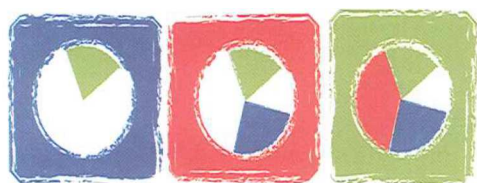


MUNICÍPIO DE FAMALICÃO
RESTAURANTE
Semana de 15 a 19 de outubro de 2018
Almoço

Segunda		VE (kJ)	VE (kcal)	Líp. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Açúcar (g)	Prot. (g)	Sal (g)
Sopa	Sopa de cenoura e feijão-verde ^{1,3,5,6,7,8,12}	141	34	1,7	0,3	3,6	0,7	0,6	0,2
Prato	Esparguete à bolonhesa ^{1,3}	791	188	3,5	0,6	23,8	1,0	14,6	0,2
Salada	Salada de alface e milho	259	61	2,1	0,0	4,7	0,4	5,6	0,0
Sobremesa	Fruta da época	125	30	0,3	0,1	5,7	5,7	0,6	0,0
Terça		VE (kJ)	VE (kcal)	Líp. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Açúcar (g)	Prot. (g)	Sal (g)
Sopa	Creme de repolho ^{1,3,5,6,7,8,12}	145	35	1,9	0,3	3,7	0,7	0,5	0,2
Prato	Tirinhas de frango estufadas c/ feijão preto e arroz ^{1,3,6,7}	753	179	5,2	1,2	17,5	0,3	15,1	0,4
Salada	Mistura chinesa salteada (rebolos feijão mungo, c. branca, cenoura, cogumelos, bambu, cebola, pimento, alho francês)	446	108	8,7	1,2	4,5	2,1	1,9	0,6
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	Sopa de favas e nabos ^{1,3,5,6,7,8,12}	163	39	1,9	0,3	4,1	0,7	1,0	0,2
Prato	Potas estufadas c/ arroz branco ¹⁴	588	139	3,0	0,5	16,3	0,2	11,6	0,5
Salada	Brócolos e cenoura cozidos	114	27	0,4	0,0	2,9	2,4	1,9	0,5
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 couve lombarda e feijão vermelho ^{1,3,5,6,7,8,12}	196	47	1,8	0,3	5,7	0,6	1,6	0,2
Prato	Carne de porco estufada c/ macarrão ^{1,3}	971	231	9,6	2,8	21,1	0,9	13,8	0,4
Salada	Salada de cebola e tomate	93	22	0,3	0,0	3,4	0,5	0,8	0,0
Sobremesa	Fruta da época	269	64	0,5	0,1	13,4	13,4	0,2	0,0
Sexta		VE (kJ)	VE (kcal)	Líp. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Açúcar (g)	Prot. (g)	Sal (g)
Sopa	Sopa de abóbora e penca ^{1,3,5,6,7,8,12}	143	34	1,7	0,3	3,9	0,9	0,7	0,2
Prato	Douradinhos no forno c/ salada de batata e legumes ^{1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,13,14}	467	111	1,6	0,2	18,6	1,1	4,4	0,3
Salada	Repolho, cenoura e ervilha incorporado	0	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Sobremesa	Fruta da época	441	104	0,4	0,1	21,8	19,6	1,6	0,0

A sua 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, ¹³Tremoço, ¹⁴Moluscos. Se é alérgico a algum alimento, por favor informe-se junto da nossa equipa. Não poderão ser excluídas possíveis contaminações cruzadas. 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 (2007), e a informação disponibilizada pelos fornecedores. VE - Valor energético, Líp. - Lípidos, AG Sat. - Ácidos Gordos Saturados, HC - Hidratos de Carbono, Prot. - Proteínas

