

FUNDAÇÃO CEBI – CRECHE E PRÉ ESCOLAR (3 e 4 anos)
Semana de 5 a 9 de outubro de 2026



Segunda

Sopa
Sopa 1
Prato
Sobremesa
Lanche
Lanche 1

FERIADO

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

Terça

Sopa Creme de **lentilhas**¹⁵
Sopa 1 Creme de **lentilhas**^{7,12,15}
Prato Pescada cozida com batata e feijão-verde cozido⁴
Sobremesa Frutas
Lanche Papa de iogurte, com fruta e flocos de aveia^{1,6,7,8,11}
Lanche 1 Iogurte e bola de mistura com queijo^{1,6,7}

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

177	42	0,8	0,1	6,0	1,7	0,3	2,0
394	94	2,8	0,4	10,1	6,4	0,2	1,1
687	163	2,9	0,5	22,0	10,3	0,2	1,8
221	52	0,9	0,1	9,0	1,3	0,2	2,0
650	153	3,6	2,0	22,2	7,6	0,5	7,8

Quarta

Sopa Sopa minestrone
Sopa 1 Sopa minestrone^{7,12}
Prato Vitela ao natural com arroz e couve-flor cozida
Sobremesa Frutas
Lanche Papa de farinha de arroz com fruta^{1,6}
Lanche 1 Sumo (sem adição de açúcar) e bola de mistura com creme vegetal^{1,6}

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

269	63	1,0	0,1	11,5	1,3	0,3	2,2
1042	248	8,3	2,6	32,1	10,5	0,2	0,4
262	62	0,5	0,2	13,1	0,2	0,0	13,1
288	68	0,2	0,0	15,1	0,4	1,1	2,7
424	101	3,8	1,1	14,6	1,8	0,2	7,1

Quinta

Sopa Sopa de feijão-verde
Sopa 1 Sopa de feijão verde^{7,12}
Prato Lombos de escamudo com batata cozida e macedónia (**ervilhas**)^{4,15}
Sobremesa Frutas/gelatina^{1,3,6,7,8,12}
Lanche Papa de iogurte, com fruta e flocos de aveia^{1,6,7,8,11}
Lanche 1 Iogurte, panqueca e maçã^{1,3,7}

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

289	69	1,0	0,1	12,1	1,7	0,3	1,9
348	83	2,3	0,4	10,3	5,3	0,4	0,9
51	123	0,0	0,0	30,7	0,0	0,4	30,5
386	92	1,8	0,8	13,6	4,3	0,1	8,3
416	99	2,3	1,2	15,6	3,3	0,2	12,6

Sexta

Sopa Sopa de nabijas
Sopa 1 Sopa de nabijas^{7,12}
Prato Frango assado com esparguete e brócolos^{1,6,10}
Sobremesa Fruta
Lanche Papa de farinha espelta com fruta^{1,5,6,8,11}
Lanche 1 Leite e bola de mistura com queijo^{1,6,7}

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

288	68	0,9	0,1	12,2	1,8	0,2	1,2
1064	251	5,0	0,8	37,7	12,2	0,2	1,9
262	62	0,5	0,2	13,1	0,2	0,0	13,1
218	59	0,3	0,0	11,4	1,7	0,0	3,3
405	97	3,1	1,9	11,4	5,4	0,2	3,9

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, ¹⁵Leguminosas. 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 – CRECHE E PRÉ ESCOLAR (3 e 4 anos)
Semana de 14 a 18 de outubro de 2026



Segunda

		VE (kJ)	VE (kcal)	Líp. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Prot. (g)	Sal (g)	Açúcar (g)
Sopa	Sopa de alho francês	296	70	1,0	0,1	12,5	1,5	0,3	2,1
Sopa 1	Sopa de alho francês ^{7,12}								
Prato	Bife de frango grelhado com arroz e feijão-verde cozido	839	199	3,3	0,6	30,8	10,7	0,2	0,6
Sobremesa	Frutas	262	62	0,5	0,2	13,1	0,2	0,0	13,1
Lanche	Papa de farinha maizena com fruta	157	37	0,1	0,0	8,5	0,1	0,0	3,3
Lanche 1	Leite e bola de mistura com creme vegetal ^{1,6,7}	450	108	5,1	1,9	11,4	3,9	0,3	3,9

