FUNDAÇÃO CEBI – Intolerantes ao glúten
Semana de 30 de novembro a 4 de dezembro 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
Prato	Perna de frango assada ao natural com arroz de cenoura	940	222	2,9	0,5	39,8	8,4	0,1	0,7
Sobremesa	Frutas	262	62	0,5	0,1	13,1	0,2	0,0	13,1
Lanche	Leite e bola de mistura com creme vegetal sem glúten[6,7,10,13]	426	102	4,2	1,5	12,0	3,3	0,3	4,4

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	171	40	0,9	0,1	5,9	1,4	0,3	2,1
Prato	Vitela ao natural com arroz e couve-flor cozida	1106	263	8,0	2,6	35,7	11,3	0,2	0,3
Sobremesa	Frutas	262	62	0,5	0,1	13,1	0,2	0,0	13,1
Lanche	Sumo (sem adição de açucar) e bola de mistura com creme vegetal sem glúten[6,10,13]	400	95	2,9	0,7	15,2	1,2	0,2	7,5

Quinta		VE (kJ)	VE (kcal)	Líp. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Prot. (g)	Sal (g)	Açúcar (g)
Sopa	Sopa feijão-verde	200	48	1,1	0,1	6,6	1,9	0,4	1,9
Prato	Badejo grelhado com batata cozida e macedónia (**ervilhas**)[4,15]	374	89	1,9	0,3	9,7	7,0	0,2	1,2
Sobremesa	Gelatina sem glúten/fruta	282	66	0,0	0,0	14,7	1,8	0,1	14,4
Lanche	Iogurte, maçã e panqueca sem glúten[7]	395	94	1,8	0,6	14,3	4,2	0,8	6,9

Sexta		VE (kJ)	VE (kcal)	Líp. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Prot. (g)	Sal (g)	Açúcar (g)
Sopa	Sopa de nabiças	150	36	0,7	0,1	4,9	1,5	0,3	1,6
Prato	Perna de peru assada com esparguete sem glúten e brócolos[6,13]	919	218	4,6	1,0	35,4	8,4	0,2	0,3
Sobremesa	Fruta	238	57	0,5	0,1	13,4	0,2	0,0	13,4
Lanche	Leite e bola de mistura com queijo sem glúten[6,7,10,13]	437	104	3,8	2,1	11,6	5,0	0,3	4,2

OBS: SALADA DISPONÍVEL

A sua refeição contém ou pode conter as seguintes substâncias ou produtos e seus derivados: [1]Cereais que contêm glúten., [2]Crustáceos, [3]Ovos, [4]Peixes, [5]Amendoins, [6]Soja, [7]Leite, [8]Frutos de casca rija, [9]Aipo, [10]Mostarda, [11]Sementes de sésamo, [12]Dióxido de enxofre e sulfitos, [13]Tremoço, [14]Moluscos, [15]Leguminosas. 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 (C.Nº 1997/CEP.574)** - Col. Pina Manique; Banco de Portugal; Mahle; Ed. Sede CGD; Victeon Portuguesa; Col. Nuno Álvares; Col. N.ª Sr.ª da Conceição; Centro de Estudos de Fátima; Hosp. Distrital de Faro; Col. S. João de Brito; Col. Luso Internacional do Porto; Grohe Portugal; E. B. 2º e 3º ciclo Bartolomeu Perestelo; Col. Maria Pia; Col. Planalto; Hospital. S.C.M. Entroncamento; Celbi - Figueira da Foz; Fima /Olá; Lever; Vodafone; Caetano Coatings - Carregado; SOLVAY; C. S. P. Nossa Srª da Anunciada

