

EXTERNATO FREI LUÍS DE SOUSA  
REFEITÓRIO-1ºciclo  
Semana de 09 a 13 de Fevereiro de 2026  
Almoço

Segunda

Sopa	Sopa de alho francês
Prato	Arroz de aves(pato+peru) com legumes e salada
Dieta	Pato estufado com esparguete e cenoura
Sobremesa	maçã
Lanche	leite+pão com manteiga+fruta

Terça

Sopa	Sopa de nabica
Prato	Pescada cozida com batata,ovo e legumes
Dieta	Pescada cozida com batata e cenoura
Sobremesa	Gelatina de morango
Lanche	logurte,pão com queijo e fruta

Quarta

Sopa	Sopa de grão com espinafres
Prato	Peru assado com arroz de açafraão, legumes e salada
Dieta	Peru estufado com fusillis e cenoura
Sobremesa	laranja
Lanche	Leite + pão centeio c/manteiga +fruta <sup>1,5,6,7,11,12</sup>

Quinta

Sopa	Sopa de feijão verde
Prato	Massinha de peixe com legumes e salada
Dieta	Pescada cozida com batata e cenoura
Sobremesa	banana
Lanche	logurte + pão com queijo+fruta <sup>1,7</sup>

Sexta

Sopa	Sopa de couve lombarda
Prato	Bife de frango grelhado com puré de batata, legumes e salada
Dieta	Bife de frango grelhado com arroz e legumes
Sobremesa	pêra
Lanche	leite+pão com marmelada+fruta

A sua refeição contém ou pode conter as seguintes substâncias ou produtos e seus derivados: <sup>1</sup>Cereais que contêm glúten., <sup>3</sup>Ovos, <sup>4</sup>Peixes, <sup>5</sup>Amendoins, <sup>6</sup>Soja, <sup>7</sup>Leite, <sup>8</sup>Frutos de casca rija, <sup>9</sup>Aipo, <sup>10</sup>Mostarda, <sup>11</sup>Sementes de sésamo, <sup>12</sup>Dióxido de enxofre e sulfitos, <sup>14</sup>Moluscos. 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