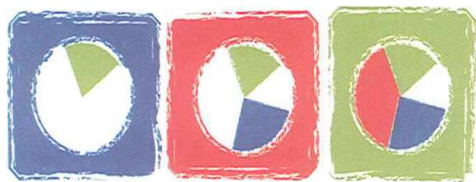


MUNICÍPIO DE FAMALICÃO
RESTAURANTE
Semana de 22 a 26 de outubro de 2018
Almoço

		VE (kJ)	VE (kcal)	Líp. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Açúcar (g)	Prot. (g)	Sal (g)
Segunda									
Sopa	Creme de ervilhas e legumes ^{1,3,5,6,7,8,12}	154	37	1,7	0,3	3,8	0,8	1,0	0,2
Prato	Hambúrguer de aves no forno c/ molho de cenoura e arroz branco ^{1,6,12}	969	231	8,4	2,0	26,0	0,7	12,6	0,5
Salada	Salada de alface e pepino	69	17	0,4	0,1	1,2	1,1	1,6	0,0
Sobremesa	Fruta da época	269	64	0,5	0,1	13,4	13,4	0,2	0,0
Terça									
Sopa	Sopa de curgete ^{1,3,5,6,7,8,12}	357	85	4,4	0,7	8,9	1,3	1,8	0,5
Prato	Migas de paloco à gomes de sá ^{3,4}	449	106	2,7	0,5	12,5	0,2	7,7	4,5
Salada	Salada de milho e tomate	174	41	1,1	0,0	4,6	0,0	2,7	0,0
Sobremesa	Gelatina	323	76	0,0	0,0	19,0	0,0	0,0	0,2
Quarta									
Sopa	Sopa de alho-francês e nabo ^{1,3,5,6,7,8,12}	141	34	1,7	0,3	3,6	0,9	0,6	0,2
Prato	Massa à lavrador (carne, legumes, feijão vermelho, macarrão) ^{1,3,6,7}	859	204	7,7	1,9	18,7	1,1	14,2	0,3
Salada	Repolho e cenoura incorporados	0	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Sobremesa	Fruta da época	199	47	0,4	0,0	9,4	9,4	0,3	0,0
Quinta									
Sopa	Sopa de brócolos e feijão catarino ^{1,3,5,6,7,8,12}	204	49	2,0	0,3	5,8	0,5	1,7	0,2
Prato	Filetes de pescada no forno c/ arroz de tomate ⁴	681	162	4,0	0,6	20,3	0,2	10,8	0,3
Salada	Salada de cebola e couve roxa	112	26	0,1	0,0	3,6	2,9	1,6	0,0
Sobremesa	Fruta da época	269	64	0,5	0,1	13,4	13,4	0,2	0,0
Sexta									
Sopa	Sopa de couve branca ^{1,3,5,6,7,8,12}	144	35	1,8	0,3	3,7	0,8	0,5	0,2
Prato	Perna de frango estufada c/ ervilhas e massa espiral ^{1,3}	716	170	3,7	0,7	18,4	0,9	15,0	0,4
Salada	Salada de pepino e tomate	93	22	0,3	0,0	3,2	0,3	0,9	0,0
Sobremesa	Fruta da época	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. Se é alérgico a algum alimento, por favor informe-se junto da nossa equipa. Não poderão ser excluídas possíveis contaminações cruzadas. 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 (2007), e a informação disponibilizada pelos fornecedores. VE - Valor energético, Líp. - Lípidos, AG Sat. - Ácidos Gordos Saturados, HC - Hidratos de Carbono, Prot. - Proteínas



MUNICÍPIO DE FAMALICÃO
RESTAURANTE

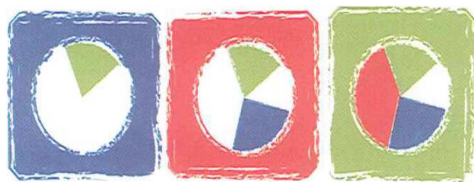
Semana de 29 de outubro a 2 de novembro de 2018

