



Ementa Única Jardim de Infância

Ciclo 1 – Semana 1

De 1 a 4 de setembro de 2026

Dia	Refeição		VE	HC	A	P	L	AGS	S
Segunda-feira									
Terça-feira	Sopa	Cenoura com ervilhas ^{9,12}	102,6	15,3	6,6	4,1	1,5	0,2	0,6
	Prato	Caldeirada de lulas ^{4,12}	179,1	12,2	1,5	24,6	7,2	1,0	1,0
	Hortícolas	Agrião, alface, milho, rúcula ⁹	35,6	3,5	2,0	2,6	0,8	0,2	0,2
	Sobremesa	Fruta da época	36,0	7,2	7,0	0,5	0,2	0,1	0,0
	Total		353,3	38,2	17,1	31,8	9,7	1,5	1,8
Quarta-feira	Sopa	Couve-lombarda com feijão branco ⁹	103,0	14,7	6,5	4,5	1,4	0,2	0,8
	Prato	Costeleta do lombo com arroz de feijão ^{9,12}	311,5	9,1	2,4	21,4	20,1	6,0	1,4
	Hortícolas	Salteado de abóbora, agrião e brócolos ⁹	28,0	1,3	1,0	1,7	1,5	0,2	0,2
	Sobremesa	Fruta da época	36,0	7,2	7,0	0,5	0,2	0,1	0,0
	Total		478,5	32,3	16,9	28,1	23,2	6,5	2,4
Quinta-feira	Sopa	Creme de alho-francês ⁹	109,3	16,2	6,8	4,5	1,6	0,2	0,7
	Prato	Raia de alhada com batata cozida ^{4,9,12}	118,8	14,9	1,0	7,1	3,1	0,4	0,5
	Hortícolas	Brócolos, cenoura, couve-flor ⁹	28,0	1,3	1,0	1,7	1,5	0,2	0,2
	Sobremesa	Maçã assada com fruta/Fruta da época	38,6	7,9	7,8	0,4	0,3	0,1	0,0
	Total		290,2	292,8	41,7	18,0	13,9	5,3	0,7
Sexta-feira	Sopa	Curgete com rodela de cenoura ⁹	100,6	15,2	7,3	3,8	1,5	0,2	0,6
	Prato	Fusilli com peru, cogumelos e feijão-verde ^{1,12}	315,8	15,5	1,5	39,5	10,1	2,2	0,8
	Hortícolas	Alface, rúcula, tomate ⁹	23,9	2,2	2,2	1,9	0,5	0,1	0,1
	Sobremesa	Fruta da época	36,0	7,2	7,0	0,5	0,2	0,1	0,0
	Total		476,3	40,1	18,0	45,7	12,3	2,6	1,5



Joana Cruz, Nutricionista Coordenadora Ementa Única, CP 1373N

Fontes: Circular nº: 3/DSEEAS/DGE/2013; Orientações sobre ementas e refeições escolares 2018; Tabela da Composição dos Alimentos (1ª Edição); Manual de Géneros Alimentícios para Refeições em Meio Escolar;

VE – Valor energético (kcal); **H.C.** – Hidratos de Carbono (g); **A** – Açúcares (g); **P** – Proteínas (g); **L** – Lípidos (g); **A.G.S.** – Ácidos Gordos Saturados (g); **S** – Sal (g);

Esta 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 rijas, ⁹Aipo, ¹⁰Mostarda, ¹¹Sementes de sésamo, ¹²Dióxido de enxofre e sulfitos, ¹³Tremoços, ¹⁴Moluscos.

Em todas as refeições, é disponibilizado pão de mistura, cuja valorização nutricional não está incluída na tabela.