Terça

		VE (kJ)	VE (kcal)	Líp. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Prot. (g)	Sal (g)	Açúcar (g)
Sopa	Sopa de couve-lombarda	290	68	0,9	0,1	12,4	1,6	0,4	1,8
Sopa 1	Sopa de couve-lombarda ^{7,12}								
Prato	Pescada estufada ao natural com batata cozida e ervilhas ^{4,15}	415	99	2,6	0,4	10,5	7,0	0,2	0,9
Sobremesa	Frutas	262	62	0,5	0,2	13,1	0,2	0,0	13,1
Lanche	Papa de iogurte, com fruta e flocos de aveia ^{1,6,7,8,11}	386	92	1,8	0,8	13,6	4,3	0,1	8,3
Lanche 1	Iogurte e bola de mistura com queijo ^{1,6,7}	650	153	3,6	2,0	22,2	7,6	0,5	7,8

Quarta

		VE (kJ)	VE (kcal)	Líp. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Prot. (g)	Sal (g)	Açúcar (g)
Sopa	Sopa de abóbora com espinafres	272	65	1,0	0,1	11,2	1,4	0,3	1,6
Sopa 1	Sopa de abóbora com espinafres ^{7,12}								
Prato	Vitela ao natural com massa e macedónia ^{1,6,10,15}	940	223	7,7	2,3	26,7	11,6	0,2	1,7
Sobremesa	Frutas	262	62	0,5	0,2	13,1	0,2	0,0	13,1
Lanche	Papa de farinha de arroz com fruta ^{1,6}	288	68	0,2	0,0	15,1	0,4	1,1	2,7
Lanche 1	Sumo (sem adição de açúcar) e bola de mistura com creme vegetal ^{1,6}	424	101	3,8	1,1	14,6	1,8	0,2	7,1

Quinta

		VE (kJ)	VE (kcal)	Líp. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Prot. (g)	Sal (g)	Açúcar (g)
Sopa	Creme de alho francês	296	70	1,0	0,1	12,5	1,5	0,3	2,1
Sopa 1	Creme de alho francês ^{7,12}								
Prato	Escamudo no forno ao natural com batata e brócolos ⁴	378	90	2,7	0,4	10,0	5,9	0,4	0,7
Sobremesa	Fruta/gelatina ^{1,3,6,7,8,12}	51	123	0,0	0,0	30,7	0,0	0,4	30,5
Lanche	Papa de iogurte, com fruta e flocos de aveia ^{1,6,7,8,11}	386	92	1,8	0,8	13,6	4,3	0,1	8,3
Lanche 1	Iogurte com «corn flakes» ^{1,7,8}	459	109	1,6	0,9	18,1	4,7	0,4	4,3

Sexta

		VE (kJ)	VE (kcal)	Líp. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Prot. (g)	Sal (g)	Açúcar (g)
Sopa	Sopa de cenoura com coentros	232	55	1,0	0,2	9,2	1,3	0,3	2,2
Sopa 1	Sopa de cenoura com coentros ^{7,12}								
Prato	Peru estufado com arroz e cenoura	791	188	4,4	1,0	29,1	7,2	0,2	1,1
Sobremesa	Frutas	262	62	0,5	0,2	13,1	0,2	0,0	13,1
Lanche	Papa de farinha espelta com fruta ^{1,5,6,8,11}	218	59	0,3	0,0	11,4	1,7	0,0	3,3
Lanche 1	Leite e bola de mistura com queijo ^{1,6,7}	405	97	3,1	1,9	11,4	5,4	0,2	3,9

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, ¹⁵Leguminosas. 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 – CRECHE E PRÉ ESCOLAR (3 e 4 anos)
Semana de 19 a 23 de outubro de 2026



Segunda

		VE (kJ)	VE (kcal)	Líp. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Prot. (g)	Sal (g)	Açúcar (g)
Sopa	Sopa juliana	257	61	0,9	0,1	10,8	1,5	0,3	1,6
Sopa 1	Sopa juliana ^{7,12}								
Prato	Bife de frango grelhado com arroz e couve-flor	7,2	0,2	7,2	0,2	7,2	12,5	0,2	0,3
Sobremesa	Frutas	262	62	0,5	0,2	13,1	0,2	0,0	13,1
Lanche	Papa de farinha maizena com fruta	157	37	0,1	0,0	8,5	0,1	0,0	3,3
Lanche 1	Leite e bola de mistura com creme vegetal ^{1,6,7}	450	108	5,1	1,9	11,4	3,9	0,3	3,9