Almoço

		VE (kJ)	VE (kcal)	Líp. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Açúcar (g)	Prot. (g)	Sal (g)
Segunda									
Sopa	Sopa de cenoura e couve-flor ^{1,3,5,6,7,8,12}	145	35	1,7	0,3	3,6	1,0	0,9	0,2
Prato	Arroz enriquecido com ovo mexido, cogumelos, ervilha e milho ^{3,5,6}	692	165	7,1	1,5	16,2	0,7	7,9	0,5
Salada	Salada de couve roxa	127	30	0,0	0,0	3,9	3,3	2,0	0,0
Sobremesa	Fruta da época	199	47	0,4	0,0	9,4	9,4	0,3	0,0
Terça									
Sopa	Sopa de grão-de-bico e nabo ^{1,3,5,6,7,8,12}	208	50	2,1	0,3	5,8	0,7	1,3	0,2
Prato	Filetes de pescada no forno c/ arroz de cenoura ⁴	692	164	4,0	0,6	20,7	0,6	10,8	0,4
Salada	Salada de alface e cebola	74	17	0,2	0,0	1,9	1,5	1,4	0,0
Sobremesa	Fruta da época	201	48	0,2	0,0	8,9	8,9	1,1	0,0
Quarta									
Sopa	Creme de abóbora e couve lombarda ^{1,3,5,6,7,8,12}	145	35	1,9	0,3	3,7	0,6	0,6	0,2
Prato	Rancho (porco aos cubos, grão, cenoura e repolho) ^{1,3}	908	216	8,4	2,4	20,7	1,4	12,8	0,2
Salada	Cenoura e repolho incorporados	0	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Sobremesa	Fruta da época	269	64	0,5	0,1	13,4	13,4	0,2	0,0
Quinta									
Prato	Feriado	0	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Sexta									
Sopa	Sopa de espinafres com massinhas ^{1,3,5,6,7,8,12}	257	61	1,9	0,3	8,9	0,5	1,6	0,3
Prato	Arroz de atum com legumes (milho e curgete) ⁴	911	217	7,0	1,0	27,5	0,1	10,5	0,9
Salada	Salada de tomate	95	22	0,3	0,0	3,5	0,0	0,8	0,0
Sobremesa	Fruta da época	441	104	0,4	0,1	21,8	19,6	1,6	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. Se é alérgico a algum alimento, por favor informe-se junto da nossa equipa. Não poderão ser excluídas possíveis contaminações cruzadas. 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 (2007), e a informação disponibilizada pelos fornecedores. VE - Valor energético, Líp. - Lípidos, AG Sat. - Ácidos Gordos Saturados, HC - Hidratos de Carbono, Prot. - Proteínas

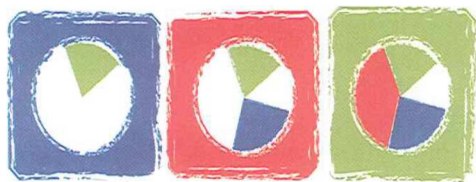


MUNICÍPIO DE FAMALICÃO
RESTAURANTE
Semana de 5 a 9 de novembro de 2018
Almoço

		VE (kJ)	VE (kcal)	Líp. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Açúcar (g)	Prot. (g)	Sal (g)
Segunda									
Sopa	Sopa de feijão-verde ^{1,3,5,6,7,8,12}	146	35	1,9	0,3	3,7	0,7	0,5	0,2
Prato	Macarronete com carne de vaca picada á bolonhesa ^{1,3}	861	205	9,7	2,8	17,9	1,5	10,3	0,3
Salada	Salada de alface e cenoura	82	20	0,1	0,0	2,5	2,3	1,2	0,1
Sobremesa	Fruta da época	201	48	0,2	0,0	8,9	8,9	1,1	0,0
Terça									
Sopa	Creme de alho-francês e couve-flor ^{1,3,5,6,7,8,12}	145	35	1,8	0,3	3,6	0,8	0,8	0,2
Prato	Tirinhas de pota panadas no forno c/ salada de feijão-frade e batata ^{1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14}	932	223	11,1	1,6	17,3	1,6	11,8	0,7
Salada	Salada de tomate e cebola	93	22	0,3	0,0	3,4	0,5	0,8	0,0
Sobremesa	Fruta da época	199	47	0,4	0,0	9,4	9,4	0,3	0,0
Quarta									
Sopa	Sopa de feijão vermelho e nabo ^{1,3,5,6,7,8,12}	764	183	7,3	1,1	23,1	2,0	5,3	0,9
Prato	Perna de frango estufada c/ arroz de legumes	3443	837	91,7	13,2	1,6	0,1	1,2	0,0
Salada	Repolho e cenoura incorporados	0	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Sobremesa	Fruta da época	269	64	0,5	0,1	13,4	13,4	0,2	0,0
Quinta									
Sopa	Sopa de cenoura e repolho ^{1,3,5,6,7,8,12}	138	33	1,7	0,3	3,6	0,9	0,6	0,2
Prato	Massa espiral com salmão e pimento ^{1,3,4}	1117	267	14,3	2,7	21,1	0,2	12,7	0,2
Salada	Salada de cenoura e couve roxa	113	27	0,0	0,0	4,2	3,8	1,1	0,1
Sobremesa	Gelatina	323	76	0,0	0,0	19,0	0,0	0,0	0,2
Sexta									
Sopa	Caldo verde (s/ chouriço) ^{1,3,5,6,7,8,12}	149	36	2,0	0,3	3,4	0,2	0,7	0,3
Prato	Rojões c/ batata aos cubos ^{5,6}	787	190	12,1	1,9	13,4	0,0	6,6	0,2
Salada	Salada de pepino e tomate	93	22	0,3	0,0	3,2	0,3	0,9	0,0
Sobremesa	Fruta da época	223	53	0,2	0,0	11,1	11,1	0,8	0,0

