

APPC - Faro - Lar Resid.
RESTAURANTE
Semana de 26 Maio a 1 de Junho 2025
ALMOÇO

Segunda

Sopa	Creme de ervilhas ^{7,12}
Prato	Lombos de pescada no forno com batata e legumes ^{4,5,6,7}
Dieta	Lombos de pescada no forno com batata e legumes ^{4,5,6,7}
Legumes	Cenoura e couve-flor
Sobremesa	Fruta da época

Terça

Sopa	Creme de abóbora ^{7,12}
Prato	Strogonoff de peru com arroz e salada mista ⁷
Dieta	Bife de peru grelhado com arroz e legumes
Legumes	Salada de alface e tomate
Sobremesa	Fruta da época

Quarta

Sopa	Caldo verde ^{6,7,12}
Prato	Atum à brás com salada mista ^{4,7,12}
Dieta	Lombinhos de fogonero com batata e legumes ^{4,7,12}
Legumes	Salada mista
Sobremesa	Gelatina ^{1,3,6,7,8,12}

Quinta

Sopa	Sopa de couve-flor ^{7,12}
Prato	Bifinho de frango estufado com arroz de grelos e salada
Dieta	Bifinho de frango grelhado com massa penne e legumes
Legumes	Salada de alface e cenoura
Sobremesa	Fruta da época

Sexta

Sopa	Juliana de legumes ^{7,12}
Prato	Douradinhos com arroz de cenoura e salada ⁴
Dieta	Lombinho de abrótea com puré de batata e cenoura ⁴
Legumes	Salada de alface e tomate
Sobremesa	Fruta da época

Sábado

Sopa	Sopa de macedónia ^{7,12}
Prato	Massinha de aves com salada ^{1,3}
Dieta	Frango estufado simples com massa e legumes ^{1,3}
Legumes	Salada mista
Sobremesa	Fruta da época

Domingo

Sopa	Sopa de couve lombarda ^{7,12}
Prato	Empadão de atum com legumes ⁴
Dieta	Atum com batata cozida, ovo e cenoura
Legumes	Feijão Verde
Sobremesa	Fruta da época

VE (kJ)	VE (kcal)	Líp. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Açúcar (g)	Prot. (g)	Sal (g)
186	44	0,9	0,1	7,3	0,7	1,2	0,1
308	73	2,0	0,3	1,0	0,9	12,5	0,4
308	73	2,0	0,3	1,0	0,9	12,5	0,4
129	31	0,1	0,0	3,7	3,2	2,6	0,5
201	48	0,2	0,0	8,9	8,9	1,1	0,0
VE (kJ)	VE (kcal)	Líp. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Açúcar (g)	Prot. (g)	Sal (g)
199	47	0,9	0,1	7,5	1,2	1,5	0,1
672	159	2,9	0,5	20,0	0,4	12,9	0,3
672	159	2,9	0,5	10,0	0,4	12,9	0,3
139	32	0,2	0,0	5,0	0,8	1,6	0,3
201	48	0,2	0,0	8,9	8,9	1,1	0,0
VE (kJ)	VE (kcal)	Líp. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Açúcar (g)	Prot. (g)	Sal (g)
191	45	0,9	0,2	7,6	0,9	1,2	0,1
860	206	12,9	4,3	10,3	0,8	11,8	1,0
347	83	2,7	0,4	3,9	0,8	13,4	0,4
110	26	0,2	0,0	3,2	2,9	2,0	0,3
410	96	0,0	0,0	21,8	21,6	2,3	0,8
VE (kJ)	VE (kcal)	Líp. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Açúcar (g)	Prot. (g)	Sal (g)
194	46	0,9	0,1	7,5	1,2	1,4	0,1
738	176	5,6	1,8	21,5	0,7	9,3	0,3
388	92	3,0	0,2	7,8	0,7	19,4	0,4
111	26	0,3	0,0	2,8	2,5	1,8	0,3
441	104	0,4	0,1	21,8	19,6	1,6	0,0
VE (kJ)	VE (kcal)	Líp. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Açúcar (g)	Prot. (g)	Sal (g)
186	44	0,9	0,1	7,3	0,9	1,2	0,1
580	168	3,0	1,1	6,4	1,3	14,8	1,6
580	138	3,0	1,1	3,4	1,3	14,8	1,6
95	23	0,2	0,0	2,8	2,4	1,4	0,4
110	26	0,2	0,0	5,5	5,5	0,4	0,0
VE (kJ)	VE (kcal)	Líp. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Açúcar (g)	Prot. (g)	Sal (g)
204	48	1,0	0,1	8,2	0,8	1,1	0,1
428	102	1,4	0,6	2,6	0,8	14,9	0,4
428	102	1,4	0,6	2,6	0,8	14,9	0,4
114	27	0,6	0,1	1,9	1,6	2,5	0,3
201	48	0,2	0,0	8,9	8,9	1,1	0,0
VE (kJ)	VE (kcal)	Líp. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Açúcar (g)	Prot. (g)	Sal (g)
195	46	0,9	0,1	7,7	1,0	1,2	0,1
388	82	3,0	0,2	6,3	0,4	6,6	0,3
325	77	2,0	0,3	15,9	0,8	13,5	0,4
137	33	0,5	0,1	2,3	1,9	3,5	0,4
201	48	0,2	0,0	8,9	8,9	1,1	0,0

A sua refeição contém ou pode conter as seguintes substâncias ou produtos e seus derivados:¹Cereais que contêm glúten, ³Ovos, ⁴Peixes, ⁵Amendoins, ⁶Soja, ⁷Leite, ⁸Frutos de casca rija, ¹²Dióxido de enxofre e sulfitos. Para quem não é alérgico ou intolerante, estas substâncias ou produtos são completamente inofensivos.

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



APPC - Faro - Lar Resid.
RESTAURANTE

Semana de 26 Maio a 1 de Junho 2025

JANTAR

Segunda

		VE (kJ)	VE (kcal)	Lip. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Açúcar (g)	Prot. (g)	Sal (g)
Sopa	Sopa de alho-francês ^{7,12}	194	46	0,9	0,2	7,7	0,9	1,2	0,1
Prato	Lasanha (carne de porco) ^{1,3,6,7,12}	1018	243	10,6	3,4	21,8	1,0	13,5	0,2
Dieta	Bifinho de porco grelhado com esparguete e legumes ^{1,3}	388	92	1,0	0,2	9,8	0,7	19,4	0,4
Legumes	Cenoura e feijão-verde cozido	116	28	0,1	0,0	4,1	3,5	1,1	0,6
Sobremesa	Pera cozida	180	42	0,4	0,0	8,5	8,5	0,3	0,0