Ementa Única Jardim de Infância

Ciclo 1 – Semana 2

De 7 a 11 de setembro de 2026

Dia	Refeição		VE	HC	A	P	L	AGS	S
Segunda-feira	Sopa	Abóbora com feijão vermelho ⁹	95,4	15,0	6,3	3,4	1,4	0,2	0,6
	Prato	Filetes de pescada em cebolada com esparguete ^{1,4,9,12}	213,8	17,0	2,4	19,6	6,6	2,5	0,6
	Hortícolas	Cenoura, couve-flor, feijão-verde ⁹	28,6	3,6	3	4,3	0,2	0	0,5
	Sobremesa	Fruta da época	36,0	7,2	7,0	0,5	0,2	0,1	0,0
	Total		373,8	42,8	18,7	27,8	8,4	2,8	1,7
Terça-feira	FERIADO								
Quarta-feira	Sopa	Creme de legumes com hortelã ⁹	101,0	15,2	7,3	3,8	1,5	0,2	0,6
	Prato	Bacalhau à Gomes de Sá ^{3,4,9,12}	217,5	15,5	1,4	17,9	8,9	1,9	2,3
	Hortícolas	Alface, rúcula, tomate ⁹	23,9	2,2	2,2	1,9	0,5	0,1	0,1
	Sobremesa	Fruta da época	36,0	7,2	7,0	0,5	0,2	0,1	0,0
	Total		378,4	40,1	17,9	24,1	11,1	2,3	3,0
Quinta-feira	Sopa	Grão-de-bico com grelos ⁹	111,2	15,8	6,4	4,7	1,8	0,2	1,0
	Prato	Tiras de peru estufadas com cenoura e cogumelos com esparguete ^{1,9,12}	173,6	12,1	3,2	17,7	5,1	0,7	1,0
	Hortícolas	Alface, beterraba, cenoura ⁹	22,5	3,2	3,1	1,1	0,0	0,0	0,2
	Sobremesa	Fruta da época	36,0	7,2	7,0	0,5	0,2	0,1	0,0
	Total		343,3	38,3	19,7	24,0	7,1	1,0	2,2
Sexta-feira	Sopa	Espinafres ⁹	99,5	14,4	6,5	3,8	1,6	0,1	0,7
	Prato	Abrótea cozida com batata ^{4,9,12}	144,7	14,8	1,0	20,0	0,1	0,0	0,7
	Hortícolas	Brócolos, cenoura, couve-flor ⁹	26,1	2,7	2,4	1,9	0,3	0,0	0,5
	Sobremesa	Gelatina/Fruta da época	22,0	3,6	3,5	1,3	0,1	0,1	0,1
	Total		292,3	35,5	13,4	27,0	2,1	0,2	2,0



Joana Cruz

Joana Cruz, Nutricionista Coordenadora Ementa Única, CP 1373N

Fontes: Circular nº: 3/DSEEAS/DGE/2013; Orientações sobre ementas e refeições escolares 2018; Tabela da Composição dos Alimentos (1ª Edição); Manual de Géneros Alimentícios para Refeições em Meio Escolar;

VE – Valor energético (kcal); **H.C.** – Hidratos de Carbono (g); **A** – Açúcares (g); **P** – Proteínas (g); **L** – Lípidos (g); **A.G.S.** – Ácidos Gordos Saturados (g); **S** – Sal (g);

Esta 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 rijas, ⁹Aipo, ¹⁰Mostarda, ¹¹Sementes de sésamo, ¹²Dióxido de enxofre e sulfitos, ¹³Tremoços, ¹⁴Moluscos.

Em todas as refeições, é disponibilizado pão de mistura, cuja valorização nutricional não está incluída na tabela.



Ementa Única Jardim de Infância

Ciclo 1 – Semana 3

De 14 a 18 de setembro de 2026

Dia	Refeição		VE	HC	A	P	L	AGS	S
Segunda-feira	Sopa	Chuchu com curgete ⁹	100,6	15,6	8,0	3,5	1,5	0,2	0,0
	Prato	Carne de porco/peito de frango assada(o) no forno com arroz de alho ^{4,9}	177,7	8,6	0,1	19,3	7,1	1,7	0,5
	Hortícolas	Alface, tomate, pepino ⁹	13,0	1,4	1,4	0,9	0,2	0,0	0,0
	Sobremesa	Fruta da época	36,0	7,2	7,0	0,5	0,2	0,1	0,0
	Total		348,2	34,2	17,9	25,6	9,4	2,0	1,5
Terça-feira	Sopa	Creme de legumes com ervas aromáticas ⁹	100,9	15,2	7,3	3,8	1,5	0,2	0,6
	Prato	Bolonhesa de atum ^{1,4,9,12}	297,5	16,8	2,5	23,9	14,9	1,2	1,0
	Hortícolas	Alface, cenoura, tomate ⁹	17,6	2,5	2,4	0,8	0,1	0,0	0,0
	Sobremesa	Fruta da época	36,0	7,2	7,0	0,5	0,2	0,1	0,0
	Total		464,4	43,8	19,8	29,3	16,9	1,5	1,7
Quarta-feira	Sopa	Couve-flor ^{9,12}	112,5	16,4	8,6	4,2	1,7	0,2	1,0
	Prato	Perna de peru no forno com batata doce ^{9,12}	237,7	17,8	5,1	16,9	10,4	2,7	0,5
	Hortícolas	Alface, canónigos, pepino ⁹	19,1	1,5	2,5	1,7	0,3	0,1	0,0
	Sobremesa	Maçã assada com canela/Fruta da época	38,6	7,9	7,8	0,4	0,3	0,1	0,0
	Total		405,3	42,9	23,2	23,3	12,6	3,1	1,5
Quinta-feira	Sopa	Lentilhas ⁹	100,9	15,2	7,3	3,8	1,5	0,2	0,6
	Prato	Corvina no forno com arroz de cenoura ^{4,9,12}	162,3	9,2	0,5	20,7	4,4	0,7	1,2
	Hortícolas	Brócolos, cenoura, couve-flor ⁹	26,1	2,7	2,4	1,9	0,3	0,0	0,5
	Sobremesa	Maçã assada com canela/Fruta da época	38,6	7,9	7,8	0,4	0,3	0,1	0,0
	Total		327,9	35,0	18,0	26,8	6,5	1,0	2,3
Sexta-feira	Sopa	Couve portuguesa ⁹	126,0	17,2	9,6	5,4	1,7	0,2	1,0
	Prato	Massada de carne (vitela) ^{1,9,12}	233,3	20,0	5,5	22,6	6,6	1,8	0,5
	Hortícolas	Alface, cenoura, rúcula ⁹	26,2	2,7	2,6	1,9	0,4	0,1	0,1
	Sobremesa	Fruta da época	36,0	7,2	7,0	0,5	0,2	0,1	0,0
	Total		395,3	47,1	24,7	30,4	8,9	2,2	1,6



