



Ementa Única - Vegetariana

Jardim de Infância

Ciclo 1 – Semana 5

De 1 a 2 de outubro de 2026

Dia	Refeição		VE	HC	A	P	L	AGS	S
Segunda-feira									
Terça-feira									
Quarta-feira									
Quinta-feira	Sopa	Abóbora com repolho ripado e feijão vermelho ⁹	102,6	18,3	7,4	4,3	1,4	0,2	0,7
	Vegetariano	Seitan em cebolada com puré de batata ^{1,6,9,12}	188,4	23,1	4,8	12,0	4,8	1,0	0,4
	Hortícolas	Agrião, alface, milho, rúcula ⁹	35,6	3,5	2,0	2,6	0,8	0,2	0,2
	Sobremesa	Maçã assada com canela/Fruta da época	38,6	7,9	7,8	0,4	0,3	0,1	0,0
	Total		365,2	52,8	22,0	19,3	7,3	1,5	1,3
Sexta-feira	Sopa	Creme de brócolos ^{9,12}	116,1	15,8	8,1	4,9	2,0	0,3	1,0
	Vegetariano	Hambúrguer de grão-de-bico com espinafres e esparguete ^{1,9,12}	264,0	38,4	2,8	9,8	6,4	0,9	0,8
	Hortícolas	Cenoura, couve-roxa e repolho ripados ⁹	35,2	4,9	4,4	1,8	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		451,3	66,3	22,3	17,0	8,8	1,3	1,8



Joana Nunes 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 - Vegetariana

Jardim de Infância

Ciclo 1 – Semana 6

De 5 a 9 de outubro de 2026

Dia	Refeição		VE	HC	A	P	L	AGS	S
Segunda-feira	FERIADO								
Terça-feira	Sopa	Creme de cenoura com couve lombarda ⁹	102,2	18,1	7,1	4,3	1,5	0,2	0,8
	Vegetariano	Seitan assado com laranja e esparguete de legumes ^{1,9,12}	162,8	16,7	1,4	12,7	4,4	0,6	0,3
	Hortícolas	Agrião, alface, beterraba ⁹	19,5	1,9	1,9	1,5	0,2	0,1	0,1
	Sobremesa	Fruta da época	36,0	7,2	7,0	0,5	0,2	0,1	0,0
	Total		320,5	43,9	17,4	19,0	6,3	1,0	1,2
Quarta-feira	Sopa	Abóbora com feijão-verde ⁹	101,8	15,5	7,2	3,6	1,4	0,1	0,7
	Vegetariano	Chili com arroz ^{9,12}	301,0	49,2	6,1	15,0	4,9	0,7	1,2
	Hortícolas	Alface, cenoura, couve-roxa ⁹	26,1	3,5	3,1	1,6	0,0	0,0	0,0
	Sobremesa	Fruta da época	36,0	7,2	7,0	0,5	0,2	0,1	0,0
	Total		464,9	75,4	23,4	20,7	6,5	0,9	1,9
Quinta-feira	Sopa	Couve-flor com cenoura em cubos ⁹	112,5	16,4	8,6	4,2	1,7	0,2	1,0
	Vegetariano	Hambúrgueres de feijão preto com pimento e penne ^{1,9,12}	295,8	47,1	1,6	12,0	6,1	0,7	0,3
	Hortícolas	Estufado de abóbora, espinafres e repolho ⁹	46,9	3,1	2,6	2,9	1,8	0,2	0,5
	Sobremesa	Fruta da época	36,0	7,2	7,0	0,5	0,2	0,1	0,0
	Total		491,2	73,8	19,8	19,6	9,8	1,2	1,8
Sexta-feira	Sopa	Couve-galega com feijão-frade ^{9,12}	119,9	17,0	8,3	5,4	1,7	0,3	0,9
	Vegetariano	Caldeirada de tofu ^{8,9,12}	200,2	3,6	2,5	15,1	12,3	1,4	0,4
	Hortícolas	Alface, canónigos, pepino ⁹	19,1	1,5	2,5	1,7	0,3	0,1	0,0
	Sobremesa	Gelatina/Fruta da época	22,0	3,6	3,5	1,3	0,1	0,1	0,1
	Total		361,2	25,7	16,8	23,5	14,4	1,9	1,4



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 - Vegetariana

Jardim de Infância

Ciclo 1 – Semana 7

De 12 a 16 de outubro de 2026

Dia	Refeição		VE	HC	A	P	L	AGS	S
Segunda-feira	Sopa	Abóbora e repolho ⁹	107,8	18,5	8,4	3,9	1,3	0,1	0,8
	Vegetariano	Bolonhesa veggie ^{1,6,9,12}	249,2	22,9	7,2	24,2	5,0	0,7	0,2
	Hortícolas	Cenoura, pepino, tomate ⁹	17,7	2,6	2,5	0,7	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		410,7	51,2	25,1	29,3	6,7	0,9	1,0
Terça-feira	Sopa	Creme de legumes com letras ^{1,9}	102,2	18,1	7,1	4,3	1,5	0,2	0,8
	Vegetariano	Tofu salteado com alho-francês e arroz de ervilhas ^{1,8,9,12}	185,6	11,2	2,6	13,3	9,0	1,1	0,4
	Hortícolas	Alface, beterraba, cenoura, milho ⁹	34,9	5,3	3,7	1,4	0,2	0,0	0,2
	Sobremesa	Maçã assada com canela/Fruta da época	38,6	7,9	7,8	0,4	0,3	0,1	0,0
	Total		361,3	42,5	21,2	19,4	11,0	1,4	1,4
Quarta-feira	Sopa	Cenoura com alho-francês às rodela ⁹	100,6	15,2	7,3	3,8	1,5	0,2	0,6
	Vegetariano	Hambúrguer de vegetais com batata salteada ^{1,9,12}	238,7	35,0	4,3	10,2	4,0	0,6	1,7
	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		392,9	59,9	21,0	15,3	5,8	0,9	2,3
Quinta-feira	Sopa	Couve-galega com feijão vermelho ⁹	134,8	19,5	8,0	6,4	1,7	0,2	0,9
	Vegetariano	Lasanha de legumes ^{1,3,4,9,12}	185,6	11,2	2,6	13,3	9,0	1,1	0,4
	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		438,6	56,0	23,1	19,6	8,5	1,3	2,1
Sexta-feira	Sopa	Couve-lombarda com feijão branco ⁹	103,1	14,7	5,9	4,5	1,4	0,2	0,0
	Vegetariano	Seitan de cebolada com batata cozida ^{1,6,9,12}	216,2	23,5	3,9	15,6	5,6	0,9	0,8
	Hortícolas	Cenoura, pepino, tomate ⁹	53,9	4,4	4,0	3,6	1,5	0,3	0,9
	Sobremesa	Fruta da época	38,7	7,7	7,5	0,5	0,2	0,1	0,0
	Total		411,9	50,3	21,3	24,2	8,7	1,5	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 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 - Vegetariana