Terça

		VE (kJ)	VE (kcal)	Lip. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Açúcar (g)	Prot. (g)	Sal (g)
Sopa	Sopa de espinafres ^{7,12}	190	45	0,9	0,1	7,5	0,8	1,2	0,1
Prato	Massa de salmão	757	180	6,7	0,9	19,2	0,7	10,1	0,3
Dieta	Salmão no forno com batata cozida e brócolos	347	83	2,7	0,4	7,9	0,8	13,4	0,4
Legumes	Salada mista	97	23	0,2	0,0	3,3	3,0	1,1	0,4
Sobremesa	Fruta da época	110	26	0,2	0,0	5,5	5,5	0,4	0,0

Quarta

		VE (kJ)	VE (kcal)	Lip. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Açúcar (g)	Prot. (g)	Sal (g)
Sopa	Sopa de grelos ^{7,12}	194	46	0,9	0,1	7,5	1,0	1,3	0,1
Prato	Empadão de carne com arroz e salada mista ^{1,3,12}	714	169	5,0	1,2	18,4	1,4	12,1	0,3
Dieta	Carne estufada simples com massa fusilli ^{1,3,12}	499	119	5,7	1,5	8,2	1,1	15,2	0,4
Legumes	Salada mista	101	24	0,2	0,0	3,4	3,0	1,1	0,4
Sobremesa	Fruta da época	201	48	0,2	0,0	8,9	8,9	1,1	0,0

Quinta

		VE (kJ)	VE (kcal)	Lip. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Açúcar (g)	Prot. (g)	Sal (g)
Sopa	Crema de cenoura ^{1,3}	172	41	0,4	0,1	5,8	0,4	3,3	0,2
Prato	Lombinhos de pescada no forno com puré de batata e legumes assados ^{4,7}	417	99	3,1	0,4	10,4	1,0	6,6	0,3
Dieta	Lombinhos de pescada no forno com batata assada e legumes ⁴	291	69	1,7	0,2	5,8	0,7	11,6	0,7
Legumes	Brócolos e cenoura	116	28	0,1	0,0	4,1	3,5	1,1	0,6
Sobremesa	Fruta da época	269	64	0,5	0,1	13,4	13,4	0,2	0,0

Sexta

		VE (kJ)	VE (kcal)	Lip. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Açúcar (g)	Prot. (g)	Sal (g)
Sopa	Sopa de nabos ^{7,12}	196	47	1,0	0,1	7,9	1,1	1,1	0,1
Prato	Jardineira de porco (cubos) com salada	896	213	8,9	2,7	19,2	1,1	12,9	0,3
Dieta	Cubos de porco estufados(simples) com esparguete e legumes ^{1,3}	675	162	10,7	3,3	8,1	0,8	13,9	0,4
Legumes	Salada mista	363	88	7,5	1,1	3,2	2,8	1,0	0,0
Sobremesa	Fruta da época	269	64	0,5	0,1	13,4	13,4	0,2	0,0

Sábado

		VE (kJ)	VE (kcal)	Lip. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Açúcar (g)	Prot. (g)	Sal (g)
Sopa	Crema de alface ^{7,12}	196	47	1,0	0,2	7,9	0,8	1,1	0,1
Prato	Pescada panada com arroz de legumes ^{1,3,4}	358	85	1,3	0,3	9,1	0,9	8,5	0,3
Dieta	Pescada no forno com puré de batata e legumes ⁴	338	80	2,5	0,5	2,7	0,6	13,6	0,5
Legumes	Cenoura e couve	107	25	0,1	0,0	3,3	3,1	1,5	0,7
Sobremesa	Fruta da época	201	48	0,2	0,0	8,9	8,9	1,1	0,0

Domingo

		VE (kJ)	VE (kcal)	Lip. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Açúcar (g)	Prot. (g)	Sal (g)
Sopa	Sopa de feijão-verde ^{7,12}	198	47	1,0	0,2	7,9	1,1	1,1	0,1
Prato	Gratinado de massa com frango e salada ^{1,6}	558	134	8,6	2,8	5,6	0,4	8,2	0,3
Dieta	Frango estufado simples com massa penne e legumes cozidos ^{1,6}	499	119	5,7	1,5	1,2	1,1	15,2	0,4
Legumes	Brócolos	592	143	13,4	1,9	3,7	3,2	1,0	0,1
Sobremesa	Fruta da época	269	64	0,5	0,1	13,4	13,4	0,2	0,0

A sua refeição contém ou pode conter as seguintes substâncias ou produtos e seus derivados:¹Cereais que contêm glúten, ²Ovos, ⁴Peixes, ⁵Amendoins, ⁶Soja, ⁷Leite, ⁸Frutos de casca rija, ¹²Dióxido de enxofre e sulfitos. Para quem não é alérgico ou intolerante, estas substâncias ou produtos são completamente inofensivos.

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, Lip. - Lípidos, Prot. - Proteínas, Sal - Sal



APPC - Faro - Lar Resid.
RESTAURANTE
Semana de 2 de Junho a 8 de Junho de 2025
ALMOÇO

Segunda

Sopa	Creme de Brócolos ^{7,12}
Prato	Frango no forno com batata assada e salada
Dieta	Frango no forno com massa fusilli e legumes ^{1,3}
Legumes	Salada de alface e cenoura
Sobremesa	Gelatina ^{1,3,6,7,8,12}

VE (kJ)	VE (kcal)	Líp. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Açúcar (g)	Prot. (g)	Sal (g)
198	47	1,0	0,2	7,9	1,1	1,1	0,1
428	102	2,4	0,6	5,6	0,8	14,9	0,4
428	102	2,4	0,6	5,6	0,8	14,9	0,4
119	28	0,6	0,1	1,9	1,6	2,7	0,3
411	97	0,0	0,0	21,8	21,6	2,3	0,8

Terça

Sopa	Creme de nabijas ^{7,12}
Prato	Salada de atum ^{4,6,7}
Dieta	Salada de atum (batata, cenoura, atum) ^{4,6,7}
Legumes	Feijão-verde cozido
Sobremesa	Fruta da época

VE (kJ)	VE (kcal)	Líp. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Açúcar (g)	Prot. (g)	Sal (g)
172	41	0,4	0,1	5,8	0,4	3,3	0,2
408	97	2,4	0,4	11,1	1,0	7,0	0,2
408	97	2,4	0,4	11,1	1,0	7,0	0,2
101	24	0,2	0,0	3,4	3,0	1,1	0,4
269	64	0,5	0,1	13,4	13,4	0,2	0,0

Quarta

Sopa	Sopa de alho-francês ^{7,12}
Prato	Esparguete à bolonhesa
Dieta	Hambúrguer grelhado com esparguete e legumes ^{1,3,6,12}
Legumes	Legumes salteados
Sobremesa	Fruta da época

VE (kJ)	VE (kcal)	Líp. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Açúcar (g)	Prot. (g)	Sal (g)
194	46	0,9	0,2	7,7	0,9	1,2	0,1
552	132	5,3	0,0	5,5	0,6	15,4	0,2
552	132	5,3	0,0	5,5	0,6	15,4	0,2
592	143	13,4	1,9	3,7	3,2	1,0	0,1
441	104	0,4	0,1	21,8	19,6	1,6	0,0

