

# FUNDAÇÃO CEBI – Intolerantes ao glúten

Semana de 1 a 5 de abril de 2024



		VE (kJ)	VE (kcal)	Líp. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Prot. (g)	Sal (g)	Açúcar (g)
<b>Segunda</b>									
Sopa	Creme ervilhas <sup>15</sup>	338	80	2,1	0,3	12,3	2,8	0,2	1,6
Prato	Arroz de aves	837	200	4,7	1,3	24,6	14,0	0,3	0,2
Sobremesa	Frutas	238	57	0,5	0,1	13,4	0,2	0,0	13,4
Lanche	Leite e bola de mistura com creme vegetal sem glúten <sup>3,6,7,10,13</sup>	491	118	3,7	0,6	16,5	4,5	0,3	0,4
<b>Terça</b>									
Sopa	Sopa couve-flor	124	30	0,2	0,0	3,4	3,7	0,0	2,8
Prato	Salada de atum com ovo e feijão frade <sup>4,15</sup>	333	79	0,7	0,1	11,2	6,6	0,2	0,6
Sobremesa	Arroz doce sem glúten/fruta	282	66	0,1	0,0	14,8	1,8	0,1	14,8
Lanche	logurte e bola de mistura com fiambre de peru sem glúten <sup>3,6,7, 10,13</sup>	644	154	3,2	1,4	24,5	6,2	0,9	0,6
<b>Quarta</b>									
Sopa	Sopa abóbora com espinafres	213	51	1,8	0,3	7,1	1,6	0,2	1,6
Prato	Frango estufado com massa sem glúten	457	109	2,6	0,8	13,1	8,0	0,3	0,8
Sobremesa	Frutas	238	57	0,5	0,1	13,4	0,2	0,0	13,4
Lanche	Sumo de laranja (sem adição de açúcar) e bola de mistura com creme vegetal sem glúten <sup>3,6,7,10,13</sup>	410	97	3	0,6	16,5	4,5	0,3	0,4
<b>Quinta</b>									
Sopa	Creme alho francês	249	59	1,9	0,3	8,7	1,7	0,2	2,1
Prato	Red fish no forno com batata corada e feijão verde <sup>4</sup>	370	88	1,2	0,2	11,4	7,7	0,2	0,8
Sobremesa	Gelatina sem glúten/fruta <sup>12</sup>	282	66	0,1	0,0	14,8	1,8	0,1	14,8
Lanche	logurte e bola de mistura com queijo sem glúten <sup>3,6,7, 10,13</sup>	557	133	2,8	1,4	18,6	7,9	0,7	0,6
<b>Sexta</b>									
Sopa	Sopa cenoura	301	72	2,4	0,3	10,8	1,5	0,2	2,3
Prato	Coxa de peru assada com tomilho e alecrim arroz	960	230	10,6	3,5	22,8	10,2	1,5	1,5
Sobremesa	Frutas	238	57	0,5	0,1	13,4	0,2	0,0	13,4
Lanche	Leite com panquecas sem glúten <sup>7</sup>	491	118	3,7	0,6	16,5	4,5	0,3	0,4

OBS: SALADA DISPONÍVEL

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: 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



Prestação de serviços de restauração colectiva, incluindo o serviço de refeições pré-preparadas e as actividades de venda em máquinas de distribuição automática, com a aplicação da metodologia de "análise de perigos e controlo de pontos críticos de controlo" aplicado em:

9001 (CN 1987/CEP-574) - Col. Pina Manique; Banco de Portugal; Mahle; Ed. Sede GGD; Viseum Portuguesa; Col. Nuno Álvares; Col. N.º 4 da Conceição; Centro de Estudos de Fátima; Hosp. Distrital de Faro; Col. S. João de Brito; Col. Lujo Internacional do Porto; Grohe Portugal; S. D. 2º e 3º e 3º-cdo Bartolomeu Pereira; Col. Maria Pia; Col. Pinarinho; Hospital S.C.M. Entrancamento; Celbi - Figueira da Foz; FMO /Dú; Leiver; Vodyfove; Caetano Coatings - Carregado; SOLVAY; C. S. P. Nossa Sª da Anunciada

