

FUNDAÇÃO CEBI – CRECHE E PRÉ ESCOLAR (3, 4 e 5 anos)
Semana de 02 a 06 de novembro de 2026



Segunda

		VE (kJ)	VE (kcal)	Líp. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Prot. (g)	Sal (g)	Açúcar (g)
Sopa	Sopa de espinafres com cenoura	164	39	0,9	0,1	5,2	1,6	0,3	1,8
Sopa 1	Sopa de espinafres com cenoura ^{7,12}								
Prato	Frango estufado ao natural com arroz de cenoura	806	191	3,2	0,5	32,6	7,1	0,2	1,1
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	Creme de lentilhas ¹⁵	177	42	0,8	0,1	6,0	1,7	0,3	2,0
Sopa 1	Creme de lentilhas ^{7,12,15}								
Prato	Pescada cozida com massa e feijão-verde cozido ^{1,4,6,10}	872	206	3,9	0,6	30,5	11,3	0,2	2,1
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}	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 minestrone	269	63	1,0	0,1	11,5	1,3	0,3	2,2
Sopa 1	Sopa minestrone ^{7,12}								
Prato	Vitela ao natural com arroz e couve-flor cozida	1042	248	8,3	2,6	32,1	10,5	0,2	0,4
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	Lombos de escamudo com batata cozida e macedónia (ervilhas) ^{4,15}	348	83	2,3	0,4	10,3	5,3	0,4	0,9
Sobremesa	Frutas/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 maçã ^{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 nabiças	288	68	0,9	0,1	12,2	1,8	0,2	1,2
Sopa 1	Sopa de nabiças ^{7,12}								
Prato	Peru ao natural com esparguete e brócolos ^{1,6,10}	939	223	5,8	1,3	30,3	10,9	0,2	1,7
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, 4 e 5 anos)
Semana de 9 a 13 de novembro 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	Vitela ao natural com arroz e feijão-verde cozido	931	222	7,3	2,3	28,7	9,5	0,2	0,7
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	Escamudo estufado ao natural com batata cozida e ervilhas ^{4,15}	333	79	2,0	0,3	8,9	5,2	0,3	1,1
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	Frango estufado ao natural com massa e macedónia ^{1,6,10,15}	734	174	3,2	0,6	24,8	10,8	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	Pescada no forno ao natural com batata e brócolos ⁴	427	101	3,1	0,4	10,6	7,1	0,2	0,8
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. - Lipídios, AG Sat. - Ácidos Gordos Saturados, HC - Hidratos de Carbono, Prot. - Proteínas

FUNDAÇÃO CEBI – CRECHE E PRÉ ESCOLAR (3, 4 e 5 anos)
Semana de 16 a 20 de novembro 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 massa e macedónia (ervilhas) ^{1,4,6,10,15}	833	197	3,6	0,6	29,4	11,5	0,2	1,7
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 arroz e lombardo	955	227	7,6	2,3	29,2	9,8	0,2	0,4
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 massa e brócolos cozidos ^{1,6,10}	874	207	5,4	1,2	28,3	10,5	0,2	2,0
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, 4 e 5 anos)
Semana de 23 a 27 de novembro 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 arroz 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 massa e ervilhas ^{1,6,10,15}	780	185	4,4	1,0	24,9	9,8	0,1	1,9
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 arroz e brócolos cozidos	939	223	7,5	2,3	28,8	9,6	0,2	0,6
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