Quinta

Sopa	Creme de cenoura ^{7,12}
Prato	Filetes de pescada no forno com puré de batata e legumes ^{4,7}
Dieta	Filetes de pescada no forno com batata cozida e legumes ⁴
Legumes	Feijão verde
Sobremesa	Maçã assada

VE (kJ)	VE (kcal)	Líp. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Açúcar (g)	Prot. (g)	Sal (g)
196	47	1,0	0,2	7,9	0,8	1,1	0,1
333	99	2,2	0,4	18,6	0,7	10,8	0,6
333	79	2,2	0,4	9,3	0,7	10,8	0,6
363	88	7,5	1,1	3,2	2,8	1,0	0,0
327	78	0,5	0,1	16,7	16,7	0,2	0,0

Sexta

Sopa	Sopa de couve-flor ^{7,12}
Prato	Peru de cebolada com arroz de cenoura e legumes ^{1,3}
Dieta	Bife de peru grelhado com massa e legumes ^{1,3}
Legumes	Salada mista com cenoura
Sobremesa	Fruta da época

VE (kJ)	VE (kcal)	Líp. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Açúcar (g)	Prot. (g)	Sal (g)
194	46	1,0	0,2	7,5	1,0	1,2	0,2
755	180	7,9	2,2	16,0	0,7	10,7	0,2
675	162	5,7	3,3	10,1	0,8	13,9	0,4
92	22	0,2	0,0	3,3	3,1	0,8	0,4
269	64	0,5	0,1	13,4	13,4	0,2	0,0

Sábado

Sopa	Creme de curgete ^{7,12}
Prato	Empadão de cavala em conserva, com cenoura e espinafres ⁴
Dieta	Empadão de cavala em conserva, com cenoura e espinafres ⁴
Legumes	Salada de alface
Sobremesa	Fruta da época

VE (kJ)	VE (kcal)	Líp. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Açúcar (g)	Prot. (g)	Sal (g)
196	47	1,0	0,2	7,9	0,8	1,1	0,1
637	151	2,9	0,5	18,7	0,3	12,4	0,4
347	83	2,7	0,4	8,9	0,8	13,4	0,4
114	27	0,6	0,1	1,9	1,6	2,5	0,3
269	64	0,5	0,1	13,4	13,4	0,2	0,0

Domingo

Sopa	Caldo verde ^{6,7,12}
Prato	Febras de porco grelhadas com arroz de tomate
Dieta	Febras de porco grelhadas com massa farfalle e legumes ^{1,3,6,12}
Legumes	Cenoura e feijão-verde cozido
Sobremesa	Gelatina ^{1,3,6,7,8,12}

VE (kJ)	VE (kcal)	Líp. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Açúcar (g)	Prot. (g)	Sal (g)
195	46	1,0	0,2	7,6	1,1	1,2	0,1
594	142	6,6	1,8	11,7	0,8	8,3	0,2
692	166	6,6	3,5	7,0	0,8	14,7	0,4
101	24	0,2	0,0	3,4	3,0	1,1	0,4
269	64	0,5	0,1	13,4	13,4	0,2	0,0



A sua refeição contém ou pode conter as seguintes substâncias ou produtos e seus derivados:¹Cereais que contêm glúten, ³Ovos, ⁴Peixes, ⁵Amendoins, ⁶Soja, ⁷Leite, ⁸Frutos de casca rija, ¹²Dióxido de enxofre e sulfitos. 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

APPC - Faro - Lar Resid.
RESTAURANTE
Semana de 2 de Junho a 8 de Junho de 2025
JANTAR

Segunda

Sopa Sopa de espinafres^{7,12}
Prato Fogonero no forno com arroz e legumes⁴
Dieta Fogonero no forno com batata e legumes⁴
Legumes Legumes salteados
Sobremesa Fruta da época

VE (kJ)	VE (kcal)	Líp. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Açúcar (g)	Prot. (g)	Sal (g)
194	46	1,0	0,2	7,5	1,0	1,2	0,2
240	57	0,3	0,1	6,7	0,4	6,6	0,3
303	72	1,2	0,2	3,8	0,8	14,3	0,3
363	88	7,5	1,1	3,2	2,8	1,0	0,0
201	48	0,2	0,0	8,9	8,9	1,1	0,0

Terça

Sopa Sopa de agrião^{7,12}
Prato Costeletas de cebolada com arroz de coentros salada^{6,7}
Dieta Costeletas grelhadas com massa penne e legumes^{1,6}
Legumes Salada de alface
Sobremesa Salada de fruta

VE (kJ)	VE (kcal)	Líp. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Açúcar (g)	Prot. (g)	Sal (g)
190	45	0,9	0,1	7,5	0,8	1,2	0,1
735	174	2,9	0,6	22,5	0,5	13,9	0,3
470	98	1,9	0,4	11,0	0,9	16,2	0,4
102	24	0,2	0,0	2,0	1,8	2,7	0,0
250	60	0,0	0,0	14,5	0,0	0,5	0,0

Quarta

Sopa Creme de alface^{7,12}
Prato Lombinho de pescada com tomate no forno com batata assada com brócolos e cenoura⁴
Dieta Lombinho de pescada no forno com batata assada⁴
Legumes Brócolos e cenoura
Sobremesa Fruta da época

VE (kJ)	VE (kcal)	Líp. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Açúcar (g)	Prot. (g)	Sal (g)
195	46	0,9	0,1	7,7	0,9	1,2	0,1
302	72	1,2	0,2	5,8	0,7	14,2	0,5
302	72	1,2	0,2	5,8	0,7	14,2	0,5
105	25	0,4	0,1	2,4	0,9	1,9	0,3
199	47	0,4	0,0	9,4	9,4	0,3	0,0

Quinta

Sopa Sopa de brócolos^{7,12}
Prato Jardineira de Frango com salada
Dieta Frango estufado com arroz branco e legumes^{1,3}
Legumes Salada de alface, pepino e tomate
Sobremesa Fruta da época

VE (kJ)	VE (kcal)	Líp. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Açúcar (g)	Prot. (g)	Sal (g)
186	44	0,9	0,1	7,3	0,9	1,2	0,1
449	106	1,2	0,3	2,1	0,0	23,5	0,3
449	106	1,2	0,3	2,1	0,0	23,5	0,3
159	38	1,0	0,2	3,4	2,8	2,6	0,3
199	47	0,4	0,0	9,4	9,4	0,3	0,0

Sexta

Sopa Juliana de legumes^{7,12}
Prato Bacalhau fresco no forno com batata assada e cenoura cozida⁴
Dieta Bacalhau fresco no forno com puré rosado (batata e cenoura)^{4,7}
Legumes Cenoura
Sobremesa Fruta da época

VE (kJ)	VE (kcal)	Líp. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Açúcar (g)	Prot. (g)	Sal (g)
200	47	0,9	0,1	7,6	1,3	1,5	0,1
529	125	1,0	0,1	15,2	1,1	12,4	1,8
529	112	1,0	0,1	9,2	1,1	12,4	1,8
116	28	0,1	0,0	4,1	3,5	1,1	0,6
201	48	0,2	0,0	8,9	8,9	1,1	0,0

