

FUNDAÇÃO CEBI – Intolerantes ao glúten

Semana de 2 a 6 de junho de 2025



Segunda

		VE (kJ)	VE (kcal)	Líp. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Prot. (g)	Sal (g)	Açúcar (g)
Sopa	Creme ervilhas ¹⁵	338	80	2,1	0,3	12,3	2,8	0,2	1,6
Prato	Bife de peru grelhado com arroz	837	200	4,7	1,3	24,6	14,0	0,3	0,2
Sobremesa	Fruta/Gelado	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 ^{3,6,7,10,13}	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	Corvina grelhada com batata cozida e macedónia ⁴¹⁵	333	79	0,7	0,1	11,2	6,6	0,2	0,6
Sobremesa	Gelatina sem glúten/fruta ¹²	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 ^{3,6,7,10,13}	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	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 (sem adição de açúcar) e bola de mistura com creme vegetal sem glúten ^{3,6,7,10,13}	410	97	3	0,6	16,5	4,5	0,3	0,4

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	Peixe espada grelhado com batata cozida e feijão verde ⁴	370	88	1,2	0,2	11,4	7,7	0,2	0,8
Sobremesa	Gelatina sem glúten/fruta ¹²	282	66	0,1	0,0	14,8	1,8	0,1	14,8
Lanche	logurte, panqueca e fruta ⁷	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	Perna de frango estufada em alho francês e cenoura com 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 e bola de mistura com queijo sem glúten ^{3,6,7,10,13}	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: ¹Cereais que contêm glúten., ²Crustáceos, ³Ovos, ⁴Peixes, ⁵Amendoins, ⁶Soja, ⁷Leite, ⁸Frutos de casca rija, ⁹Aipo, ¹⁰Mostarda, ¹¹Sementes de sésamo, ¹²Dióxido de enxofre e sulfitos, ¹³Tremoço, ¹⁴Moluscos. 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. - Lipídios, AG Sat. - Ácidos Gordos Saturados, HC - Hidratos de Carbono, Prot. - Proteínas



Prestação de serviços de restauração coletiva, incluindo o serviço de refeições pré-preparadas e as atividades 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:

15011 (C.N.P. 1987/CEP.574) - Col. Pina Marique; Banco de Portugal; Mahle; Ed. Sede GGD; Viteon Portuguesa; Col. Nuno Álvares; Col. N.º 14 da Conceição; Centro de Estudos de Fátima; Hosp. Distrital de Faro; Col. S. João de Brito; Col. Lujo Internacional do Porto; Grohe Portugal; S. B. 29 e 30 João Bartolomeu Pereira; Col. Maria Pia; Col. Planalto; Hospital S.C.M. Entrecomento; Celho - Figueira da Foz; Fina /Diz; Lever; Vodafore; Caetano Coatings - Carregado; SOLVAY; C. S. P. Nossa Sra da Anunciada

FUNDAÇÃO CEBI – Intolerantes ao glúten

Semana de 9 a 13 de junho de 2025



Segunda

		VE (kJ)	VE (kcal)	Líp. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Prot. (g)	Sal (g)	Açúcar (g)
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 ⁴	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 ^{3,6,7,10,13}	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)
------------	--------------	-------------	----------------	-----------	--------------	------------	---------------

FERIADO

Quarta

		VE (kJ)	VE (kcal)	Líp. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Prot. (g)	Sal (g)	Açúcar (g)
Sopa	Sopa minestrone	301	72	2,3	0,3	10,7	1,7	0,2	1,7
Prato	Salada de atum com ovo e feijão frade ^{3,4,15}	375	90	1,6	0,3	11,3	7,3	0,2	0,9
Sobremesa	Gelatina sem glúten/fruta ¹²	282	66	0,1	0,0	14,8	1,8	0,1	14,8
Lanche	Sumo(sem adição de açúcar) e bola de mistura com creme vegetal sem glúten ^{3,6,7,10,13}	410	97	3,0	0,7	15,6	7,9	0,9	0,2

Quinta

		VE (kJ)	VE (kcal)	Líp. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Prot. (g)	Sal (g)	Açúcar (g)
Sopa	Sopa feijão-verde	346	82	2,1	0,4	13,6	2,1	0,3	2,2
Prato	Peru estufado com 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» ⁷	496	117	1,6	0,9	20,3	4,1	4,8	0,5