FUNDAÇÃO CEBI – Intolerantes ao glúten
Semana de 7 a 11 de dezembro de 2026

Segunda		VE (kJ)	VE (kcal)	Líp. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Prot. (g)	Sal (g)	Açúcar (g)
Sopa	Sopa alho francês	204	48	1,1	0,1	6,8	1,7	0,3	2,1
Prato	Vitela ao natural com arroz e couve de bruxelas	994	236	7,3	2,3	31,6	10,4	0,1	0,8
Sobremesa	Frutas	262	62	0,5	0,1	13,1	0,2	0,0	13,1
Lanche	Leite e bola de mistura com creme vegetal sem glúten[6,7,10,13]	426	102	4,2	1,5	12,0	3,3	0,3	4,4

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	Abóbora com espinafres	190	45	1,2	0,1	6,0	1,7	0,4	1,6
Prato	Tirinhas de frango grelhadas com mel, tomilho com esparguete (sem glúten) e feijão verde cozidos[6,13]	795	188	2,1	0,4	30,9	10,4	0,2	1,7
Sobremesa	Frutas	262	62	0,5	0,1	13,1	0,2	0,0	13,1
Lanche	Sumo (sem adição de açucar) e bola de mistura com creme vegetal sem glúten[6,10,13]	400	95	2,9	0,7	15,2	1,2	0,2	7,5

Quinta		VE (kJ)	VE (kcal)	Líp. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Prot. (g)	Sal (g)	Açúcar (g)
Sopa	Caldo verde	181	42	0,9	0,1	6,0	1,6	0,4	2,0
Prato	Pescada grelhada com batata e brócolos cozidos[4]	388	92	2,4	0,3	10,0	7,1	0,2	0,8
Sobremesa	Fruta / gelatina sem glúten	282	66	0,0	0,0	14,7	1,8	0,1	14,4
Lanche	Iogurte com «corn flakes»[5,7,8]	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	Creme cenoura com coentros	187	45	1,1	0,2	6,5	1,4	0,3	2,1
Prato	Perna de frango assada com esparguete sem glúten[6,13]	1189	281	4,0	0,6	51,2	9,9	0,2	0,1
Sobremesa	Frutas	262	62	0,5	0,1	13,1	0,2	0,0	13,1
Lanche	Leite e bola de mistura com queijo sem glúten[6,7,10,13]	437	104	3,8	2,1	11,6	5,0	0,3	4,2

OBS: SALADA DISPONÍVEL

A sua refeição contém ou pode conter as seguintes substâncias ou produtos e seus derivados: [1]Cereais que contêm glúten., [2]Crustáceos, [3]Ovos, [4]Peixes, [5]Amendoins, [6]Soja, [7]Leite, [8]Frutos de casca rija, [9]Aipo, [10]Mostarda, [11]Sementes de sésamo, [12]Dióxido de enxofre e sulfitos, [13]Tremoço, [14]Moluscos, [15]Leguminosas. 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 (C.Nº 1997/CEP.574)** - Col. Pina Manique; Banco de Portugal; Mahle; Ed. Sede CGD; Visteon Portuguesa; Col. Nuno Álvares; Col. N.ª Sr.ª da Conceição; Centro de Estudos de Fátima; Hosp. Distrital de Faro; Col. S. João de Brito; Col. Luso Internacional do Porto; Grohe Portugal; E. B. 2º e 3º ciclo Bartolomeu Perestelo; Col. Maria Pia; Col. Planalto; Hospital. S.C.M. Entroncamento; Celbi - Figueira da Foz; Fima /Olá; Lever; Vodafone; Caetano Coatings - Carregado; SOLVAY; C. S. P. Nossa Srª da Anunciada

FUNDAÇÃO CEBI – Intolerantes ao glúten
Semana de 14 a 18 de dezembro de 2026

Segunda		VE (kJ)	VE (kcal)	Líp. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Prot. (g)	Sal (g)	Açúcar (g)
Sopa	Sopa juliana	174	41	0,9	0,1	5,7	1,6	0,3	1,5
Prato	Peru estufado com arroz e legumes	868	206	4,2	1,0	33,2	8,3	0,2	0,6
Sobremesa	Frutas	262	62	0,5	0,1	13,1	0,2	0,0	13,1
Lanche	Leite e bola de mistura com creme vegetal sem glúten[6,7,10,13]	426	102	4,2	1,5	12,0	3,3	0,3	4,4