Sábado

Sopa Sopa abóbora^{7,12}
Prato Arroz de aves com salada mista^{1,3}
Dieta Tirinhas de peru salteadas com massa e legumes^{1,3}
Legumes Salada mista
Sobremesa Fruta da época

VE (kJ)	VE (kcal)	Líp. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Açúcar (g)	Prot. (g)	Sal (g)
265	63	1,0	0,1	10,5	1,2	2,4	0,1
738	176	5,6	1,8	21,5	0,7	9,3	0,3
388	92	3,0	0,2	7,8	0,7	19,4	0,4
363	88	7,5	1,1	3,2	2,8	1,0	0,0
199	47	0,4	0,0	9,4	9,4	0,3	0,0

Domingo

Sopa Sopa de feijão-verde^{7,12}
Prato Filetes no forno com tomate e cebola com batata salteada⁴
Dieta Filetes no forno com batata cozida e legumes⁴
Legumes Salada mista
Sobremesa Fruta da época

VE (kJ)	VE (kcal)	Líp. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Açúcar (g)	Prot. (g)	Sal (g)
198	47	1,0	0,2	7,9	1,1	1,1	0,1
418	99	2,4	0,4	12,2	1,1	6,4	0,2
376	89	1,3	0,2	8,1	1,1	6,7	0,3
363	88	7,5	1,1	3,2	2,8	1,0	0,0
269	64	0,5	0,1	13,4	13,4	0,2	0,0

A sua refeição contém ou pode conter as seguintes substâncias ou produtos e seus derivados:¹Cereais que contêm glúten, ³Ovos, ⁴Peixes, ⁵Amendoins, ⁶Soja, ⁷Leite, ⁸Frutos de casca rija, ¹²Dióxido de enxofre e sulfitos, ¹⁴Moluscos. 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



APPC - Faro - Lar Resid.

RESTAURANTE

Semana de 9 de Junho a 15 de Junho de 2025

ALMOÇO

Segunda

		VE (kJ)	VE (kcal)	Líp. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Açúcar (g)	Prot. (g)	Sal (g)
Sopa	Sopa de agrião ^{7,12}	309	73	1,2	0,3	11,8	1,0	3,1	0,2
Prato	Paloco à Gomes de Sá ⁴	757	180	6,7	0,9	19,2	0,7	10,1	0,3
Dieta	Bacalhau fresco cozido com batata cozida, legumes e ovo cozido ³	347	83	2,7	0,4	7,9	0,8	13,4	0,4
Legumes	Legumes salteados	592	143	13,4	1,9	3,7	3,2	1,0	0,1
Sobremesa	Fruta da época	201	48	0,2	0,0	8,9	8,9	1,1	0,0

Terça

		VE (kJ)	VE (kcal)	Líp. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Açúcar (g)	Prot. (g)	Sal (g)
Sopa	Sopa de feijão verde ^{7,12}	195	46	0,9	0,1	7,7	1,0	1,2	0,1
Prato	Frango estufado com arroz e salada ^{1,3}	672	159	2,9	0,5	20,0	0,4	12,9	0,3
Dieta	Frango estufado simples, com massa e salada ^{1,3}	672	159	2,9	0,5	10,0	0,4	12,9	0,3
Legumes	Salada mista	131	30	0,3	0,0	4,7	0,9	1,5	0,3
Sobremesa	Fruta da época	269	64	0,5	0,1	13,4	13,4	0,2	0,0

Quarta

		VE (kJ)	VE (kcal)	Líp. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Açúcar (g)	Prot. (g)	Sal (g)
Sopa	Crema de abóbora ^{7,12}	259	61	1,0	0,2	11,1	1,1	1,6	0,1
Prato	Lombos de pescada com batata assada e legumes ⁴	397	94	2,4	0,3	11,0	1,0	6,4	0,3
Dieta	Lombo de pescada com arroz e legumes ⁴	359	85	1,3	0,2	7,1	1,0	6,5	0,3
Legumes	Salada mista com cenoura e couve-flor	110	26	0,2	0,0	3,2	2,9	2,0	0,3
Sobremesa	Fruta da época	269	64	0,5	0,1	13,4	13,4	0,2	0,0

Quinta

		VE (kJ)	VE (kcal)	Líp. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Açúcar (g)	Prot. (g)	Sal (g)
Sopa	Crema de couve-flor ^{7,12}	198	47	0,9	0,1	7,8	1,1	1,3	0,1
Prato	Tirinhas de peru de cebolada c/ arroz	738	176	5,6	1,8	21,5	0,7	9,3	0,3
Dieta	Peru grelhado com massa e salada mista ¹²	388	92	3,0	0,2	7,8	0,7	19,4	0,4
Legumes	Salada mista	172	41	0,9	0,2	4,1	3,4	2,5	0,5
Sobremesa	Fruta da época	199	47	0,4	0,0	9,4	9,4	0,3	0,0

Sexta

		VE (kJ)	VE (kcal)	Líp. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Açúcar (g)	Prot. (g)	Sal (g)
Sopa	Crema de alface ^{7,12}	191	45	0,9	0,1	7,4	1,2	1,3	0,1
Prato	Feijoada de Potas ^{1,4}	371	88	2,5	0,2	10,8	0,8	7,3	0,2
Dieta	Filetes de peixe no forno com batata e legumes ^{1,4}	406	96	1,4	0,3	8,8	1,0	7,3	0,2
Legumes	Salada de alface	172	41	0,9	0,2	4,1	3,4	2,5	0,5
Sobremesa	Maça assada	327	78	0,5	0,1	16,7	16,7	0,2	0,0

Sábado

		VE (kJ)	VE (kcal)	Líp. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Açúcar (g)	Prot. (g)	Sal (g)
Sopa	Crema de espinafres ^{7,12}	190	45	0,9	0,1	7,5	0,8	1,2	0,1
Prato	Hambúrguer de aves grelhado com esparguete e salada ^{1,6,12}	816	194	7,2	2,8	23,6	1,0	8,4	0,7
Dieta	Bife de frango grelhado com arroz e legumes	681	161	2,1	0,4	11,8	0,6	15,2	0,4
Legumes	Salada de alface	116	28	0,2	0,0	2,5	2,2	3,1	0,3
Sobremesa	Fruta da época	269	64	0,5	0,1	13,4	13,4	0,2	0,0

Domingo

		VE (kJ)	VE (kcal)	Líp. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Açúcar (g)	Prot. (g)	Sal (g)
Sopa	Caldo verde ^{6,7,12}	239	57	1,9	0,5	7,9	0,6	1,7	0,3
Prato	Massinha de Peixe ^{1,3,4}	757	180	6,7	0,9	19,2	0,7	10,1	0,3
Dieta	Pescada no forno com batata assada e legumes ^{1,4}	347	83	2,7	0,4	7,9	0,8	13,4	0,4
Legumes	Salada	101	24	0,2	0,0	3,4	3,0	1,1	0,4
Sobremesa	Gelatina	201	48	0,2	0,0	8,9	8,9	1,1	0,0