Joana Cruz

Joana Cruz, Nutricionista Coordenadora Ementa Única, CP 1373N

Fontes: Circular nº: 3/DSEEAS/DGE/2013; Orientações sobre ementas e refeições escolares 2018; Tabela da Composição dos Alimentos (1ª Edição); Manual de Géneros Alimentícios para Refeições em Meio Escolar;

VE – Valor energético (kcal); **H.C.** – Hidratos de Carbono (g); **A** – Açúcares (g); **P** – Proteínas (g); **L** – Lípidos (g); **A.G.S.** – Ácidos Gordos Saturados (g); **S** – Sal (g);

Esta 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 rijas, ⁹Aipo, ¹⁰Mostarda, ¹¹Sementes de sésamo, ¹²Dióxido de enxofre e sulfitos, ¹³Tremoços, ¹⁴Moluscos.

Em todas as refeições, é disponibilizado pão de mistura, cuja valorização nutricional não está incluída na tabela.



Ementa Única Jardim de Infância

Ciclo 1 – Semana 4

De 21 a 25 de setembro de 2026

Dia	Refeição		VE	HC	A	P	L	AGS	S
Segunda-feira	Sopa	Repolho ⁹	114,3	18,9	8,9	4,7	1,4	0,2	0,8
	Prato	Bacalhau com Natas ^{4,7,12}	252,7	16,8	2,0	23,3	9,8	4,2	3,7
	Hortícolas	Alface, couve-roxa e pepino ⁹	21,5	2,4	2,1	1,7	0,1	0	0
	Sobremesa	Fruta da época	36,0	7,2	7,0	0,5	0,2	0,1	0,0
	Total		424,5	45,3	20,0	30,2	11,5	4,5	4,5
Terça-feira	Sopa	Nabo com feijão-verde ⁹	101,5	14,2	6,3	4,2	1,8	0,2	0,7
	Prato	Bifinhos de peru com cogumelos e espirais tricolores ^{1,12,14}	189,2	14,7	0,8	19,0	5,4	0,7	0,8
	Hortícolas	Brócolos, cenoura, couve-flor ⁹	26,1	2,7	2,4	1,9	0,3	0,0	0,5
	Sobremesa	Fruta da época	36,0	7,2	7,0	0,5	0,2	0,1	0,0
	Total		352,8	38,8	16,5	25,6	7,7	1,0	2,0
Quarta-feira	Sopa	Feijão branco com agrião ⁹	99,2	14,8	5,9	4,1	1,5	0,2	0,7
	Prato	Salmão com molho de limão e ervas aromáticas e arroz de alho ^{4,9}	250,3	8,7	0,2	13,1	17,7	3,3	0,5
	Hortícolas	Alface, beterraba, cenoura ⁹	22,5	3,2	3,1	1,1	0,0	0,0	0,1
	Sobremesa	Fruta da época	36,0	7,2	7,0	0,5	0,2	0,1	0,0
	Total		408,0	33,9	16,2	18,8	19,4	3,6	1,3
Quinta-feira	Sopa	Cenoura com couve-galega ripada ⁹	109,0	16,8	8,8	5,1	1,8	0,3	0,9
	Prato	Pernas de frango com tomate e manjerição e esparguete ^{1,9,12}	283,2	15,0	1,3	38,9	7,2	1,2	0,9
	Hortícolas	Salteado de cenoura, cogumelos e curgete ⁹	37,5	2,5	2,4	2,3	1,4	0,3	0,8
	Sobremesa	Gelatina/Fruta da época	22,0	3,6	3,5	1,3	0,1	0,1	0,1
	Total		451,7	37,9	16,0	47,6	10,5	1,9	2,7
Sexta-feira	Sopa	Creme de legumes com massinha ^{1,9}	99,2	15,9	6,4	3,3	1,5	0,2	0,7
	Prato	Arroz de polvo ^{4,9,12,14}	156,1	12,6	3,4	22,0	4,7	0,7	0,9
	Hortícolas	Alface, pepino, tomate ⁹	20,1	2,5	2,2	1,2	0,3	0,0	0,0
	Sobremesa	Gelatina/Fruta da época	22,0	3,6	3,5	1,3	0,1	0,1	0,1
	Total		297,4	34,6	15,5	27,8	6,6	1,0	1,7