Terça

		VE (kJ)	VE (kcal)	Líp. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Prot. (g)	Sal (g)	Açúcar (g)
Sopa	Sopa de couve-flor	321	76	1,2	0,1	13,9	1,5	0,2	1,7
Sopa 1	Sopa de couve-flor ^{7,12}								
Prato	Lombo de pescada com batata cozida e macedónia (ervilhas) ^{4,15}	389	92	2,7	0,4	10,8	6,3	0,2	0,9
Sobremesa	Frutas	687	163	2,9	0,5	22,0	10,3	0,2	1,8
Lanche	Papa de iogurte, com fruta e flocos de aveia ^{1,6,7,8,11}	221	52	0,9	0,1	9,0	1,3	0,2	2,0
Lanche 1	Iogurte e bola de mistura com queijo ^{1,6,7}	650	153	3,6	2,0	22,2	7,6	0,5	7,8

Quarta

		VE (kJ)	VE (kcal)	Líp. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Prot. (g)	Sal (g)	Açúcar (g)
Sopa	Sopa de abóbora com espinafres	272	65	1,0	0,1	11,2	1,4	0,3	1,6
Sopa 1	Sopa de abóbora com espinafres ^{7,12}								
Prato	Vitela ao natural com massa e lombardo ^{1,6,10}	974	232	8,1	2,4	26,6	12,1	0,2	1,7
Sobremesa	Frutas	262	62	0,5	0,2	13,1	0,2	0,0	13,1
Lanche	Papa de farinha de arroz com fruta ^{1,6}	288	68	0,2	0,0	15,1	0,4	1,1	2,7
Lanche 1	Sumo (sem adição de açúcar) e bola de mistura com creme vegetal ^{1,6}	424	101	3,8	1,1	14,6	1,8	0,2	7,1

Quinta

		VE (kJ)	VE (kcal)	Líp. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Prot. (g)	Sal (g)	Açúcar (g)
Sopa	Sopa de feijão-verde	289	69	1,0	0,1	12,1	1,7	0,3	1,9
Sopa 1	Sopa de feijão-verde ^{7,12}								
Prato	Badejo ao natural com batata e feijão verde cozidos ⁴	372	89	2,4	0,3	9,3	6,3	0,2	1,2
Sobremesa	Fruta/gelatina ^{1,3,6,7,8,12}	51	123	0,0	0,0	30,7	0,0	0,4	30,5
Lanche	Papa de iogurte, com fruta e flocos de aveia ^{1,6,7,8,11}	386	92	1,8	0,8	13,6	4,3	0,1	8,3
Lanche 1	Iogurte, panqueca e fruta ^{1,3,7}	416	99	2,3	1,2	15,6	3,3	0,2	12,6

Sexta

		VE (kJ)	VE (kcal)	Líp. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Prot. (g)	Sal (g)	Açúcar (g)
Sopa	Sopa de cenoura	202	47	1,1	0,1	6,8	1,8	0,3	2,0
Sopa 1	Sopa de cenoura com massinhas ^{1,6,7,10,12}	239	56	1,0	0,1	9,5	1,6	0,2	1,8
Prato	Peru estufado com arroz e brócolos cozidos	853	203	4,8	1,1	31,1	8,0	0,2	0,7
Sobremesa	Frutas	262	62	0,5	0,2	13,1	0,2	0,0	13,1
Lanche	Papa de farinha espelta com fruta ^{1,5,6,8,11}	218	59	0,3	0,0	11,4	1,7	0,0	3,3
Lanche 1	Leite e bola de mistura com queijo ^{1,6,7}	405	97	3,1	1,9	11,4	5,4	0,2	3,9

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, ¹⁵Leguminosas. 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 – CRECHE E PRÉ ESCOLAR (3 e 4 anos)
Semana de 26 a 30 de outubro de 2026