A sua refeição contém ou pode conter as seguintes substâncias ou produtos e seus derivados:¹Cereais que contêm glúten, ³Ovos, ⁴Peixes, ⁵Amendoins, ⁶Soja, ⁷Leite, ⁸Frutos de casca rija, ¹²Dióxido de enxofre e sulfitos. 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

APPC - Faro - Lar Resid.
RESTAURANTE

Semana de 9 de Junho a 15 de Junho de 2025

JANTAR

Segunda

		VE (kJ)	VE (kcal)	Líp. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Açúcar (g)	Prot. (g)	Sal (g)
Sopa	Sopa de curgete ^{7,12}	186	44	0,9	0,1	7,3	0,7	1,2	0,1
Prato	Empadão de frango (de arroz) com salada	738	175	5,2	2,0	20,5	1,6	11,1	0,3
Dieta	Empadão de frango (de arroz) com salada	738	175	5,2	2,0	20,5	1,6	11,1	0,3
Legumes	Salada de alface	116	28	0,2	0,0	2,5	2,2	3,1	0,3
Sobremesa	Fruta da época	269	64	0,5	0,1	13,4	13,4	0,2	0,0

Terça

		VE (kJ)	VE (kcal)	Líp. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Açúcar (g)	Prot. (g)	Sal (g)
Sopa	Sopa de alho-francês ^{7,12}	194	46	0,9	0,2	7,7	0,9	1,2	0,1
Prato	Peixe espada no forno com batata salteada ⁴	597	143	10,0	1,9	2,6	0,4	7,4	0,2
Dieta	Peixe espada no forno com batata cozida ⁴	597	143	10,0	1,9	2,6	0,4	7,4	0,2
Legumes	Brócolos	107	25	0,4	0,0	2,7	2,4	1,8	0,3
Sobremesa	Salada de fruta ¹²	250	60	0,0	0,0	14,5	0,0	0,5	0,0

Quarta

		VE (kJ)	VE (kcal)	Líp. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Açúcar (g)	Prot. (g)	Sal (g)
Sopa	Crema de ervilhas ^{7,12}	190	45	0,9	0,1	7,5	0,8	1,2	0,1
Prato	Almôndegas de aves estufadas com esparguete ^{1,3}	927	221	10,3	3,6	17,6	1,2	13,9	0,3
Dieta	Almôndegas de aves estufadas com esparguete ^{1,3}	912	218	7,4	3,5	8,6	1,2	13,1	0,3
Legumes	Cenoura com couve lombarda	105	25	0,2	0,0	3,0	2,8	1,5	0,6
Sobremesa	Fruta da época	201	48	0,2	0,0	8,9	8,9	1,1	0,0

Quinta

		VE (kJ)	VE (kcal)	Líp. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Açúcar (g)	Prot. (g)	Sal (g)
Sopa	Sopa de macedónia ^{7,12}	190	45	0,9	0,1	7,5	0,8	1,2	0,1
Prato	Empadão de pescada e cenoura com legumes ^{3,4,7,12}	357	85	3,8	0,6	7,6	0,6	4,9	0,6
Dieta	Pescada cozida com batata e legumes ⁴	439	104	2,3	0,3	2,0	1,2	6,0	0,5
Legumes	Cenoura e feijão-verde	113	27	0,4	0,1	2,4	0,7	2,2	0,3
Sobremesa	Fruta da época	201	48	0,2	0,0	8,9	8,9	1,1	0,0

Sexta

		VE (kJ)	VE (kcal)	Líp. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Açúcar (g)	Prot. (g)	Sal (g)
Sopa	Sopa de feijão-verde ^{7,12}	196	47	1,0	0,2	7,9	0,8	1,1	0,1
Prato	Rolo de carne no forno com massa e salada ^{1,3,4,5,6,7,8,11,12,13}	830	198	7,5	3,1	21,8	1,7	10,0	0,8
Dieta	Rolo de carne no forno com massa e legumes ^{1,6,12}	832	198	7,5	3,1	11,6	1,9	10,0	0,9
Legumes	Legumes salteados com azeite e alho	592	143	13,4	1,9	3,7	3,2	1,0	0,1
Sobremesa	Gelatina ^{1,3,6,7,8,12}	411	97	0,0	0,0	21,8	21,6	2,3	0,8

Sábado

		VE (kJ)	VE (kcal)	Líp. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Açúcar (g)	Prot. (g)	Sal (g)
Sopa	Sopa de couve portuguesa ^{7,12}	172	41	0,4	0,1	5,8	0,4	3,3	0,2
Prato	Arroz de peixe com coentros ⁴	597	143	10,0	1,9	5,6	0,4	7,4	0,2
Dieta	Abrótea estufada com massa e legumes ⁴	597	143	10,0	1,9	2,6	0,4	7,4	0,2
Legumes	Salada mista	113	27	0,3	0,1	3,3	2,6	1,6	0,3
Sobremesa	Fruta da época	201	48	0,2	0,0	8,9	8,9	1,1	0,0

Domingo

		VE (kJ)	VE (kcal)	Líp. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Açúcar (g)	Prot. (g)	Sal (g)
Sopa	Crema de brócolos ^{7,12}	201	48	1,0	0,2	8,1	0,8	1,1	0,1
Prato	Bife de peru de cebolada com arroz	958	228	9,8	2,7	24,6	2,0	12,3	0,4
Dieta	Bife de peru grelhado com massa ^{1,3}	1013	241	5,6	2,9	10,4	2,1	13,0	0,5
Legumes	Salada mista	120	28	0,1	0,0	3,6	3,3	2,1	0,4
Sobremesa	Doce	269	64	0,5	0,1	13,4	13,4	0,2	0,0

A sua refeição contém ou pode conter as seguintes substâncias ou produtos e seus derivados:¹Cereais que contêm glúten, ³Ovos, ⁴Peixes, ⁵Amendoins, ⁶Soja, ⁷Leite, ⁸Frutos de casca rija, ¹²Dióxido de enxofre e sulfitos, ¹⁴Moluscos. 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



Ementa

APPC - FARO

A. Direção

Paula

2025-05-08

APPC - Faro - Lar Resid.

