



# Emenda

CSP BÁRIO  
BERÇARIO

Semana de 11 a 15 de março de 2024  
Almoço

**Segunda**

Sopa Creme de cenoura com pescada<sup>4</sup>  
Sobremesa Banana

VE (kJ)	VE (kcal)	Líp. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Açúcar (g)	Prot. (g)	Sal (g)
232	55	0,8	0,1	8,7	0,8	2,7	0,1
441	104	0,4	0,1	21,8	19,6	1,6	0,0

**Terça**

Sopa Sopa de alface com frango  
Sobremesa Maçã

VE (kJ)	VE (kcal)	Líp. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Açúcar (g)	Prot. (g)	Sal (g)
232	55	0,8	0,1	8,8	0,9	2,5	0,1
269	64	0,5	0,1	13,4	13,4	0,2	0,0

**Quarta**

Sopa Sopa de couve lombarda com solha<sup>4</sup>  
Sobremesa Manga

VE (kJ)	VE (kcal)	Líp. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Açúcar (g)	Prot. (g)	Sal (g)
234	55	0,8	0,1	8,4	1,0	3,1	0,1
250	59	0,3	0,1	11,7	11,5	0,5	0,0

**Quinta**

Sopa Sopa de feijão-verde com coelho  
Sobremesa Pera

VE (kJ)	VE (kcal)	Líp. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Açúcar (g)	Prot. (g)	Sal (g)
237	56	0,9	0,2	9,0	1,0	2,4	0,1
199	47	0,4	0,0	9,4	9,4	0,3	0,0

**Sexta**

Sopa Creme de salsa com red fish<sup>4</sup>  
Sobremesa Papaia

VE (kJ)	VE (kcal)	Líp. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Açúcar (g)	Prot. (g)	Sal (g)
234	55	0,9	0,1	8,9	0,8	2,5	0,1
190	45	0,1	0,0	9,1	6,0	0,6	0,1

A sua refeição contém ou pode conter as seguintes substâncias ou produtos e seus derivados:<sup>4</sup>Peixes. Para quem não é alérgico ou intolerante, estas substâncias ou produtos são completamente inofensivas.

Declaração nutricional: Variações de técnicas de preparação e confeção, bem como diferenças sazonais e regionais dos produtos, podem alterar os valores apresentados. 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 (2019), e a informação disponibilizada pelos fornecedores. A ementa pode sofrer alterações por motivos imprevistos.

AG Sat. - Ácidos Gordos Saturados, Açúcar - Açúcar, VE - Valor energético, HC - Hidratos de Carbono, Líp. - Lípidos, Prot. - Proteínas, Sal - Sal