Sexta

		VE (kJ)	VE (kcal)	Líp. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Prot. (g)	Sal (g)	Açúcar (g)
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 ^{4,15}	369	88	0,8	0,1	12,2	7,7	0,2	0,8
Sobremesa	Gelatina sem glúten/fruta ¹²	282	66	0,1	0,0	14,8	1,8	0,1	14,8
Lanche	Leite e bola de mistura com queijo sem glúten ^{3,6,7,10,13}	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: ¹Cereais que contêm glúten., ²Crustáceos, ³Ovos, ⁴Peixes, ⁵Amendoins, ⁶Soja, ⁷Leite, ⁸Frutos de casca rija, ⁹Aipo, ¹⁰Mostarda, ¹¹Sementes de sésamo, ¹²Dióxido de enxofre e sulfitos, ¹³Tremoço, ¹⁴Moluscos. 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. - Lipídios, 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 apilicção da metodologia de "análisis de perigos e controle de pontos críticos de controle" aplicadas em:

5001 (C.N. 1997/CEP-574) - Col. Pina Manique; Banco de Portugal; Mahle; Ed. Sede CGD; Vitecon Portuguesa; Col. Nuno Álvares; Col. N.º 2 e 3 da Condição; Centro de Estudos de Física; Hosp. Central de Faro; Col. S. João de Brito; Col. Luso Internacional do Porto; Grife Portugal; E. B. 2º e 3º cido Bartolomeu Perestelo; Col. Maria Pia; Col. Planalto; Hospital; S.C.M. Entrancamento; Cella - Figueira da Foz; Rina /Dil. Leve; Vozafone; Cadeano Cooling - Carregado; SOLVAT; C. S. P. Nossa Sª da Assunção

FUNDAÇÃO CEBI – Intolerantes ao glúten

Semana de 16 a 20 de junho de 2025



Segunda

		VE (kJ)	VE (kcal)	Líp. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Prot. (g)	Sal (g)	Açúcar (g)
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 ^{3,6,7, 10, 13}	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	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 ⁴	327	78	0,8	0,1	10,5	6,9	0,2	1,0
Sobremesa	Fruta / gelatina sem glúten ¹²	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 ^{3,6,7,10,13}	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	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(sem adição de açúcar) e bola de mistura com creme vegetal sem glúten ^{3,6,7,10,13}	410	97	3,0	0,7	15,6	7,9	0,9	0,2

Quinta

VE (kJ)	VE (kcal)	Líp. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Prot. (g)	Sal (g)	Açúcar (g)
------------	--------------	-------------	----------------	-----------	--------------	------------	---------------

FERIADO

Sexta

		VE (kJ)	VE (kcal)	Líp. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Prot. (g)	Sal (g)	Açúcar (g)
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 bola de mistura com queijo sem glúten ^{3,6,7,10,13}	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: ¹Cereais que contêm glúten., ²Crustáceos, ³Ovos, ⁴Peixes, ⁵Amendoins, ⁶Soja, ⁷Leite, ⁸Frutos de casca rija, ⁹Aipo, ¹⁰Mostarda, ¹¹Sementes de sésamo, ¹²Dióxido de enxofre e sulfitos, ¹³Tremoço, ¹⁴Moluscos. 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. - Lipídios, AG Sat. - Ácidos Gordos Saturados, HC - Hidratos de Carbono, Prot. - Proteínas



Proteção de serviços de restauração coletiva, incluindo o serviço de refeições pré-preparadas e as atividades 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:

15021 (CNP 1997/CEP.574) - Col. Pina Manique; Banco de Portugal; Mahle; Ed. Sede GGD; Visteon 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. Luso Internacional do Porto; Grohe Portugal; S. B. 2º e 3º e 2º e 3º de Barceloneta; Col. Maria Pia; Col. Planalto; Hospital S.C.M. Entrecomento; Celbi - Figueira da Foz; Pina /Diz; Lever; Vodafore; Caetano Coatings - Carregado; SOLVAY; C. S. P. Nossa Sra da Anunciada