RESTAURANTE

Semana de 16 de Junho a 22 de Junho de 2025

ALMOÇO

Segunda

Sopa	Creme de cenoura ^{7,12}	190	45	0,9	0,1	7,5	0,8	1,2	0,1
Prato	Almondegas com esparguete e salada ^{1,3}	687	163	2,0	0,4	12,8	0,6	15,6	0,3
Dieta	Almondegas com arroz branco e legumes ^{1,3}	687	163	2,0	0,4	12,8	0,6	15,6	0,3
Legumes	Salada Alface	363	88	7,5	1,1	3,2	2,8	1,0	0,0
Sobremesa	Fruta da época	201	48	0,2	0,0	8,9	8,9	1,1	0,0

Terça

Sopa	Creme de alface ^{7,12}	197	47	1,0	0,2	7,6	0,9	1,3	0,1
Prato	Atum com batata cozida, ovo, cenoura e feijão-verde	461	110	5,8	1,9	19,8	0,2	6,8	0,2
Dieta	Atum com batata cozida, ovo, cenoura e feijão-verde	687	163	2,0	0,4	9,9	0,6	15,6	0,3
Legumes	Feijão-verde	97	23	0,2	0,0	3,3	3,0	1,1	0,4
Sobremesa	Salada de fruta	250	60	0,0	0,0	14,5	0,0	0,5	0,0

Quarta

Sopa	Sopa de lombardo com feijão catarino ^{7,12}	196	46	1,0	0,2	7,6	1,0	1,2	0,2
Prato	Lombo de porco no forno com legumes e massa ^{1,3,12}	714	169	5,0	1,2	18,4	1,4	12,1	0,3
Dieta	Bifinho de porco grelhado com legumes e massa ^{1,3,12}	668	158	2,7	0,5	10,5	1,0	15,5	0,2
Legumes	Salada de alface	111	26	0,6	0,1	1,3	1,1	2,9	0,3
Sobremesa	Fruta da época	110	26	0,2	0,0	5,5	5,5	0,4	0,0

Quinta

Sopa	Sopa de Juliana ^{1,3}	172	41	0,4	0,1	5,8	0,4	3,3	0,2
Prato	Arroz de peixe e legumes ^{1,4}	284	68	1,5	0,2	5,9	0,4	7,5	0,3
Dieta	Filetes de pescada no forno com batata cozida e legumes ⁴	366	87	1,2	0,2	2,9	1,0	7,4	0,2
Legumes	Legumes salteados	592	143	13,4	1,9	3,7	3,2	1,0	0,1
Sobremesa	Gelatina ^{1,3,6,7,8,12}	411	97	0,0	0,0	21,8	21,6	2,3	0,8

Sexta

Sopa	Creme de couve-flor ^{7,12}	239	57	1,9	0,5	7,9	0,6	1,7	0,3
Prato	Jardineira de peru ^{6,12}	776	190	4,4	0,5	19,5	1,2	14,5	0,3
Dieta	Peru estufado simples com arroz de coentros ^{6,12}	676	160	2,4	0,5	7,5	1,2	14,5	0,3
Legumes	Salada de alface e cenoura	145	35	0,6	0,1	3,7	3,2	2,0	0,4
Sobremesa	Fruta da época	441	104	0,4	0,1	21,8	19,6	1,6	0,0

Sábado

Sopa	Sopa de brócolos ^{7,12}	190	45	0,9	0,1	7,5	0,8	1,2	0,1
Prato	Filete de paloco no forno com puré rosado (batata e cenoura) e legumes ⁴	356	84	0,9	0,1	10,9	1,0	7,5	0,2
Dieta	Filete de paloco no forno com batata cozida e legumes ⁴	356	84	0,9	0,1	10,9	1,0	7,5	0,2
Legumes	Legumes salteados	363	88	7,5	1,1	3,2	2,8	1,0	0,0
Sobremesa	Fruta da época	269	64	0,5	0,1	13,4	13,4	0,2	0,0

Domingo

Sopa	Sopa de nabijas ^{7,12}	195	46	1,0	0,2	7,6	1,1	1,2	0,1
Prato	Ervilhas com ovos ^{1,3}	729	173	5,2	1,5	15,6	0,2	15,8	0,2
Dieta	Bife de peru com esparguete e brócolos ¹	687	163	2,0	0,4	9,8	0,6	15,6	0,3
Legumes	Salada	363	88	7,5	1,1	3,2	2,8	1,0	0,0
Sobremesa	Fruta da época	269	64	0,5	0,1	13,4	13,4	0,2	0,0



A sua refeição contém ou pode conter as seguintes substâncias ou produtos e seus derivados:¹Cereais que contêm glúten, ³Ovos, ⁴Peixes, ⁵Amendoins, ⁶Soja, ⁷Leite, ⁸Frutos de casca rija, ¹²Dióxido de enxofre e sulfitos. 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

APPC - Faro - Lar Resid.

RESTAURANTE

Semana de 16 de Junho a 22 de Junho de 2025

JANTAR

Segunda

Sopa	Sopa de couve-flor ^{7,12}
Prato	Douradinhos com arroz de cenoura e brócolos ⁴
Dieta	Pescada no forno com batata e brócolos ⁴
Legumes	Brócolos
Sobremesa	Salada de fruta

VE (kJ)	VE (kcal)	Líp. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Açúcar (g)	Prot. (g)	Sal (g)
172	41	0,4	0,1	5,8	0,4	3,3	0,2
379	90	2,0	0,3	10,5	1,0	6,7	0,4
379	90	2,0	0,3	5,5	1,0	6,7	0,4
97	23	0,2	0,0	3,3	3,0	1,1	0,4
250	60	0,0	0,0	14,5	0,0	0,5	0,0

Terça

Sopa	Caldo verde ^{7,12}
Prato	Bife de frango de cebolada com arroz de alho e salada ⁷
Dieta	Bife grelhado com massa e legumes ^{1,3}
Legumes	Cenoura e feijão-verde
Sobremesa	Fruta da época

VE (kJ)	VE (kcal)	Líp. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Açúcar (g)	Prot. (g)	Sal (g)
197	47	1,0	0,2	7,6	0,9	1,3	0,1
461	110	5,8	1,9	19,8	0,2	6,8	0,2
687	163	2,0	0,4	9,9	0,6	15,6	0,3
97	23	0,2	0,0	3,3	3,0	1,1	0,4
201	48	0,2	0,0	8,9	8,9	1,1	0,0

Quarta

Sopa	Crema de abóbora ^{7,12}
Prato	Pescada espiritual ^{7,4}
Dieta	Lombinhos de pescada com puré de batata e legumes ⁴
Legumes	Legumes salteados
Sobremesa	Fruta da época

VE (kJ)	VE (kcal)	Líp. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Açúcar (g)	Prot. (g)	Sal (g)
259	61	1,0	0,2	11,1	1,1	1,6	0,1
606	144	3,3	0,5	17,7	0,5	10,4	0,5
352	83	0,8	0,1	8,4	1,1	6,0	0,3
592	143	13,4	1,9	3,7	3,2	1,0	0,1
269	64	0,5	0,1	13,4	13,4	0,2	0,0

Quinta

Sopa	Sopa de feijão-verde ^{7,12}
Prato	Carne de porco estufada com massa
Dieta	Carne de porco estufada simples com massa
Legumes	Salada de alface e cenoura
Sobremesa	Fruta da época