A sua 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, ¹³Tremoço, ¹⁴Moluscos. Se é alérgico a algum alimento, por favor informe-se junto da nossa equipa. Não poderão ser excluídas possíveis contaminações cruzadas. 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 (2007), e a informação disponibilizada pelos fornecedores. VE - Valor energético, Líp. - Lípidos, AG Sat. - Ácidos Gordos Saturados, HC - Hidratos de Carbono, Prot. - Proteínas

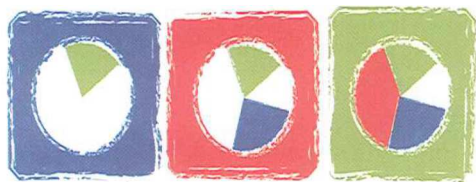


MUNICÍPIO DE FAMALICÃO
RESTAURANTE
Semana de 12 a 16 de novembro de 2018
Almoço

		VE (kJ)	VE (kcal)	Líp. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Açúcar (g)	Prot. (g)	Sal (g)
Segunda									
Sopa	Sopa de favas com hortaliça ^{1,3,5,6,7,8,12}	159	38	1,7	0,3	3,9	0,7	1,2	0,2
Prato	Hambúrguer de vaca no forno c/ esparguete ^{1,3,6,12}	825	196	4,8	1,8	21,9	1,0	15,7	0,4
Salada	Salada de alface e couve roxa	92	22	0,1	0,0	2,2	1,9	1,9	0,0
Sobremesa	Fruta da época	269	64	0,5	0,1	13,4	13,4	0,2	0,0
Terça									
Sopa	Sopa de abóbora ^{1,3,5,6,7,8,12}	143	34	1,7	0,3	4,0	0,7	0,5	0,2
Prato	Salada quente de pescada e tintureira, batata e macedónia de legumes ⁴	389	92	1,8	0,3	10,8	0,2	7,7	0,2
Salada	Cenoura e repolho incorporados	0	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Sobremesa	Fruta da época	441	104	0,4	0,1	21,8	19,6	1,6	0,0
Quarta									
Sopa	Sopa de couve branca ^{1,3,5,6,7,8,12}	144	35	1,8	0,3	3,7	0,8	0,5	0,2
Prato	Estufado de lentilhas com cogumelos e legumes (abóbora, nabo, brócolos) c/ arroz branco ^{1,6,8,11}	845	200	3,8	0,5	33,1	0,8	7,6	0,3
Sobremesa	Fruta da época	199	47	0,4	0,0	9,4	9,4	0,3	0,0
Quinta									
Sopa	Creme de cenoura e nabo ^{1,3,5,6,7,8,12}	141	34	1,9	0,3	3,5	0,5	0,5	0,2
Prato	Massada de paloco ^{1,3,4}	944	224	4,1	0,6	30,2	0,3	15,6	9,5
Salada	Salada de cebola e tomate	93	22	0,3	0,0	3,4	0,5	0,8	0,0
Sobremesa	Fruta da época	269	64	0,5	0,1	13,4	13,4	0,2	0,0
Sexta									
Sopa	Sopa de alface e feijão branco ^{1,3,5,6,7,8,12}	200	48	2,0	0,3	5,4	0,6	1,4	0,2
Prato	Arroz de aves no forno	767	182	3,0	0,5	22,7	0,4	15,5	0,2
Salada	Cenoura e couve branca cozidas	110	26	0,2	0,0	3,9	3,7	1,0	1,3
Sobremesa	Fruta da época	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, ¹¹Sementes de sésamo, ¹²Dióxido de enxofre e sulfitos. Se é alérgico a algum alimento, por favor informe-se junto da nossa equipa. Não poderão ser excluídas possíveis contaminações cruzadas. 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 (2007), e a informação disponibilizada pelos fornecedores. VE - Valor energético, Líp. - Lípidos, AG Sat. - Ácidos Gordos Saturados, HC - Hidratos de Carbono, Prot. - Proteínas