## FUNDAÇÃO CEBI – Intolerantes ao glúten Semana de 8 a 12 de abril de 2024



		VE (kJ)	VE (kcal)	Líp. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Prot. (g)	Sal (g)	Açúcar (g)
<b>Segunda</b>									
Sopa	Sopa cenoura com courgete	255	61	2,0	0,3	9,0	1,5	0,2	2,2
Prato	Pescada cozida com batata e feijão verde cozidos <sup>4</sup>	1159	277	12,8	0,8	23,4	16,3	0,2	1,0
Sobremesa	Frutas	238	57	0,5	0,1	13,4	0,2	0,0	13,4
Lanche	Leite e bola de mistura com creme vegetal sem glúten <sup>3,6,7,10,13</sup>	491	118	3,7	0,6	16,5	4,5	0,3	0,4
<b>Terça</b>									
Sopa	Creme de legumes	460	109	2,0	0,3	16,8	5,5	0,2	1,7
Prato	Perna de peru estufada com arroz e cenoura assada	870	206	3,0	0,7	27,7	16,9	0,3	0,2
Sobremesa	Frutas	238	57	0,5	0,1	13,4	0,2	0,0	13,4
Lanche	logurte e bola de mistura com fiambre de peru sem glúten <sup>3,6,7,10,13</sup>	644	154	3,2	1,4	24,5	6,2	0,9	0,6
<b>Quarta</b>									
Sopa	Sopa minestrone	301	72	2,3	0,3	10,7	1,7	0,2	1,7
Prato	Carapau grelhado com batata cozida e brócolos <sup>4</sup>	375	90	1,6	0,3	11,3	7,3	0,2	0,9
Sobremesa	Gelatina sem glúten/fruta <sup>12</sup>	282	66	0,1	0,0	14,8	1,8	0,1	14,8
Lanche	Sumo de laranja (sem adição de açúcar) e bola de mistura com creme vegetal sem glúten <sup>3,6,7,10,13</sup>	410	97	3,0	0,7	15,6	7,9	0,9	0,2
<b>Quinta</b>									
Sopa	Sopa feijão-verde	346	82	2,1	0,4	13,6	2,1	0,3	2,2
Prato	Frango dourado e esparguete sem glúten e couve flor cozida	846	202	6,4	1,8	20,7	14,9	0,3	1,3
Sobremesa	Frutas	238	57	0,5	0,1	13,4	0,2	0,0	13,4
Lanche	logurte com «corn flakes» <sup>7</sup>	496	117	1,6	0,9	20,3	4,1	4,8	0,5
<b>Sexta</b>									
Sopa	Sopa de nabijas	321	76	2,0	0,3	12,8	1,7	0,3	2,5
Prato	Badejo assado no forno com arroz de ervilhas <sup>4,15</sup>	369	88	0,8	0,1	12,2	7,7	0,2	0,8
Sobremesa	Gelatina sem glúten/fruta <sup>12</sup>	282	66	0,1	0,0	14,8	1,8	0,1	14,8
Lanche	Leite e bola de mistura com queijo sem glúten <sup>3,6,7,10,13</sup>	491	118	3,7	0,6	16,5	4,5	0,3	0,4

**OBS: SALADA DISPONÍVEL**

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: 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



Prestação de serviços de restauração colectiva, incluindo o serviço de refeições pré-preparadas e as actividades de venda em máquinas de distribuição automática, com o aplicação da metodologia de "análise de perigos e controlo de pontos críticos de controlo" aplicado em:

5001 (CNI 1597/CEP-274) - Col. Pina Manique; Banco de Portugal; Maife; Ed. Sede CGD; Viseu; Portuguesa; Col. Nuno Álvares; Col. N.º 21 e da Conceição; Centro de Estudos de Física; Hosp. Distrital de Faro; Col. S. João de Britos; Col. Lujo Internacional do Porto; Grate; Portugal; E. B. 2º e 3º cdo Bartolomeu Perestelo; Col. Maria Pia; Col. Planalto; Hospital; S.C.M. Entrancamento; Celba - Figueira da Foz; Rina /Dda Leiria; Vozdafone; Castelo Coelga; Carregado SOLVAR; E. S. P. Nossa Sra da Anunciada