Terça		VE (kJ)	VE (kcal)	Líp. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Prot. (g)	Sal (g)	Açúcar (g)
Sopa	Sopa cenoura com **grão**[15]	220	52	1,1	0,1	7,1	2,3	0,4	2,0
Prato	Red fish no forno com batata cozida e macedónia(**ervilhas**)[4,15]	345	82	2,2	0,2	9,8	6,0	0,2	1,0
Sobremesa	Frutas /Gelatina sem glúten	282	66	0,0	0,0	14,7	1,8	0,1	14,4
Lanche	Iogurte e bola de mistura com fiambre de peru sem glúten[6,7,10,13]	444	105	2,3	0,8	15,1	3,6	0,6	4,2

Quarta		VE (kJ)	VE (kcal)	Líp. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Prot. (g)	Sal (g)	Açúcar (g)
Sopa	Creme brócolos	204	47	1,1	0,1	6,8	1,8	0,4	1,8
Prato	Vitela estufada com arroz e cenoura	909	216	6,5	2,1	29,5	9,1	0,2	0,9
Sobremesa	Fruta	262	62	0,5	0,1	13,1	0,2	0,0	13,1
Lanche	Sumo (sem adição de açucar) e bola de mistura com creme vegetal sem glúten[6,10,13]	400	95	2,9	0,7	15,2	1,2	0,2	7,5

Quinta		VE (kJ)	VE (kcal)	Líp. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Prot. (g)	Sal (g)	Açúcar (g)
Sopa	Sopa feijão-verde	200	48	1,1	0,1	6,6	1,9	0,4	1,9
Prato	Salada de atum com ovo e **feijão frade**[3,4,15]	608	145	7,3	0,8	11,0	10,7	0,5	0,7
Sobremesa	Frutas /Gelatina sem glúten	282	66	0,0	0,0	14,7	1,8	0,1	14,4
Lanche	Iogurte com panqueca sem glúten e maçã[7]	395	94	1,8	0,6	14,3	4,2	0,8	6,9

Sexta		VE (kJ)	VE (kcal)	Líp. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Prot. (g)	Sal (g)	Açúcar (g)
Sopa	Sopa de curgete com cenoura	160	38	0,8	0,1	5,5	1,3	0,3	1,9
Prato	Carne de porco assada com alecrim com massa espiral sem glúten[6,13]	1034	244	4,4	1,2	39,4	11,8	0,1	0,4
Sobremesa	Fruta	262	62	0,5	0,1	13,1	0,2	0,0	13,1
Lanche	Leite e bola de mistura com queijo sem glúten[6,7,10,13]	437	104	3,8	2,1	11,6	5,0	0,3	4,2

OBS: SALADA DISPONÍVEL

A sua refeição contém ou pode conter as seguintes substâncias ou produtos e seus derivados: [1]Cereais que contêm glúten., [2]Crustáceos, [3]Ovos, [4]Peixes, [5]Amendoins, [6]Soja, [7]Leite, [8]Frutos de casca rija, [9]Aipo, [10]Mostarda, [11]Sementes de sésamo, [12]Dióxido de enxofre e sulfitos, [13]Tremoço, [14]Moluscos, [15]Leguminosas. 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 (C.Nº 1997/CEP.574)** - Col. Pina Manique; Banco de Portugal; Mahle; Ed. Sede CGD; Visteon Portuguesa; Col. Nuno Álvares; Col. N.ª Sr.ª da Conceição; Centro de Estudos de Fátima; Hosp. Distrital de Faro; Col. S. João de Brito; Col. Luso Internacional do Porto; Grohe Portugal; E. B. 2º e 3º ciclo Bartolomeu Perestelo; Col. Maria Pia; Col. Planalto; Hospital. S.C.M. Entroncamento; Celbi - Figueira da Foz; Fima /Oil; Lever; Vodafone; Caetano Coatings - Carregado; SOLVAY; C. S. P. Nossa Srª da Anunciada

