

Escola Secundária da Lagoa EMENTA₁ | Almoço



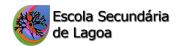
Semana 20 a 24 de outubro | 2025

				_					
Segunda 2	Dia Mundial da Estatística	VE	VE	Líp.	AG Sat.	HC	Prot.	Sal	Açúcar
Segunda	•	(kJ)	(kcal)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)
Sopa	Creme de alho-francês	636	152	0	0	22	4	0.3	1.9
Prato	Croquetes de carne com esparguete cozido ^{1,3,6,7,12}	1911	457	26	7	48	11	0.7	1.2
Prato Vegetariano	Bolonhesa de Soja (soja, cogumelos, cenoura, pimentão, molho de tomate, orégãos) ^{1,6}	1057	253	13	0	17	15	0.3	3.3
Sobremesa	Fruta da época								
Terça Did	a Internacional da Maçã	VE (kJ)	VE (kcal)	Líp. (g)	AG Sat.	HC (g)	Prot. (g)	Sal (g)	Açúcar (g)
Sopa	Couve-flor com cenoura ripada	621	148	5	0	22	4	0.3	1.6
Prato	Pescada à Gomes de Sá (pescada, batata, cebola, salsa, azeitonas, ovo) 3,4,8,13	1885	450	18	0	29	43	1.9	1.7
Prato Vegetariano	Salada de batata, grão-de-bico, cenoura às rodelas, cebola, salsa e azeitonas ^{8,13}	3164	795	23	0.1	30	34	0.9	5.0
Sobremesa	Maçã								
Ouarta In	in Internacional da Cannon	VE	VE	Líp.	AG Sat.	НС	Prot.	Sal	Açúcar
Qualia D	ia Internacional da Gaguez	(kJ)	(kcal)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)
Sopa	Grão-de-bico com hortaliças	451	142	7	0	27	5	0.4	1.6
Prato	Frango assado com limão + arroz de tomate ^{1,12}	2442	577	34	0.2	12	57	0.8	1.0
Prato Vegetariano	Curgete recheada com legumes no forno + arroz de tomate ¹²	2284	541	12	0	54	14	0.4	3.9
Sobremesa	Fruta da época/ Sobremesa doce ^{1/3/7}								
Quinta		VE	VE	Líp.	AG Sat.		Prot.	Sal	Açúcar
		(kJ)	(kcal)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)
Sopa	Creme de cenoura com feijão-branco	707	169	5	0	25	5	0.4	1.8
Prato	Salada de massa cotovelinho com atum, milho, legumes e azeitonas ^{1,3,4,8,13}	2726	650	18	0.2	55	30	0.6	1.7
Prato Vegetariano	Salada de massa cotovelinho com feijão-frade, milho, ervilha, feijão-verde, cenoura e azeitonas ^{8,13}	2514	600	13	0.2	57	20	0.7	3.1
Sobremesa	Fruta da época								
Sexta		VE	VE	Líp.	AG Sat.		Prot.		Açúcar
	110	(kJ)	(kcal)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)
Sopa	Caldo Verde (sem chouriço)	775	185	8	0.9	20	7	0.5	1.3
Prato	Feijoada à Portuguesa + arroz branco ¹²	1461	306	12	0.9	27	22	8.0	1.5
Prato Vegetariano	Feijoada Vegetariana (feijão, cenoura, couve, repolho) + arroz branco ^{1,12}	1344	321	7	0	44	20	0.9	2.4
Sobremesa	Fruta da época								

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, ¹⁴Moluscos. Para quem não é alérgico ou intolerante, estas substâncias ou produtos são completamente inofensivas. Declaração nutricional: 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

Todos os pratos apresentados são acompanhados por Pão de mistura e por Salada Mista, composta por pelos menos 2 dos seguintes elementos: alface, cenoura, couve-roxa, pepino, pimentos, repolho, tomate, cebola. A bebida é água. A ementa por motivos alheios à Gertal pode sofrer alterações.



