



Fundação CEBI Berçário

Semana de 3 a 7 de agosto de 2026

Segunda

		VE (kJ)	VE (kcal)	Líp. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Prot. (g)	Sal (g)	Açúcar (g)
Sopa	Cenoura	193	46	1,2	0,1	6,5	1,5	0,2	2,1
Sopa 1	Nabo	206	49	1,2	0,1	7,1	1,4	0,2	1,9
Sopa 2	Alface	197	47	1,2	0,1	6,7	1,5	0,0	1,8
Prato	Borrego ao natural	849	205	14,9	3,5	0,0	17,6	0,2	0,0
Prato 2	Escamudo cozido ⁴	505	121	6,8	0,9	0,0	0,0	0,5	0,0
Sobremesa	Maçã	262	62	0,5	0,1	13,1	0,2	0,0	13,1
Lanche	Papa láctea de fruta(4-6m)(sem adição de açúcares) ^{1,7}	335	80	1,7	1,0	11,8	3,9	0,1	4,8

Terça

		VE (kJ)	VE (kcal)	Líp. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Prot. (g)	Sal (g)	Açúcar (g)
Sopa	Cenoura	193	46	1,2	0,1	6,5	1,5	0,2	2,1
Sopa 1	Alho francês	194	45	1,1	0,1	6,8	1,4	0,2	2,2
Sopa 2	Agrião	192	44	1,1	0,1	6,3	1,6	0,2	1,7
Prato	Perú ao natural	883	212	16,0	3,6	0,0	17,3	0,2	0,0
Sobremesa	Pera cozida	200	47	0,4	0,0	9,5	0,3	0,0	9,5
Lanche	Papa láctea de fruta(4-6m)(sem adição de açúcares) ^{1,7}	335	80	1,7	1,0	11,8	3,9	0,1	4,8
Lanche 2	Papa de iogurte e fruta ⁷	284	67	1,4	0,7	9,3	3,5	0,1	8,8

Quarta

		VE (kJ)	VE (kcal)	Líp. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Prot. (g)	Sal (g)	Açúcar (g)
Sopa	Cenoura	193	46	1,2	0,1	6,5	1,5	0,2	2,1
Sopa 1	Courgete	170	41	1,0	0,1	5,8	1,4	0,1	1,6
Sopa 2	Espinafres	199	47	1,2	0,1	6,4	1,6	0,2	1,9
Prato	Pescada cozida ⁴	613	147	9,1	1,3	0,0	16,1	0,3	0,0
Prato 2	Frango ao natural	679	163	8,5	1,5	0,0	21,3	0,1	0,0
Sobremesa	Maçã	262	62	0,5	0,1	13,1	0,2	0,0	13,1
Lanche	Papa láctea de fruta(4-6m)(sem adição de açúcares) ^{1,7}	335	80	1,7	1,0	11,8	3,9	0,1	4,8

Quinta

		VE (kJ)	VE (kcal)	Líp. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Prot. (g)	Sal (g)	Açúcar (g)
Sopa	Cenoura	193	46	1,2	0,1	6,5	1,5	0,2	2,1
Sopa 1	Chuchu	174	41	0,9	0,1	6,3	1,2	0,2	2,4
Sopa 2	Nabiças	171	40	0,9	0,1	5,8	1,5	0,2	1,5
Prato	Vitela cozida	1131	272	21,5	6,7	0,0	19,9	0,1	0,0
Sobremesa	Banana	441	105	0,4	0,1	21,8	1,6	0,0	19,6
Lanche	Papa láctea de fruta(4-6m)(sem adição de açúcares) ^{1,7}	335	80	1,7	1,0	11,8	3,9	0,1	4,8
Lanche 2	Papa de iogurte e fruta ⁷	284	67	1,4	0,7	9,3	3,5	0,1	8,8

Sexta

		VE (kJ)	VE (kcal)	Líp. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Prot. (g)	Sal (g)	Açúcar (g)
Sopa	Cenoura	193	46	1,2	0,1	6,5	1,5	0,2	2,1
Sopa 1	Couve-flor	190	45	1,1	0,1	6,6	1,3	0,1	1,5
Sopa 2	Feijão-verde	201	48	1,1	0,1	6,6	1,9	0,2	1,9
Prato	Badejo cozido ⁴	644	155	8,6	1,3	0,0	17,9	0,2	0,0
Prato 2	Frango cozido	679	163	8,5	1,5	0,0	21,3	0,1	0,0
Sobremesa	Pera	199	47	0,4	0,0	9,4	0,3	0,0	9,4
Lanche	Papa láctea (4-6m) ^{1,7} (sem adição de açúcares) ^{1,7}	335	80	1,7	1,0	11,8	3,9	0,1	4,8

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



Fundação CEBI Berçário
Semana de 10 a 14 de agosto de 2026

Segunda	VE (kJ)	VE (kcal)	Líp. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Prot. (g)	Sal (g)	Açúcar (g)
Sopa								
Sopa 1								
Sopa 2								
Prato								
Sobremesa								
Lanche								
Terça	VE (kJ)	VE (kcal)	Líp. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Prot. (g)	Sal (g)	Açúcar (g)
Sopa								
Sopa 1								
Sopa 2								
Prato								
Prato 2								
Sobremesa								
Lanche								
Lanche 2								
Quarta	VE (kJ)	VE (kcal)	Líp. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Prot. (g)	Sal (g)	Açúcar (g)
Sopa								
Sopa 1								
Sopa 2								
Prato								
Sobremesa								
Lanche								
Quinta	VE (kJ)	VE (kcal)	Líp. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Prot. (g)	Sal (g)	Açúcar (g)
Sopa								
Sopa 1								
Sopa 2								
Prato								
Prato 2								
Sobremesa								
Lanche								
Lanche 2								
Sexta	VE (kJ)	VE (kcal)	Líp. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Prot. (g)	Sal (g)	Açúcar (g)
Sopa								
Sopa 1								
Sopa 2								
Prato								
Sobremesa								
Lanche								