FUNDAÇÃO CEBI – Intolerantes ao glúten

Semana de 23 a 27 de junho de 2025



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	Arroz de peixe (escamudo) com coentros ⁴	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 ^{3,6,7,10,13}	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 ¹⁵	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 ^{3,6,7,10,13}	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	Lombinhos de escamudo no forno com molho de limão, com batata cozida e feijão verde ⁴	338	81	0,7	0,1	11,2	7,0	0,1	1,0
Sobremesa	Gelatina sem glúten/fruta ¹²	282	66	0,1	0,0	14,8	1,8	0,1	14,8
Lanche	Sumo(sem adição de açúcar) e bola de mistura com creme vegetal sem glúten ^{3,6,7,10,13}	410	97	3,0	0,7	15,6	7,9	0,9	0,2

Quinta

		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	Vitela estufada com alecrim com arroz e cenoura	955	228	9,5	3,4	21,7	13,4	0,2	0,6
Sobremesa	Frutas	238	57	0,5	0,1	13,4	0,2	0,0	13,4
Lanche	logurte com «corn flakes» ⁷	496	117	1,6	0,9	20,3	4,1	4,8	0,5

Sexta

		VE (kJ)	VE (kcal)	Líp. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Prot. (g)	Sal (g)	Açúcar (g)
Sopa	Sopa de curgete com cenoura	292	70	2,2	0,4	10,6	1,8	0,3	2,5
Prato	Abrótea grelhada com batata cozida e macedónia ⁴	338	81	0,7	0,1	11,2	7	0,1	1
Sobremesa	Gelatina sem glúten/fruta ¹²	282	66	0,1	0	14,8	1,8	0,1	14,8
Lanche	Leite e bola de mistura com queijo sem glúten ^{3,6,7,10,13}	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: ¹Cereais que contêm glúten., ²Crustáceos, ³Ovos, ⁴Peixes, ⁵Amendoins, ⁶Soja, ⁷Leite, ⁸Frutos de casca rija, ⁹Aipo, ¹⁰Mostarda, ¹¹Sementes de sésamo, ¹²Dióxido de enxofre e sulfitos, ¹³Tremoço, ¹⁴Moluscos. 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. - Lipídios, AG Sat. - Ácidos Gordos Saturados, HC - Hidratos de Carbono, Prot. - Proteínas



Prestação de serviços de restauração coletiva, incluindo o serviço de refeições pré-preparadas e as atividades 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:

9901 (C.N.P. 1997/CEP.574) - Col. Pina Marique; Banco de Portugal; Mahle; Ed. Sede GGD; Viteon 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. Luso Internacional do Porto; Grohe Portugal; S. B. 2º e 3º e 3º João Bartolomeu Pereira; Col. Maria Pia; Col. Planalto; Hospital S.C.M. Entrecomento; Celho - Figueira da Foz; Pina /Dil; Leve; Vodafone; Caetano Coatings - Carregado; SOLVAY; C. S. P. Nossa Sra da Anunciada

FUNDAÇÃO CEBI – Intolerantes ao glúten

Semana de 30 de junho a 4 de julho de 2025

Segunda

		VE (kJ)	VE (kcal)	Líp. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Prot. (g)	Sal (g)	Açúcar (g)
Sopa	Creme ervilhas ¹⁵	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 ^{3,6,7,10,13}	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 ^{3,4,15}	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 ^{3,6,7,10,13}	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	Sopa abóbora com espinafres	213	51	1,8	0,3	7,1	1,6	0,2	1,6
Prato	Peru 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(sem adição de açúcar) e bola de mistura com creme vegetal sem glúten ^{3,6,7,10,13}	410	97	3	0,6	16,5	4,5	0,3	0,4

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	Red fish no forno com batata corada e feijão verde ⁴	370	88	1,2	0,2	11,4	7,7	0,2	0,8
Sobremesa	Gelatina sem glúten/fruta ¹²	282	66	0,1	0,0	14,8	1,8	0,1	14,8
Lanche	logurte, panqueca e fruta ⁷	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 e bola de mistura com queijo sem glúten ^{3,6,7,10,13}	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: ¹Cereais que contêm glúten., ²Crustáceos, ³Ovos, ⁴Peixes, ⁵Amendoins, ⁶Soja, ⁷Leite, ⁸Frutos de casca rija, ⁹Aipo, ¹⁰Mostarda, ¹¹Sementes de sésamo, ¹²Dióxido de enxofre e sulfitos, ¹³Tremoço, ¹⁴Moluscos. 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