Jardim de Infância

Ciclo 1 – Semana 8

De 19 a 23 de outubro de 2026

Dia	Refeição		VE	HC	A	P	L	AGS	S
Segunda-feira	Sopa	Creme de legumes com ervas aromáticas ⁹	100,9	15,2	7,3	3,8	1,5	0,2	0,6
	Vegetariano	Massa siciliana ^{1,9,12}	116,5	12,8	2,3	5,0	4,2	0,5	0,4
	Hortícolas	Legumes cozidos (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		262,5	35,5	16,4	10,0	6,1	0,8	1,1
Terça-feira	Sopa	Espinafres com feijão branco ⁹	93,1	13,8	5,5	3,3	1,5	0,1	0,7
	Vegetariano	Panado de seitan no forno com arroz de tomate ^{1,9,12}	154,6	15,9	2,2	11,8	4,7	0,7	0,5
	Hortícolas	Alface, cenoura, pepino ⁹	15,3	1,9	1,8	0,9	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		299,0	38,8	16,5	16,5	6,5	0,9	1,2
Quarta-feira	Sopa	Abóbora e alho-francês ⁹	97,7	20,9	7,0	3,6	1,5	0,2	0,6
	Vegetariano	Massinha de tamboril ^{1,4,12}	146,2	16,2	2	15,7	6,6	0,8	0,2
	Hortícolas	-	35,2	4,9	4,4	1,8	0,2	0,0	0,0
	Sobremesa	Gelatina/Fruta da época	22,0	3,6	3,5	1,3	0,1	0,1	0,1
	Total		265,9	40,7	12,5	20,6	8,2	1,1	0,9
Quinta-feira	Sopa	Couve portuguesa com cenoura ripada ⁹	126,0	17,2	9,6	5,4	1,7	0,2	1,0
	Vegetariano	Tofu com alho e alecrim e arroz de alho ^{1,9,12}	163,9	9,6	0,6	11,0	8,4	1,1	0,4
	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		352,1	36,7	19,8	18,8	10,7	1,5	1,5
Sexta-feira	Sopa	Nabo, cenoura e feijão vermelho ⁹	127,5	18,8	7,8	5,4	1,7	0,2	0,8
	Vegetariano	Escondidinho de legumes com puré de batata ^{9,12}	186,4	28,3	5,2	5,6	4,3	0,6	0,6
	Hortícolas	Alface, couve-roxa, pepino ⁹	21,5	2,4	2,1	1,7	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		371,4	56,7	22,1	13,2	2,0	0,3	1,4



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 - Vegetariana

Jardim de Infância

Ciclo 1 – Semana 1

De 26 a 30 de outubro de 2026

Dia	Refeição		VE	HC	A	P	L	AGS	S
Segunda-feira	Sopa	Abóbora com hortelã ⁹	101,0	15,2	7,3	3,8	1,5	0,2	0,6
	Vegetariano	Bolonhesa de tofu ^{8,9,12}	210,5	16,7	2,4	13,2	9,7	1,3	0,2
	Hortícolas	Alface, cenoura, beterraba 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		370,0	42,3	19,8	18,6	11,4	1,6	1,0
Terça-feira	Sopa	Cenoura com ervilhas ^{9,12}	102,6	15,3	6,6	4,1	1,5	0,2	0,6
	Vegetariano	Salada de lentilhas, abóbora e curgete assada ^{1,9,12}	162,8	22,7	2,4	7,1	3,8	0,5	0,3
	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		337,0	48,7	18,0	14,3	6,3	1,0	1,1
Quarta-feira	Sopa	Couve-lombarda com feijão branco ⁹	103,0	14,7	6,5	4,5	1,4	0,2	0,8
	Vegetariano	Panado de seitan no forno com arroz de feijão ^{1,9,12}	161,5	16,8	2,3	12,4	4,8	0,7	0,5
	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		328,5	40,0	16,8	19,1	7,9	1,2	1,5
Quinta-feira	Sopa	Creme de alho-francês ⁹	109,3	16,2	6,8	4,5	1,6	0,2	0,7
	Vegetariano	Salada mexicana ^{9,12}	119,2	15,8	3,1	4,4	3,9	0,6	0,5
	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		290,6	41,9	19,3	11,3	6,0	0,9	1,7
Sexta-feira	Sopa	Curgete com rodela de cenoura ⁹	100,6	15,2	7,3	3,8	1,5	0,2	0,6
	Vegetariano	Fusilli com peru, cogumelos e feijão-verde ^{9,12}	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

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.