FUNDAÇÃO CEBI – Intolerantes ao glúten

Semana de 21 a 25 de dezembro de 2026

Segunda		VE (kJ)	VE (kcal)	Líp. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Prot. (g)	Sal (g)	Açúcar (g)
Sopa	Creme **ervilhas**[15]	217	51	1,0	0,1	6,8	2,5	0,2	2,0
Prato	Peru assado com esparguete sem glúten[6,13]	820	194	4,0	0,9	32,0	7,2	0,2	1,0
Sobremesa	Frutas	262	62	0,5	0,1	13,1	0,2	0,0	13,1
Lanche	Leite e bola de mistura com creme vegetal sem glúten [6,7,10,13]	426	102	4,2	1,5	12,0	3,3	0,3	4,4

Terça		VE (kJ)	VE (kcal)	Líp. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Prot. (g)	Sal (g)	Açúcar (g)
Sopa	Sopa couve-flor	214	50	1,3	0,1	7,3	1,6	0,2	1,6
Prato	Pescada grelhada com batata cozida e **macedónia**[4,15]	344	82	1,9	0,3	10,3	6,1	0,2	1,0
Sobremesa	Gelatina sem glúten/fruta	282	66	0,0	0,0	14,7	1,8	0,1	14,4
Lanche	Iogurte e bola de mistura com fiambre de peru sem glúten[6,7,10,13]	444	105	2,3	0,8	15,1	3,6	0,6	4,2

Quarta		VE (kJ)	VE (kcal)	Líp. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Prot. (g)	Sal (g)	Açúcar (g)
Sopa	Sopa abóbora com espinafres	190	45	1,2	0,1	6,0	1,7	0,4	1,6
Prato	Bifinhos de porco de cebolada com massa espiral sem glúten[6,13]	966	229	5,0	1,5	35,5	10,4	0,2	0,6
Sobremesa	Frutas	262	62	0,5	0,1	13,1	0,2	0,0	13,1
Lanche	Sumo (sem adição de açucar) e bola de mistura com creme vegetal sem glúten[6,10,13]	400	95	2,9	0,7	15,2	1,2	0,2	7,5

Quinta		VE (kJ)	VE (kcal)	Líp. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Prot. (g)	Sal (g)	Açúcar (g)
Sopa	Creme alho francês	204	48	1,1	0,1	6,8	1,7	0,3	2,1
Prato	Red fish no forno com batata corada e feijão verde[4]	350	83	2,2	0,2	8,8	6,1	0,2	1,3
Sobremesa	Gelatina sem glúten/fruta	282	66	0,0	0,0	14,7	1,8	0,1	14,4
Lanche	Iogurte com «corn flakes»[5,7,8,11]	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)

FERIADO

OBS: SALADA DISPONÍVEL

A sua refeição contém ou pode conter as seguintes substâncias ou produtos e seus derivados: [1]Cereais que contêm glúten., [2]Crustáceos, [3]Ovos, [4]Peixes, [5]Amendoins, [6]Soja, [7]Leite, [8]Frutos de casca rija, [9]Aipo, [10]Mostarda, [11]Sementes de sésamo, [12]Dióxido de enxofre e sulfitos, [13]Tremoço, [14]Moluscos, [15]Leguminosas. 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 (C.Nº 1997/CEP.574)** - Col. Pina Manique; Banco de Portugal; Mahle; Ed. Sede CGD; Visteon Portuguesa; Col. Nuno Álvares; Col. N.ª Sr.ª da Conceição; Centro de Estudos de Fátima; Hosp. Distrital de Faro; Col. S. João de Brito; Col. Luso Internacional do Porto; Grohe Portugal; E. B. 2º e 3º ciclo Bartolomeu Perestelo; Col. Maria Pia; Col. Planalto; Hospital. S.C.M. Entroncamento; Celbi - Figueira da Foz; Fima /Olá; Lever; Vodafone; Caetano Coatings - Carregado; SOLVAY; C. S. P. Nossa Srª da Anunciada

