>	371,1	40,5	5,1	20,5	13,3	1,6	2,0
	Hortícolas	Alface, beterraba, cenoura <sup>9</sup>	35,5	4,9	4,8	1,9	0,0	0,0	0,2
	Sobremesa	Fruta da época	66,5	13,4	13,2	0,9	0,4	0,0	0,0
	<b>Total</b>		<b>591,4</b>	<b>76,7</b>	<b>30,7</b>	<b>27,7</b>	<b>15,3</b>	<b>1,7</b>	<b>3,1</b>
Terça-feira	Sopa	Abóbora e feijão-verde <sup>9</sup>	135,6	20,9	10,2	5,2	1,6	0,1	0,0
	Prato	Salada de pescada com ovo, batata, cenoura e ervilhas <sup>3,4,9,12</sup>	608,8	29,9	5,6	54,5	26,9	5,6	2,0
	Hortícolas	Alface, rúcula, tomate <sup>9</sup>	42,0	4,0	4,0	2,5	0,8	0,2	0,2
	Sobremesa	Fruta da época	66,5	13,4	13,2	0,9	0,4	0,0	0,0
	<b>Total</b>		<b>852,9</b>	<b>68,2</b>	<b>33,0</b>	<b>63,1</b>	<b>29,7</b>	<b>5,9</b>	<b>2,2</b>
Quarta-feira	Sopa	Nabo, abóbora e agrião <sup>9</sup>	105,2	15,7	6,5	4,1	2,1	0,2	0,0
	Prato	Empadão de aves com legumes (arroz) <sup>3,9,12</sup>	465,6	54,3	6,0	35,3	10,7	1,7	0,8
	Hortícolas	Agrião, alface, couve-roxa <sup>9</sup>	41,4	3,7	3,2	3,4	0,4	0,1	0,0
	Sobremesa	Gelatina/Fruta da época	38,5	6,7	6,6	1,8	0,2	0,0	0,1
	<b>Total</b>		<b>650,7</b>	<b>80,4</b>	<b>22,3</b>	<b>44,6</b>	<b>13,4</b>	<b>2,0</b>	<b>0,9</b>
Quinta-feira	<b>FERIADO</b>								
Sexta-feira	Sopa	Cenoura e couve lombarda <sup>9</sup>	134,4	19,5	9,0	5,1	1,7	0,2	0,0
	Prato	Febras de porco de cebolada com arroz de cenoura <sup>9,12</sup>	430,9	20,3	4,2	32,4	23,7	5,3	1,0
	Hortícolas	Alface, pimento, tomate <sup>9</sup>	34,8	3,2	3,2	1,5	0,4	0,0	0,0
	Sobremesa	Fruta da época	66,5	13,4	13,2	0,9	0,4	0,0	0,0
	<b>Total</b>		<b>666,6</b>	<b>56,4</b>	<b>29,6</b>	<b>39,9</b>	<b>26,2</b>	<b>5,5</b>	<b>1,0</b>



Joana Cruz

Joana Cruz, Nutricionista Coordenadora Ementa Única, CP 1373N

**Fontes:** Circular nº: 3/DSEEAS/DGE/2013; Orientações sobre ementas e refeições escolares 2018; Tabela da Composição dos Alimentos (1ª Edição); Manual de Géneros Alimentícios para Refeições em Meio Escolar;

**VE** – Valor energético (kcal); **H.C.** – Hidratos de Carbono (g); **A** – Açúcares (g); **P** – Proteínas (g); **L** – Lípidos (g); **A.G.S.** – Ácidos Gordos Saturados (g); **S** – Sal (g);

**Esta 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>Tremoços, <sup>14</sup>Moluscos.

**Em todas as refeições, é disponibilizado pão de mistura, cuja valorização nutricional não está incluída na tabela.**



**Ementa Única**  
**Escola Secundária**  
Ciclo 2 – Semana 1  
De 29 a 30 de abril de 2024

Dia	Refeição		VE	HC	A	P	L	AGS	S
Segunda-feira	Sopa	Abóbora com hortelã <sup>9</sup>	132,7	20,4	10,3	5,4	1,7	0,2	0,2
	Prato	Jardineira de vitela <sup>9,12</sup>	430,9	34,6	8,9	35,8	14,1	3,3	0,6
	Hortícolas	Agrião, alface, rúcula <sup>9</sup>	40,6	2,4	2,4	4,1	1,0	0,3	0,2
	Sobremesa	Maçã assada com canela/Fruta da época	83,0	17,3	17,2	0,7	0,6	0,1	0,0
	<b>Total</b>		<b>687,2</b>	<b>74,7</b>	<b>38,8</b>	<b>46,0</b>	<b>17,4</b>	<b>3,9</b>	<b>1,0</b>
Terça-feira	Sopa	Cenoura com ervilhas <sup>9,12</sup>	128,2	19,7	9,0	5,2	1,6	0,2	0,0
	Prato	Salmão no forno com batata-doce e brócolos cozidos <sup>4,9,12</sup>	478,3	31,5	7,9	22,3	27,7	5,2	0,7
	Hortícolas	Salada algarvia (cebola, pepino, pimento, tomate) <sup>9</sup>	24,8	2,7	2,7	1,7	0,4	0,0	0,0
	Sobremesa	Fruta da época	66,5	13,4	13,2	0,9	0,5	0,1	0,0
	<b>Total</b>		<b>697,8</b>	<b>67,3</b>	<b>32,8</b>	<b>30,1</b>	<b>30,2</b>	<b>5,5</b>	<b>0,7</b>
Quarta-feira									
Quinta-feira									
Sexta-feira									



Joana Neudes Cruz.

Joana Cruz, Nutricionista Coordenadora Ementa Única, CP 1373N

**Fontes:** Circular nº: 3/DSEEAS/DGE/2013; Orientações sobre ementas e refeições escolares 2018; Tabela da Composição dos Alimentos (1ª Edição); Manual de Géneros Alimentícios para Refeições em Meio Escolar;

**VE** – Valor energético (kcal); **H.C.** – Hidratos de Carbono (g); **A** – Açúcares (g); **P** – Proteínas (g); **L** – Lípidos (g); **A.G.S.** – Ácidos Gordos Saturados (g); **S** – Sal (g);

**Esta 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>Tremoços, <sup>14</sup>Moluscos.

**Em todas as refeições, é disponibilizado pão de mistura, cuja valorização nutricional não está incluída na tabela.**