MUNICÍPIO DE FAMALICÃO
RESTAURANTE
Semana de 19 a 23 de novembro de 2018
Almoço

		VE (kJ)	VE (kcal)	Líp. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Açúcar (g)	Prot. (g)	Sal (g)
Segunda									
Sopa	Sopa de couve-flor ^{1,3,5,6,7,8,12}	429	103	5,1	0,8	10,6	2,7	2,6	0,7
Prato	Almôndegas de vaca estufadas c/ molho de tomate e esparguete ^{1,3,6,12}	785	187	6,8	1,8	21,2	1,1	9,6	0,8
Salada	Salada de couve branca e couve roxa	122	29	0,2	0,0	3,7	3,3	1,7	0,0
Sobremesa	Fruta da época	199	47	0,4	0,0	9,4	9,4	0,3	0,0
Terça									
Sopa	Sopa de couve branca e grão-de-bico ^{1,3,5,6,7,8,12}	201	48	2,0	0,3	5,7	0,9	1,3	0,2
Prato	Filetes de pescada no forno c/ arroz de tomate ⁴	681	162	4,0	0,6	20,3	0,2	10,8	0,3
Salada	Salada de alface e cebola	74	17	0,2	0,0	1,9	1,5	1,4	0,0
Sobremesa	Fruta da época	441	104	0,4	0,1	21,8	19,6	1,6	0,0
Quarta									
Sopa	Sopa de brócolos ^{1,3,5,6,7,8,12}	146	35	1,9	0,3	3,5	0,6	0,7	0,2
Prato	Perna de frango corada c/ massa fusilli ^{1,3}	793	188	4,3	0,8	20,9	1,0	15,9	0,4
Salada	Salada de beterraba e cenoura	101	24	0,0	0,0	3,9	3,8	0,8	0,2
Sobremesa	Fruta da época	201	48	0,2	0,0	8,9	8,9	1,1	0,0
Quinta									
Sopa	Sopa de feijão-verde com curgete ^{1,3,5,6,7,8,12}	361	87	4,4	0,7	9,0	1,5	1,9	0,5
Prato	Salada de atum (batata, cenoura, ervilhas e milho) ^{3,4}	409	97	2,2	0,4	12,7	0,5	5,6	0,4
Sobremesa	Gelatina	323	76	0,0	0,0	19,0	0,0	0,0	0,2
Sexta									
Sopa	Creme de legumes ^{1,3,5,6,7,8,12}	140	34	1,8	0,3	3,4	0,5	0,6	0,2
Prato	Feijão catarinco com carne de porco e legumes c/ com arroz branco	861	206	8,5	2,2	18,9	0,7	12,9	0,3
Salada	Cenoura e repolho incorporados	0	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	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. Se é alérgico a algum alimento, por favor informe-se junto da nossa equipa. Não poderão ser excluídas possíveis contaminações cruzadas. 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 (2007), e a informação disponibilizada pelos fornecedores. VE - Valor energético, Líp. - Lípidos, AG Sat. - Ácidos Gordos Saturados, HC - Hidratos de Carbono, Prot. - Proteínas