



## 04 A 08 MAIO | 1 - 2 ANOS

2025/2026

	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
ALMOÇO	<b>SOPA:</b> CREME DE LEGUMES COM ERVILHAS <b>PRATO:</b> MASSINHAS COM PICADINHO DE PERU E CENOURA BABY <sup>1,3</sup> <b>HORTÍCOLAS:</b> (CENOURA BABY) <b>SOBREMESA:</b> FRUTA DA ÉPOCA	<b>SOPA:</b> CREME DE LEGUMES COM FEIJÃO MANTEIGA <b>PRATO:</b> FILETES DE SALMÃO NO FORNO COM BATATINHAS ASSADAS <sup>4</sup> <b>HORTÍCOLAS:</b> SALADA DE ALFACE <b>SOBREMESA:</b> FRUTA DA ÉPOCA	<b>SOPA:</b> CREME DE LEGUMES COM LENTILHAS <b>PRATO:</b> FRANGO ASSADO E ESPARGUETE SALTEADA COM COGUMELOS <sup>1,3,12</sup> <b>HORTÍCOLAS:</b> CENOURA RASPADA <b>SOBREMESA:</b> FRUTA DA ÉPOCA	<b>SOPA:</b> CREME DE LEGUMES COM FEIJÃO CATARINO <b>PRATO:</b> ARROZ DE PESCADA MALANDRINHO <sup>4</sup> <b>HORTÍCOLAS:</b> JULIANA DE ALFACE E TOMATE <b>SOBREMESA:</b> FRUTA DA ÉPOCA	<b>SOPA:</b> CREME DE LEGUMES COM GRÃO-DE-BICO <b>PRATO:</b> CUBINHOS DE CARNES BRANCAS ESTUFADOS COM BATATINHAS E TOMATE E CENOURA <b>HORTÍCOLAS:</b> SALADA DE ALFACE <b>SOBREMESA:</b> FRUTA DA ÉPOCA
LANCHE DA MANHÃ	PÃO DE MISTURA E BANANA <sup>1</sup>	TOSTA/PÃO DE MISTURA COM MAÇÃ <sup>1,7,11</sup>	TOMATE CHERRY/PEPINO BIOLÓGICOS E FATIA DE QUEIJO <sup>7</sup>	PAPA DE AVEIA COM LEITE MEIO GORDO <sup>1,6,7,11</sup>	PALITINHOS DE CENOURA E TOSTAS <sup>1,6</sup>
LANCHE DA TARDE	IOGURTE NATURAL COM PÃO DE MISTURA COM MANTEIGA <sup>1,7</sup>	LEITE MG SIMPLES E PÃO COM QUEIJO <sup>1,7,11</sup>	IOGURTE NATURAL E PÃO DE MISTURA COM QUEIJO TRIÂNGULO <sup>1,7</sup>	LEITE MEIO GORDO SIMPLES COM CEREAIS DE MILHO <sup>1,7</sup>	BANANA RALADA COM AVEIA E BOLACHAS DE MILHO <sup>1</sup>
MERENDA DA TARDE	FRUTA FRESCA COM FLOCOS/FARINHA DE AVEIA <sup>1,6,11</sup>	IOGURTE NATURAL COM CEREAIS DE MILHO <sup>1,7,8</sup>	OVO COZIDO E PÃO DE MISTURA <sup>1,3</sup>	BOLACHAS DE ARROZ E PERA <sup>1,6</sup>	IOGURTE NATURAL COM FRUTA FRESCA <sup>7</sup>



### NOTAS

A EMENTA PODERÁ SER ALTERADA POR MOTIVOS IMPREVISTOS.

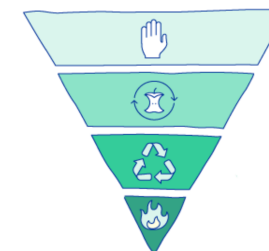
A refeição contém ou pode conter as seguintes substâncias ou produtos e seus derivados:

1. Glúten; 2. Crustáceos/Marisco; 3. Ovos; 4. Peixe e produtos à base de peixe; 5. Amendoins; 6. Soja; 7. Leite/Lactose; 8. Frutos de Casca Rija; 9. Aipo; 10. Mostarda; 11. Sementes de sésamo; 12. Dióxido de Enxofre e Sulfitos; 13. Tremoços; 14. Moluscos

(Decreto-Lei n.º 26/2016 de 9 de junho e Anexo II do Regulamento (UE) n.º 1169/2011 de 25 de outubro)

### Ordem de prioridades para reduzir perdas e desperdícios

- PREVENIR:** evitar à partida perdas e desperdícios alimentares
- REUTILIZAR:** reutilizar para consumo humano através da redistribuição e de bancos alimentares, ou reafetar à alimentação para animais
- RECICLAR:** recuperar os subprodutos e reutilizar os nutrientes, p. ex. para compostagem
- RECUPERAR:** incinerar alimentos com recuperação de energia



### DESPERDÍCIO ALIMENTAR...UMA PREOCUPAÇÃO

FONTE: <https://www.consilium.europa.eu/pt/policies/food-waste/>