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



Fundação CEBI Berçário
Semana de 17 a 21 de agosto de 2026

Segunda

Sopa
Sopa 1
Sopa 2
Prato
Prato 2
Sobremesa
Lanche

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

Terça

Sopa
Sopa 1
Sopa 2
Prato
Sobremesa
Lanche
Lanche 2

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

Quarta

Sopa
Sopa 1
Sopa 2
Prato
Prato 2
Sobremesa
Lanche

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

Quinta

Sopa
Sopa 1
Sopa 2
Prato
Sobremesa
Lanche
Lanche 2

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

Sexta

Sopa
Sopa 1
Sopa 2
Prato
Prato 2
Sobremesa
Lanche

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

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

Fundação CEBI Berçário
Semana de 24 a 28 de agosto de 2026



Segunda

		VE (kJ)	VE (kcal)	Líp. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Prot. (g)	Sal (g)	Açúcar (g)
Sopa	Cenoura	193	46	1,2	0,1	6,5	1,5	0,2	2,1
Sopa 1	Alface	197	47	1,2	0,1	6,7	1,5	0,0	1,8
Sopa 2	Nabo	206	49	1,2	0,1	7,1	1,4	0,2	1,9
Prato	Vitela cozida	1131	272	21,5	6,7	0,0	19,9	0,1	0,0
Sobremesa	Maçã	262	62	0,5	0,1	13,1	0,2	0,0	13,1
Lanche	Papa láctea de fruta(4-6m)(sem adição de açucares) ^{1,7}	335	80	1,7	1,0	11,8	3,9	0,1	4,8

Terça

		VE (kJ)	VE (kcal)	Líp. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Prot. (g)	Sal (g)	Açúcar (g)
Sopa	Cenoura	193	46	1,2	0,1	6,5	1,5	0,2	2,1
Sopa 1	Abóbora	197	46	1,1	0,1	6,8	1,6	0,2	1,9
Sopa 2	Agrião	192	44	1,1	0,1	6,3	1,6	0,2	1,7
Prato	Pescada cozida ⁴	613	147	9,1	1,3	0,0	16,1	0,3	0,0
Prato 2	Bife de frango ao natural	679	163	8,5	1,5	0,0	21,3	0,1	0,0
Sobremesa	Pera cozida	200	47	0,4	0,0	9,5	0,3	0,0	9,5
Lanche	Papa láctea de fruta(4-6m)(sem adição de açucares) ^{1,7}	335	80	1,7	1,0	11,8	3,9	0,1	4,8
Lanche 2	Papa de iogurte e fruta ⁷	284	67	1,4	0,7	9,3	3,5	0,1	8,8

Quarta

		VE (kJ)	VE (kcal)	Líp. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Prot. (g)	Sal (g)	Açúcar (g)
Sopa	Cenoura	193	46	1,2	0,1	6,5	1,5	0,2	2,1
Sopa 1	Courgete	170	41	1,0	0,1	5,8	1,4	0,1	1,6
Sopa 2	Espinafres	199	47	1,2	0,1	6,4	1,6	0,2	1,9
Prato	Perna de peru ao natural	883	212	16,0	3,6	0,0	17,3	0,2	0,0
Sobremesa	Maçã	262	62	0,5	0,1	13,1	0,2	0,0	13,1
Lanche	Papa láctea de fruta(4-6m)(sem adição de açucares) ^{1,7}	335	80	1,7	1,0	11,8	3,9	0,1	4,8

Quinta

		VE (kJ)	VE (kcal)	Líp. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Prot. (g)	Sal (g)	Açúcar (g)
Sopa	Cenoura	193	46	1,2	0,1	6,5	1,5	0,2	2,1
Sopa 1	Chuchu	174	41	0,9	0,1	6,3	1,2	0,2	2,4
Sopa 2	Nabiças	171	40	0,9	0,1	5,8	1,5	0,2	1,5
Prato	Escamudo cozido ⁴	505	121	6,8	0,9	0,0	0,0	0,5	0,0
Prato 2	Borrego ao natural	849	205	14,9	3,5	0,0	17,6	0,2	0,0
Sobremesa	Banana	441	105	0,4	0,1	21,8	1,6	0,0	19,6
Lanche	Papa láctea de fruta(4-6m)(sem adição de açucares) ^{1,7}	335	80	1,7	1,0	11,8	3,9	0,1	4,8
Lanche 2	Papa de iogurte e fruta ⁷	284	67	1,4	0,7	9,3	3,5	0,1	8,8

Sexta

		VE (kJ)	VE (kcal)	Líp. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Prot. (g)	Sal (g)	Açúcar (g)
Sopa	Cenoura	193	46	1,2	0,1	6,5	1,5	0,2	2,1
Sopa 1	Couve-flor	190	45	1,1	0,1	6,6	1,3	0,1	1,5
Sopa 2	Feijão-verde	201	48	1,1	0,1	6,6	1,9	0,2	1,9
Prato	Vitela cozida	1131	272	21,5	6,7	0,0	19,9	0,1	0,0
Sobremesa	Pera	199	47	0,4	0,0	9,4	0,3	0,0	9,4
Lanche	Papa láctea (sem adição de açucares)(4 a 6m) ^{1,7}	335	80	1,7	1,0	11,8	3,9	0,1	4,8

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