## FUNDAÇÃO CEBI – Intolerantes ao glúten Semana de 15 a 19 de abril de 2024



		VE (kJ)	VE (kcal)	Líp. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Prot. (g)	Sal (g)	Açúcar (g)
<b>Segunda</b>									
Sopa	Sopa alho francês	276	66	2,2	0,3	9,7	1,7	0,2	2,1
Prato	Tirinhas de frango grelhadas com mel, tomilho com massa sem glúten e feijão verde cozido	961	230	9,9	3,5	19,8	14,8	0,2	1,4
Sobremesa	Frutas	238	57	0,5	0,1	13,4	0,2	0,0	13,4
Lanche	Leite e bola de mistura com creme vegetal sem glúten <sup>3,6,7, 10, 13</sup>	491	118	3,7	0,6	16,5	4,5	0,3	0,4
<b>Terça</b>									
Sopa	Couve lombarda	356	85	2,2	0,3	13,8	2,2	0,3	2,0
Prato	Red fish ao natural com arroz de legumes <sup>4</sup>	327	78	0,8	0,1	10,5	6,9	0,2	1,0
Sobremesa	Fruta / gelatina sem glúten <sup>12</sup>	282	66	0,1	0,0	14,8	1,8	0,1	14,8
Lanche	logurte e bola de mistura com fiambre de peru sem glúten <sup>3,6,7,10,13</sup>	644	154	3,2	1,4	24,5	6,2	0,9	0,6
<b>Quarta</b>									
Sopa	Abóbora com espinafres	277	66	1,8	0,3	10,4	1,8	0,3	1,6
Prato	Estufado de borrego com esparguete sem glúten e cenoura assada	733	175	2,9	1,0	21,4	15,1	0,3	0,3
Sobremesa	Frutas	238	57	0,5	0,1	13,4	0,2	0,0	13,4
Lanche	Sumo de laranja (sem adição de açúcar) e bola de mistura com creme vegetal sem glúten <sup>3,6,7,10,13</sup>	410	97	3,0	0,7	15,6	7,9	0,9	0,2
<b>Quinta</b>									
Sopa	Caldo verde	231	55	2,1	0,6	6,3	2,7	0,3	0,2
Prato	Salada russa de pescada com ovo <sup>3,4,15</sup>	363	87	3,3	0,5	5,2	1,1	8,5	0,3
Sobremesa	Fruta / gelatina sem glúten <sup>12</sup>	282	66	0,1	0,0	14,8	1,8	0,1	14,8
Lanche	logurte e bola de mistura com queijo sem glúten <sup>3,6,7,10,13</sup>	557	133	2,8	1,4	18,6	7,9	0,7	0,6
<b>Sexta</b>									
Sopa	Creme cenoura com coentros	399	95	2,5	0,4	15,9	2,0	0,3	2,2
Prato	Pá de porco assada com alecrim e tomilho com arroz	804	192	6,8	1,9	19,9	12,4	0,2	1,4
Sobremesa	Frutas	238	57	0,5	0,1	13,4	0,2	0,0	13,4
Lanche	Leite e panquecas sem glúten <sup>7</sup>	335	80	1,9	1,0	11,7	5,2	4,0	0,1

**OBS: SALADA DISPONÍVEL**

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: 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



Prestação de serviços de restauração colectiva, incluindo o serviço de refeições pré-preparadas e as actividades de venda em máquinas de distribuição automática, com a aplicação da metodologia de "análise de perigos e controlo de pontos críticos de controlo" aplicada em:

9001 (CN 1987/CEP-574) - Col. Pina Manique; Banco de Portugal; Mahle; Ed. Sede GGD; Viseon Portuguesa; Col. Nuno Álvares; Col. N.º 4 Sr.ª da Conceição; Centro de Estudos de Fátima; Hosp. Distrital de Faro; Col. S. João de Brito; Col. Luísa International do Porto; Grohe Portugal; S. D. 2º e 3º ciclo Bartolomeu Naveiros; Col. Maria Pia; Col. Pinarillo; Hospital S.C.M. Entonamento; Celbi - Figueira da Foz; Fina /Dil; Leiver; Vodyfore; Caetano Coatings - Carregado; SOLVAY; C. S. P. Nossa Sra da Anunciada

