



11 A 15 MAIO | 1.º CICLO

2025/2026

| | SEGUNDA-FEIRA | TERÇA-FEIRA | QUARTA-FEIRA | QUINTA-FEIRA | SEXTA-FEIRA |
|--------|---|--|---|--|---|
| ALMOÇO | SOPA: CREME DE AGRIÃO E REPOLHO PRATO: HAMBÚRGUERES DE AVES GRELHADOS COM BATATA FRITA ^{1,3,7} HORTÍCOLAS: SALADA MISTA SOBREMESA: FRUTA DA ÉPOCA | SOPA: CANJA DE GALINHA ^{1,3} PRATO: MEDALHÕES DE PESCADA NO FORNO COM ARROZ DE CENOURA ⁴ HORTÍCOLAS: SALADA DE TOMATE SOBREMESA: FRUTA DA ÉPOCA | SOPA: SOPA DE ALHO-FRANCÊS E NABO PRATO: FÊVERAS GRELHADAS COM ESPARGUETE SALTEADA ^{1,3} HORTÍCOLAS: SALADA DE ALFACE SOBREMESA: FRUTA DA ÉPOCA | SOPA: SOPA GRÃO-DE-BICO E CURGETE PRATO: TIRINHAS DE POTA PANADAS NO FORNO COM ARROZ DE MACEDÓNIA ⁴ HORTÍCOLAS: CENOURA RASPADA SOBREMESA: GELATINA ^{1,6} | SOPA: SOPA DE TRONCHUDA PRATO: FRANGO ASSADO COM BATATA ASSADA ¹² HORTÍCOLAS: SALADA DE ALFACE E PEPINO SOBREMESA: FRUTA DA ÉPOCA |



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)



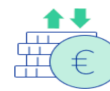
FONTE: <https://www.consilium.europa.eu/pt/policies/food-waste/>

Principais consequências do desperdício alimentar



Ambiente

O desperdício alimentar gera **16 % do total das emissões de gases com efeito de estufa do sistema alimentar na UE.**



Economia

Todos os anos, perdem-se **até 132 mil milhões de euros** devido ao desperdício alimentar.



Sociedade

Cerca de 33 milhões de pessoas na UE não têm meios para pagar uma refeição completa de dois em dois dias, enquanto toneladas de alimentos são desperdiçadas.