FUNDAÇÃO CEBI – Intolerantes ao glúten
Semana de 28 de dezembro a 01 de janeiro de 2027

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
Prato	Perna de frango assada ao natural com arroz de cenoura	940	222	2,9	0,5	39,8	8,4	0,1	0,7
Sobremesa	Frutas	262	62	0,5	0,1	13,1	0,2	0,0	13,1
Lanche	Leite e bola de mistura com creme vegetal sem glúten[6,7,10,13]	426	102	4,2	1,5	12,0	3,3	0,3	4,4

Terça		VE (kJ)	VE (kcal)	Líp. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Prot. (g)	Sal (g)	Açúcar (g)
Sopa	Creme de **lentilhas**[15]	209	50	1,1	0,2	7,5	1,5	0,4	2,0
Prato	Pescada cozida com batata e feijão-verde[4]	350	83	2,0	0,3	9,3	6,2	0,2	1,3
Sobremesa	Frutas	262	62	0,5	0,1	13,1	0,2	0,0	13,1
Lanche	Iogurte e bola de mistura com fiambre de peru sem glúten[6,7,10,13]	444	105	2,3	0,8	15,1	3,6	0,6	4,2

Quarta		VE (kJ)	VE (kcal)	Líp. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Prot. (g)	Sal (g)	Açúcar (g)
Sopa	Sopa minestrone	171	40	0,9	0,1	5,9	1,4	0,3	2,1
Prato	Bifinhos de peru grelhados com arroz e couve-flor cozida	969	229	2,7	0,5	37,8	12,8	0,2	0,2
Sobremesa	Frutas	262	62	0,5	0,1	13,1	0,2	0,0	13,1
Lanche	Sumo (sem adição de açucar) e bola de mistura com creme vegetal sem glúten[6,10,13]	400	95	2,9	0,7	15,2	1,2	0,2	7,5

Quinta		VE (kJ)	VE (kcal)	Líp. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Prot. (g)	Sal (g)	Açúcar (g)
Sopa	Sopa feijão-verde	200	48	1,1	0,1	6,6	1,9	0,4	1,9
Prato	Lombos de escamudo com molho de limão com batata cozida e macedónia (**ervilhas**)[4,15]	290	69	1,5	0,2	9,2	4,8	0,3	1,0
Sobremesa	Gelatina sem glúten/fruta	282	66	0,0	0,0	14,7	1,8	0,1	14,4
Lanche	Iogurte, maçã e panqueca sem glúten[7]	395	94	1,8	0,6	14,3	4,2	0,8	6,9

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

FERIADO

OBS: SALADA DISPONÍVEL

A sua refeição contém ou pode conter as seguintes substâncias ou produtos e seus derivados: [1]Cereais que contêm glúten., [2]Crustáceos, [3]Ovos, [4]Peixes, [5]Amendoins, [6]Soja, [7]Leite, [8]Frutos de casca rija, [9]Aipo, [10]Mostarda, [11]Sementes de sésamo, [12]Dióxido de enxofre e sulfitos, [13]Tremoço, [14]Moluscos, [15]Leguminosas. 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 (C.Nº 1997/CEP.574)** - Col. Pina Manique; Banco de Portugal; Mahle; Ed. Sede CGD; Visteon Portuguesa; Col. Nuno Álvares; Col. Nª Sr ª da Conceição; Centro de Estudos de Fátima; Hosp. Distrital de Faro; Col. S. João de Brito; Col. Luso Internacional do Porto; Grohe Portugal; E. B. 2º e 3º ciclo Bartolomeu Perestelo; Col. Maria Pia; Col. Planalto; Hospital. S.C.M. Entroncamento; Celbi - Figueira da Foz; Fima /Olá; Lever; Vodafone; Caetano Coatings - Carregado; SOLVAY; C. S. P. Nossa Srª da Anunciada