Segunda

		VE (kJ)	VE (kcal)	Líp. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Prot. (g)	Sal (g)	Açúcar (g)
Sopa	Creme de ervilhas ¹⁵	286	67	1,0	0,1	11,1	2,3	0,2	2,1
Sopa 1	Creme de ervilhas ^{7,12,15}								
Prato	Bife de frango grelhado com esparguete e cenoura ^{1,6,10}	878	208	3,9	0,7	28,8	12,8	0,2	1,9
Sobremesa	Frutas	262	62	0,5	0,2	13,1	0,2	0,0	13,1
Lanche	Papa de farinha maizena com fruta	157	37	0,1	0,0	8,5	0,1	0,0	3,3
Lanche 1	Leite e bola de mistura com creme vegetal ^{1,6,7}	450	108	5,1	1,9	11,4	3,9	0,3	3,9

Terça

		VE (kJ)	VE (kcal)	Líp. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Prot. (g)	Sal (g)	Açúcar (g)
Sopa	Sopa de couve-flor	321	76	1,2	0,1	13,9	1,5	0,2	1,7
Sopa 1	Sopa de couve-flor ^{7,12}								
Prato	Pescada estufada ao natural com batata cozida e macedónia (ervilhas) ^{4,15}	415	99	2,6	0,4	10,5	7,0	0,2	0,9
Sobremesa	Frutas	262	62	0,5	0,2	13,1	0,2	0,0	13,1
Lanche	Papa de iogurte, com fruta e flocos de aveia ^{1,6,7,8,11}	386	92	1,8	0,8	13,6	4,3	0,1	8,3
Lanche 1	Iogurte e bola de mistura com queijo ^{1,6,7}	650	153	3,6	2,0	22,2	7,6	0,5	7,8

Quarta

		VE (kJ)	VE (kcal)	Líp. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Prot. (g)	Sal (g)	Açúcar (g)
Sopa	Sopa de abóbora com espinafres	272	65	1,0	0,1	11,2	1,4	0,3	1,6
Sopa 1	Sopa de abóbora com espinafres ^{7,12}								
Prato	Peru estufado com arroz e ervilhas ¹⁵	763	181	4,0	0,9	27,1	7,8	0,1	0,8
Sobremesa	Frutas	262	62	0,5	0,2	13,1	0,2	0,0	13,1
Lanche	Papa de farinha de arroz com fruta ^{1,6}	288	68	0,2	0,0	15,1	0,4	1,1	2,7
Lanche 1	Sumo (sem adição de açúcar) e bola de mistura com creme vegetal ^{1,6}	424	101	3,8	1,1	14,6	1,8	0,2	7,1

Quinta

		VE (kJ)	VE (kcal)	Líp. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Prot. (g)	Sal (g)	Açúcar (g)
Sopa	Creme de alho francês	296	70	1,0	0,1	12,5	1,5	0,3	2,1
Sopa 1	Creme de alho francês ^{7,12}								
Prato	Escamudo no forno ao natural com batata e feijão verde cozidos ⁴	352	84	2,4	0,4	9,6	5,3	0,4	1,1
Sobremesa	Fruta/gelatina ^{1,3,6,7,8,12}	51	123	0,0	0,0	30,7	0,0	0,4	30,5
Lanche	Papa de iogurte, com fruta e flocos de aveia ^{1,6,7,8,11}	386	92	1,8	0,8	13,6	4,3	0,1	8,3
Lanche 1	Iogurte com «corn flakes» ^{1,7,8}	459	109	1,6	0,9	18,1	4,7	0,4	4,3

Sexta

		VE (kJ)	VE (kcal)	Líp. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Prot. (g)	Sal (g)	Açúcar (g)
Sopa	Sopa de cenoura	202	47	1,1	0,1	6,8	1,8	0,3	2,0
Sopa 1	Sopa de cenoura com massinhas ^{1,6,7,10,12}	239	56	1,0	0,1	9,5	1,6	0,2	1,8
Prato	Vitela estufada com massa e brócolos cozidos ^{1,6,10}	958	228	8,0	2,4	26,3	11,8	0,2	1,9
Sobremesa	Frutas	262	62	0,5	0,2	13,1	0,2	0,0	13,1
Lanche	Papa de farinha espelta com fruta ^{1,5,6,8,11}	218	59	0,3	0,0	11,4	1,7	0,0	3,3
Lanche 1	Leite e bola de mistura com queijo ^{1,6,7}	405	97	3,1	1,9	11,4	5,4	0,2	3,9

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, ¹⁵Leguminosas. 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