VE (kJ)	VE (kcal)	Líp. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Açúcar (g)	Prot. (g)	Sal (g)
196	47	1,0	0,2	7,9	0,8	1,1	0,1
561	134	4,5	2,1	6,2	1,0	8,5	0,2
561	134	4,5	2,1	6,2	1,0	8,5	0,2
111	26	0,3	0,0	2,8	2,5	1,8	0,3
201	48	0,2	0,0	8,9	8,9	1,1	0,0

Sexta

Sopa	Sopa de espinafres ^{7,12}
Prato	Arroz de potas ¹⁴
Dieta	Cavala de conserva com batata cozida, ovo e brócolos ⁴
Legumes	Salada mista com legumes cozidos
Sobremesa	Fruta da época

VE (kJ)	VE (kcal)	Líp. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Açúcar (g)	Prot. (g)	Sal (g)
194	46	1,0	0,2	7,5	1,0	1,2	0,2
775	184	3,6	0,5	25,6	0,3	11,8	0,3
644	153	2,2	0,5	10,2	0,6	11,4	0,4
97	23	0,2	0,0	3,3	3,0	1,1	0,4
199	47	0,4	0,0	9,4	9,4	0,3	0,0

Sábado

Sopa	Crema de ervilhas ^{7,12}
Prato	Febras de cebolada com esparguete e salada ^{1,6}
Dieta	Febras grelhadas com esparguete e legumes ^{1,6}
Legumes	Salada de alface e cenoura com feijão-verde cozido
Sobremesa	Fruta da época

VE (kJ)	VE (kcal)	Líp. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Açúcar (g)	Prot. (g)	Sal (g)
209	50	1,0	0,2	8,0	1,1	1,5	0,1
714	169	5,0	1,2	18,4	1,4	12,1	0,3
499	119	2,7	1,5	7,2	1,1	15,2	0,4
118	28	0,2	0,1	3,5	2,8	1,7	0,3
201	48	0,2	0,0	8,9	8,9	1,1	0,0

Domingo

Sopa	Crema de courgette ^{7,12}
Prato	Filetes de salmão no forno com batata assada e legumes cozidos ⁴
Dieta	Filetes de salmão no forno com arroz e legumes ⁴
Legumes	Salada de cenoura com couve-flor
Sobremesa	Fruta da época

VE (kJ)	VE (kcal)	Líp. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Açúcar (g)	Prot. (g)	Sal (g)
195	46	1,0	0,2	7,6	1,1	1,2	0,1
444	106	2,9	0,4	12,1	1,0	7,1	0,3
347	83	2,1	0,4	6,4	0,8	13,0	0,4
133	32	0,2	0,0	3,6	3,1	2,9	0,4
110	26	0,2	0,0	5,5	5,5	0,4	0,0

A sua refeição contém ou pode conter as seguintes substâncias ou produtos e seus derivados:¹Cereais que contêm glúten, ³Ovos, ⁴Peixes, ⁵Amendoins, ⁶Soja, ⁷Leite, ⁸Frutos de casca rija, ¹²Dióxido de enxofre e sulfitos, ¹⁴Moluscos. 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



APPC - Faro - Lar Resid.

RESTAURANTE

Semana de 23 de Junho a 29 de Junho de 2025

ALMOÇO

Segunda

Sopa	Creme de Brócolos ^{7,12}	198	47	1,0	0,2	7,9	1,1	1,1	0,1
Prato	Lasanha de frango e salada ^{1,3,7}	428	102	2,4	0,6	5,6	0,8	14,9	0,4
Dieta	Frango no forno com massa e legumes ^{1,3}	428	102	2,4	0,6	5,6	0,8	14,9	0,4
Legumes	Salada de alface e cenoura	119	28	0,6	0,1	1,9	1,6	2,7	0,3
Sobremesa	Gelatina ^{1,3,6,7,8,12}	411	97	0,0	0,0	21,8	21,6	2,3	0,8

Terça

Sopa	Creme de nabijas ^{7,12}	172	41	0,4	0,1	5,8	0,4	3,3	0,2
Prato	Peixe espada no forno com puré de batata e legumes ^{4,7}	529	125	1,0	0,1	15,2	1,1	12,4	1,8
Dieta	Peixe espada no forno com batata salteada e legumes ^{4,7}	529	112	1,0	0,1	9,2	1,1	12,4	1,8
Legumes	Feijão-verde cozido	116	28	0,1	0,0	4,1	3,5	1,1	0,6
Sobremesa	Fruta da época	269	64	0,5	0,1	13,4	13,4	0,2	0,0

Quarta

Sopa	Sopa de alho-francês ^{7,12}	194	46	0,9	0,2	7,7	0,9	1,2	0,1
Prato	Esparguete à bolonhesa ^{1,3}	552	132	5,3	0,0	5,5	0,6	15,4	0,2
Dieta	Hambúrguer grelhado com esparguete e legumes ^{1,3,6,12}	552	132	5,3	0,0	5,5	0,6	15,4	0,2
Legumes	Legumes salteados	592	143	13,4	1,9	3,7	3,2	1,0	0,1
Sobremesa	Fruta da época	441	104	0,4	0,1	21,8	19,6	1,6	0,0

Quinta

Sopa	Creme de cenoura ^{7,12}	196	47	1,0	0,2	7,9	0,8	1,1	0,1
Prato	Filetes de pescada no forno com arroz e legumes ⁴	333	99	2,2	0,4	18,6	0,7	10,8	0,6
Dieta	Filetes de pescada no forno com batata assada e legumes ⁴	333	79	2,2	0,4	9,3	0,7	10,8	0,6
Legumes	Feijão verde	363	88	7,5	1,1	3,2	2,8	1,0	0,0
Sobremesa	Maçã assada	327	78	0,5	0,1	16,7	16,7	0,2	0,0

Sexta

Sopa	Sopa de couve-flor ^{7,12}	194	46	1,0	0,2	7,5	1,0	1,2	0,2
Prato	Peru de cebolada com arroz de cenoura e legumes ^{1,3}	755	180	7,9	2,2	16,0	0,7	10,7	0,2
Dieta	Bife de peru grelhado com massa e legumes ^{1,3}	675	162	5,7	3,3	10,1	0,8	13,9	0,4
Legumes	Salada mista com cenoura	92	22	0,2	0,0	3,3	3,1	0,8	0,4
Sobremesa	Fruta da época	269	64	0,5	0,1	13,4	13,4	0,2	0,0

Sábado

Sopa	Creme de curgete ^{7,12}	196	47	1,0	0,2	7,9	0,8	1,1	0,1
Prato	Cavala em conserva com batata, cenoura e brócolos ⁴	637	151	2,9	0,5	18,7	0,3	12,4	0,4
Dieta	Cavala em conserva com batata, cenoura e brócolos ⁴	637	151	2,9	0,5	18,7	0,3	12,4	0,4
Legumes	Brócolos	114	27	0,6	0,1	1,9	1,6	2,5	0,3
Sobremesa	Fruta da época	269	64	0,5	0,1	13,4	13,4	0,2	0,0