## FUNDAÇÃO CEBI – Intolerantes ao glúten Semana de 22 a 26 de abril de 2024



### Segunda

		VE (kJ)	VE (kcal)	Líp. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Prot. (g)	Sal (g)	Açúcar (g)
Sopa	Sopa juliana	275	66	2,2	0,3	9,7	1,6	0,2	2,4
Prato	Empadão de atum com arroz e cenoura <sup>4</sup>	880	331	20,1	5,7	26,8	10,5	1,9	0,1
Sobremesa	Frutas	238	57	0,5	0,1	13,4	0,2	0,0	13,4
Lanche	Leite e bola de mistura com creme vegetal sem glúten <sup>3,6,7,10,13</sup>	491	118	3,7	0,6	16,5	4,5	0,3	0,4

### Terça

		VE (kJ)	VE (kcal)	Líp. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Prot. (g)	Sal (g)	Açúcar (g)
Sopa	Sopa cenoura com grão <sup>15</sup>	584	139	3,1	0,4	21,3	6,0	0,2	2,4
Prato	Perna de frango corada com molho de limão e massa sem glúten	554	132	3,7	1,1	14,9	9,5	0,2	1,2
Sobremesa	Frutas	238	57	0,5	0,1	13,4	0,2	0,0	13,4
Lanche	logurte e bola de mistura com fiambre de peru sem glúten <sup>3,6,7,10,13</sup>	644	154	3,2	1,4	24,5	6,2	0,9	0,6

### Quarta

		VE (kJ)	VE (kcal)	Líp. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Prot. (g)	Sal (g)	Açúcar (g)
Sopa	Creme brócolos	267	64	2,2	0,3	8,7	2,1	0,2	1,8
Prato	Pescada cozida com batata cozida e brócolos <sup>4</sup>	338	81	0,7	0,1	11,2	7,0	0,1	1,0
Sobremesa	Gelatina sem glúten/fruta <sup>12</sup>	282	66	0,1	0,0	14,8	1,8	0,1	14,8
Lanche	Sumo de laranja (sem adição de açúcar) e bola de mistura com creme vegetal sem glúten <sup>3,6,7,10,13</sup>	410	97	3,0	0,7	15,6	7,9	0,9	0,2

### Quinta

Feriado

### Sexta

		VE (kJ)	VE (kcal)	Líp. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Prot. (g)	Sal (g)	Açúcar (g)
Sopa	Sopa feijão-verde	292	70	2,2	0,4	10,6	1,8	0,3	2,5
Prato	Abrótea grelhada com batata cozida e macedónia <sup>4</sup>	338	81	0,7	0,1	11,2	7	0,1	1
Sobremesa	Gelatina sem glúten/fruta <sup>12</sup>	282	66	0,1	0	14,8	1,8	0,1	14,8
Lanche	Leite e bola de mistura com creme vegetal sem glúten <sup>3,6,7,10,13</sup>	491	118	3,7	0,6	16,5	4,5	0,3	0,4

**OBS: SALADA DISPONÍVEL**

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: 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



Prestação de serviços de restauração colectiva, incluindo o serviço de refeições pré-preparadas e as actividades de venda em máquinas de distribuição automática, com a aplicação da metodologia de "análise de perigos e controlo de pontos críticos de controlo" aplicado em:

9001 (CN 1987/CEP-574) - Col. Pina Manique; Banco de Portugal; Mahle; Ed. Sede GGD; Viseon Portuguesa; Col. Nuno Álvares; Col. N.º 4 da Conceição; Centro de Estudos de Fátima; Hosp. Distrital de Faro; Col. S. João de Brito; Col. Lujo Internacional do Porto; Grohe Portugal; S. D. 2º e 3º ciclo Bartolomeu Naveiros; Col. Maria Pia; Col. Pinarillo; Hospital S.C.M. Entrancamento; Celbi - Figueira da Foz; M. /Dil; Leiver; Vodyfony; Caetano Coatings - Carregado; SOLVAY; C. S. P. Nossa Sra da Anunciada