Joana Cruz

Joana Cruz, Nutricionista Coordenadora Ementa Única, CP 1373N

Fontes: Circular nº: 3/DSEEAS/DGE/2013; Orientações sobre ementas e refeições escolares 2018; Tabela da Composição dos Alimentos (1ª Edição); Manual de Géneros Alimentícios para Refeições em Meio Escolar;

VE – Valor energético (kcal); **H.C.** – Hidratos de Carbono (g); **A** – Açúcares (g); **P** – Proteínas (g); **L** – Lípidos (g); **A.G.S.** – Ácidos Gordos Saturados (g); **S** – Sal (g);

Esta 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, ¹³Tremoços, ¹⁴Moluscos.

Em todas as refeições, é disponibilizado pão de mistura, cuja valorização nutricional não está incluída na tabela.



Ementa Única Jardim de Infância

Ciclo 1 – Semana 5

De 28 a 30 de setembro de 2026

Dia	Refeição		VE	HC	A	P	L	AGS	S
Segunda-feira	Sopa	Cenoura com lentilhas ⁹	94,8	14,7	6,3	3,5	1,4	0,2	0,6
	Prato	Febras de porco estufadas com espirais tricolores ^{1,9,12}	196,8	21,6	4,3	20,2	2,9	0,5	0,5
	Hortícolas	Agrião, alface, cenoura ⁹	16,9	1,7	1,6	1,2	0,2	0,1	0,0
	Sobremesa	Fruta da época	36,0	7,2	7,0	0,5	0,2	0,1	0,0
	Total		344,5	45,2	19,2	25,4	4,7	0,9	1,1
Terça-feira	Sopa	Nabo, cenoura e espinafres ⁹	116,1	15,8	8,1	4,9	2,0	0,3	1,0
	Prato	Salada de (migas de) bacalhau com ovo e grão-de-bico ^{3,4,12}	214,5	10,0	2,8	20,2	9,7	2,0	2,4
	Hortícolas	Alface, cenoura, rúcula ⁹	26,2	2,7	2,6	1,9	0,4	0,1	0,1
	Sobremesa	Fruta da época	36,0	7,2	7,0	0,5	0,2	0,1	0,0
	Total		392,8	35,7	20,5	27,5	12,3	2,5	3,5
Quarta-feira	Sopa	Alho-francês ⁹	111,5	16,3	8,5	4,0	1,7	0,2	0,8
	Prato	Arroz de pato ^{1,9,12}	180,8	10,5	1,4	16,5	8,3	1,7	0,5
	Hortícolas	Alface, pepino, tomate ⁹	13,0	1,4	1,4	0,9	0,2	0,0	0,0
	Sobremesa	Fruta da época	36,0	7,2	7,0	0,5	0,2	0,1	0,0
	Total		341,3	35,4	18,3	21,9	10,4	2,0	1,3
Quinta-feira									
Sexta-feira									



Joana Mendes Cruz

Joana Cruz, Nutricionista Coordenadora Ementa Única, CP 1373N

Fontes: Circular nº: 3/DSEEAS/DGE/2013; Orientações sobre ementas e refeições escolares 2018; Tabela da Composição dos Alimentos (1ª Edição); Manual de Géneros Alimentícios para Refeições em Meio Escolar;

VE – Valor energético (kcal); **H.C.** – Hidratos de Carbono (g); **A** – Açúcares (g); **P** – Proteínas (g); **L** – Lípidos (g); **A.G.S.** – Ácidos Gordos Saturados (g); **S** – Sal (g);

Esta 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, ¹³Tremoços, ¹⁴Moluscos.

Em todas as refeições, é disponibilizado pão de mistura, cuja valorização nutricional não está incluída na tabela.