Domingo

Sopa	Caldo verde ^{6,7,12}	195	46	1,0	0,2	7,6	1,1	1,2	0,1
Prato	Febras de porco grelhadas com arroz de tomate	594	142	6,6	1,8	11,7	0,8	8,3	0,2
Dieta	Febras de porco grelhadas com massa farfalle e legumes ^{1,3,6,12}	692	166	6,6	3,5	7,0	0,8	14,7	0,4
Legumes	Cenoura e feijão-verde cozido	101	24	0,2	0,0	3,4	3,0	1,1	0,4
Sobremesa	Gelatina ^{1,3,6,7,8,12}	269	64	0,5	0,1	13,4	13,4	0,2	0,0



A sua refeição contém ou pode conter as seguintes substâncias ou produtos e seus derivados:¹Cereais que contêm glúten, ³Ovos, ⁴Peixes, ⁵Amendoins, ⁶Soja, ⁷Leite, ⁸Frutos de casca rija, ¹²Dióxido de enxofre e sulfitos. Para quem não é alérgico ou intolerante, estas substâncias ou produtos são completamente inofensivos.

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, Lip. - Lípidos, Prot. - Proteínas, Sal - Sal

Ementa

APPC - FARO
A Direção
Dunse
2025-05-08

APPC - Faro - Lar Resid.
RESTAURANTE

Semana de 23 de Junho a 29 de Junho de 2025

JANTAR

Segunda

		VE (kJ)	VE (kcal)	Líp. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Açúcar (g)	Prot. (g)	Sal (g)
Sopa	Sopa de espinafres ^{7,12}	194	46	1,0	0,2	7,5	1,0	1,2	0,2
Prato	Empadão de fogonero e legumes ^{4,7,12}	240	57	0,3	0,1	6,7	0,4	6,6	0,3
Dieta	Fogonero no forno com batata e legumes ⁴	303	72	1,2	0,2	3,8	0,8	14,3	0,3
Legumes	Legumes salteados	363	88	7,5	1,1	3,2	2,8	1,0	0,0
Sobremesa	Fruta da época	201	48	0,2	0,0	8,9	8,9	1,1	0,0

Terça

		VE (kJ)	VE (kcal)	Líp. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Açúcar (g)	Prot. (g)	Sal (g)
Sopa	Sopa de agrião ^{7,12}	190	45	0,9	0,1	7,5	0,8	1,2	0,1
Prato	Arroz de aves com salada mista ^{1,3}	738	176	5,6	1,8	21,5	0,7	9,3	0,3
Dieta	Tirinhas de peru salteadas com massa e legumes ^{1,3}	388	92	3,0	0,2	7,8	0,7	19,4	0,4
Legumes	Salada de alface	102	24	0,2	0,0	2,0	1,8	2,7	0,0
Sobremesa	Salada de fruta	250	60	0,0	0,0	14,5	0,0	0,5	0,0

Quarta

		VE (kJ)	VE (kcal)	Líp. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Açúcar (g)	Prot. (g)	Sal (g)
Sopa	Crema de alface ^{7,12}	195	46	0,9	0,1	7,7	0,9	1,2	0,1
Prato	Arroz de peixe com brócolos e cenoura ⁴	302	72	1,2	0,2	5,8	0,7	14,2	0,5
Dieta	Lombinho de pescada com tomate no forno com batata assada com brócolos e cenoura ⁴	302	72	1,2	0,2	5,8	0,7	14,2	0,5
Legumes	Brócolos e cenoura	105	25	0,4	0,1	2,4	0,9	1,9	0,3
Sobremesa	Fruta da época	199	47	0,4	0,0	9,4	9,4	0,3	0,0

Quinta

		VE (kJ)	VE (kcal)	Líp. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Açúcar (g)	Prot. (g)	Sal (g)
Sopa	Sopa de brócolos ^{7,12}	186	44	0,9	0,1	7,3	0,9	1,2	0,1
Prato	Jardineira de Frango com salada	449	106	1,2	0,3	2,1	0,0	23,5	0,3
Dieta	Frango estufado com arroz branco e legumes ^{1,3}	449	106	1,2	0,3	2,1	0,0	23,5	0,3
Legumes	Salada de alface, pepino e tomate	159	38	1,0	0,2	3,4	2,8	2,6	0,3
Sobremesa	Fruta da época	199	47	0,4	0,0	9,4	9,4	0,3	0,0

Sexta

		VE (kJ)	VE (kcal)	Líp. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Açúcar (g)	Prot. (g)	Sal (g)
Sopa	Juliana de legumes ^{7,12}	200	47	0,9	0,1	7,6	1,3	1,5	0,1
Prato	Salmão no forno com puré rosado (batata e cenoura) ^{4,7}	347	83	1,8	0,4	4,0	0,8	13,0	0,4
Dieta	Salmão no forno com puré rosado (batata e cenoura) ^{4,7}	347	83	1,8	0,4	4,0	0,8	13,0	0,4
Legumes	Cenoura	101	24	0,2	0,0	3,4	3,0	1,1	0,4
Sobremesa	Fruta da época	201	48	0,2	0,0	8,9	8,9	1,1	0,0

Sábado

		VE (kJ)	VE (kcal)	Líp. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Açúcar (g)	Prot. (g)	Sal (g)
Sopa	Sopa abóbora ^{7,12}	265	63	1,0	0,1	10,5	1,2	2,4	0,1
Prato	Costeletas de cebolada com arroz de coentros salada ^{6,7}	735	174	2,9	0,6	22,5	0,5	13,9	0,3
Dieta	Costeletas grelhadas com massa penne e legumes ^{1,6}	470	98	1,9	0,4	11,0	0,9	16,2	0,4
Legumes	Salada mista	363	88	7,5	1,1	3,2	2,8	1,0	0,0
Sobremesa	Fruta da época	199	47	0,4	0,0	9,4	9,4	0,3	0,0

Domingo

		VE (kJ)	VE (kcal)	Líp. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Açúcar (g)	Prot. (g)	Sal (g)
Sopa	Sopa de feijão-verde ^{7,12}	198	47	1,0	0,2	7,9	1,1	1,1	0,1
Prato	Filetes no forno com tomate e cebola com batata salteada ⁴	418	99	2,4	0,4	12,2	1,1	6,4	0,2
Dieta	Filetes no forno com batata cozida e legumes ⁴	376	89	1,3	0,2	8,1	1,1	6,7	0,3
Legumes	Salada mista	363	88	7,5	1,1	3,2	2,8	1,0	0,0
Sobremesa	Fruta da época	269	64	0,5	0,1	13,4	13,4	0,2	0,0



A sua refeição contém ou pode conter as seguintes substâncias ou produtos e seus derivados:¹Cereais que contêm glúten, ³Ovos, ⁴Peixes, ⁵Amendoins, ⁶Soja, ⁷Leite, ⁸Frutos de casca rija, ¹²Dióxido de enxofre e sulfitos, ¹⁴Moluscos. 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