## FUNDAÇÃO CEBI – Intolerantes ao glúten

### Semana de 29 de abril a 3 de maio de 2024

#### Segunda

		VE (kJ)	VE (kcal)	Líp. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Prot. (g)	Sal (g)	Açúcar (g)
Sopa	Creme ervilhas <sup>15</sup>	338	80	2,1	0,3	12,3	2,8	0,2	1,6
Prato	Bife de frango grelhado com esparguete sem glúten	837	200	4,7	1,3	24,6	14,0	0,3	0,2
Sobremesa	Frutas	238	57	0,5	0,1	13,4	0,2	0,0	13,4
Lanche	Leite e bola de mistura com creme vegetal sem glúten <sup>3,6,7,10,13</sup>	491	118	3,7	0,6	16,5	4,5	0,3	0,4

#### Terça

		VE (kJ)	VE (kcal)	Líp. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Prot. (g)	Sal (g)	Açúcar (g)
Sopa	Sopa couve-flor	124	30	0,2	0,0	3,4	3,7	0,0	2,8
Prato	Meia desfeita de bacalhau com ovo <sup>3,4,15</sup>	333	79	0,7	0,1	11,2	6,6	0,2	0,6
Sobremesa	Arroz doce sem glúten/fruta	282	66	0,1	0,0	14,8	1,8	0,1	14,8
Lanche	logurte e bola de mistura com fiambre de peru sem glúten <sup>3,6,7, 10,13</sup>	644	154	3,2	1,4	24,5	6,2	0,9	0,6

#### Quarta

Feriado

#### Quinta

		VE (kJ)	VE (kcal)	Líp. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Prot. (g)	Sal (g)	Açúcar (g)
Sopa	Creme alho francês	249	59	1,9	0,3	8,7	1,7	0,2	2,1
Prato	Arroz de peixe com coentros <sup>4</sup>	370	88	1,2	0,2	11,4	7,7	0,2	0,8
Sobremesa	Gelatina sem glúten/fruta <sup>12</sup>	282	66	0,1	0,0	14,8	1,8	0,1	14,8
Lanche	logurte e bola de mistura com queijo sem glúten <sup>3,6,7, 10,13</sup>	557	133	2,8	1,4	18,6	7,9	0,7	0,6

#### Sexta

		VE (kJ)	VE (kcal)	Líp. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Prot. (g)	Sal (g)	Açúcar (g)
Sopa	Sopa cenoura	301	72	2,4	0,3	10,8	1,5	0,2	2,3
Prato	Vitela ao natural com massa sem glúten e couve de bruxelas	960	230	10,6	3,5	22,8	10,2	1,5	1,5
Sobremesa	Frutas	238	57	0,5	0,1	13,4	0,2	0,0	13,4
Lanche	Leite com panquecas sem glúten <sup>7</sup>	491	118	3,7	0,6	16,5	4,5	0,3	0,4

OBS: SALADA DISPONÍVEL

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: 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



Prestação de serviços de restauração colectiva, incluindo o serviço de refeições pré preparadas e as actividades de venda em máquinas de distribuição automática, com a aplicação da metodologia de "análise de perigos e controlo de pontos críticos de controlo" aplicada em:

9001 (C.º Nº 199/CEP-574) - Cal. Pina Manique; Banco de Portugal; Mahli; Ed. Sede CSD; Vizinhança Portuguesa; Col. Nuno Álvares; Col. N.º 31-A da Conselheira; Centro de Estudos de História; Hosp. Distrital de Faro; Col. S. João de Brito; Col. Lujo Internacional do Porto; Grube Portugal; E. B. 2º e 3º ciclo Bartolomeu Perestelo; Col. Maria Pia; Col. Planalto; Hospital. S.C.M. Entrancamento; Celbi - Figueira da Foz; Fima /Ola; Lever; Vodafone; Castano Coatings - Carregado; SOLVAY; C. S. P. Nossa Sª da Anunciada