Escola Secundária da Lagoa EMENTA₂ | Almoço



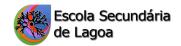
Semana 27 a 31 de outubro | 2025

		VE	VE	Líp.	AG Sat.	НС	Prot.	Sal	Açúcar
Segunda	Dia da Biblioteca Escolar	v⊏ (kJ)	(kcal)	цр. (g)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)
Sopa	Creme de cenoura		, ,		,,,,	107	,	,	
Prato	Douradinhos de pescada no forno + arroz de feijão-verde ^{1,3,4,6,7,12}	1159	275	14	0.7	24	13	2.0	2.4
Prato	Estufado de favas com cenoura, tomate e	04/	202	6	0.1	28	8	0.5	2.1
Vegetariano	cominhos + arroz de feijão-verde ¹²	846	202	0	0.1	20	0	0.5	2.1
Sobremesa	Fruta da época								
Terça Dic	n Mundial do Judo	VE (kJ)	VE (kcal)	Líp. (g)	AG Sat.	HC (g)	Prot. (g)	(g)	Açúcar (g)
Sopa	Feijão com hortaliças	431	137	5	0	17	5	0.4	1.6
Prato	Bolonhesa de carne de vaca com cogumelos e pimentos ^{1,3,7,12}	1563	373	22	0.8	11	46	0.6	0.9
Prato Vegetariano	Massa com salteado de cogumelos, pimentos e ervilhas $^{\rm l}$	678	194	7	0	22	10	0.5	4.6
Sobremesa	Fruta da época							0.1	
Quarta c	Dia Mundial da Psoríase Dia Mundial do AVC	VE (kJ)	VE (kcal)	Líp. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Prot.	Sal (g)	Açúcar (g)
Sopa	Creme de ervilhas	667	182	5	0	26	7	0.4	2.6
Prato	Lasanha de atum com legumes ^{1,3,4,7,12}	1996	477	26	5	33	28	0.8	3
Prato Vegetariano	Lasanha vegetariana (cogumelos, pimentos, curgete, milho, brócolos, orégãos) ^{1,12}	2584	614	18	0.7	46	17	0.5	4
Sobremesa	Fruta da época/ Sobremesa doce ^{1/3/7}								
	Trota da opoca, obstornosa deco	VE	VE	Líp.	AG Sat.	НС	Prot.	Sal	Açúcar
Quinta		(kJ)	(kcal)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)
Sopa	Abóbora com espinafres	626	153	6	0	21	4	0.4	1.8
Prato	Arroz à Valenciana (peito de frango desfiado, chouriço, carne de porco aos cubos, legumes, molho de tomate) 1,12	1111	268	14	5	12	25	0.7	1.3
Prato Vegetariano	Cubos de soja salteados com legumes em molho de tomate + arroz ¹²	1885	450	19	0	10	20	0.4	5.2
Sobremesa	Fruta da época	VE	VE	Líp.	AG Sat.	НС	Prot.	Sal	Açúcai
Sexta Ha	lloween	(kJ)	(kcal)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)
Sopa	Primavera	677	161	5	0	24	4	0.3	2.3
Prato	Paloco à Brás (paloco, batata, ovo, cenoura ripada, salsa e azeitonas) 3,4,8,13	2315	554	32	0.9	24	43	1.7	1.8
Prato Vegetariano	Alho francês à Brás (alho-francês, batata, cebolada, cenoura ripada, salsa, azeitonas) 8,13	1336	320	21	0.7	27	22	0.4	2
Sobremesa	Fruta da época								
	nora da opoca								

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, ¹⁴Moluscos. Para quem não é alérgico ou intolerante, estas substâncias ou produtos são completamente inofensivas. Declaração nutricional: 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

Todos os pratos apresentados são acompanhados por Pão de mistura e por Salada Mista, composta por pelos menos 2 dos seguintes elementos: alface, cenoura, couve-roxa, pepino, pimentos, repolho, tomate, cebola. A bebida é água. A ementa por motivos alheios à Gertal pode sofrer alterações.



Escola Secundária da Lagoa EMENTA₃ | Almoço



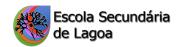
Semana 03 a 07 de novembro | 2025

			, 20.						
Segunda		VE (kJ)	VE (kcal)	Líp.	AG Sat.	HC	Prot.	Sal	Açúcar
Sopa	Creme de brócolos	640	153	(g) 5	(g) 0	(g) 21	(g) 4	(g) 0.3	(g) 1.7
Prato	Rissóis de carne + arroz de cenoura ^{1,3,6,7,10,12}	1195	287	19	3	14	10	0.3	4
Prato	Curgete recheada com soja e legumes no forno	1175	207	17	3	14	10	0.0	4
Vegetariano	+ arroz de cenoura ^{6,12}	1314	314	15	0	29	17	0.4	5
Sobremesa	Fruta da época								
Taras		VE	VE	Líp.	AG Sat.	НС	Prot.	Sal	Açúcar
Terça		(kJ)	(kcal)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)
Sopa	Juliana de Legumes	646	154	5	0	22	5	0.4	1.7
	Salada russa de atum com feijão-frade (atum,								
Prato	batata, milho, legumes, ovo raspado, azeitonas) 3,4,8,13	3068	732	23	0.1	49	29	0.8	2
Prato Vegetariano	Salada de feijão-frade com massa, milho e cenoura ¹	2731	648	11	0.2	50	21	0.5	3.1
Sobremesa	Fruta da época								
Ouerte	·	VE	VE	Líp.	AG Sat.	НС	Prot.	Sal	Açúcar
Quana	Dia Mundial do Cinema	(kJ)	(kcal)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)
Sopa	Creme de tomate	657	157	5	0	24	4	0.3	1.7
Prato	Frango assado com ervas aromáticas + massa primavera ^{1,3,12}	2478	589	35	0.2	12	58	0.9	1.8
Prato Vegetariano	Bolonhesa de lentilhas com cogumelos e pimentos ^{1,12}	477	199	6	0	14	4	0.3	1.0
Sobremesa	Fruta da época/ Sobremesa doce ^{1/3/7}								
Ouinta		VE	VE	Líp.	AG Sat.	HC	Prot.	Sal	Açúcar
Quinia I	Dia do Saxofonista	(kJ)	(kcal)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)
Sopa	Grão-de-bico com espinafres	408	143	7	0	27	5	0.4	1.7
Prato	Filetes de peixe no forno + arroz de ervilhas 4,9,10	1115	270	11	0	14	27	0.5	3.1
Prato Vegetariano	Arroz de ervilhas e legumes com açafrão, tomate e pimentos	2242	579	12	0	95	21	0.1	5
Sobremesa	Fruta da época								
Sexta Di	a Internacional da Preguica	VE	VE	Líp.	AG Sat.	HC	Prot.	Sal	Açúcar
		(kJ)	(kcal)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)
Sopa	Cenoura e lentilhas	615	232	5	0	24	5	0.3	1.7
Prato	Carne de porco aos cubos estufada com feijãoverde + esparguete 1,3,6,12	1640	391	19	0	19	36	0.6	0.8
Prato Vegetariano	Grão-de-bico com salada russa (batata cozida, e jardineira de legumes) e molho verde	1965	473	17	0	51	25	0.9	4.0
Sobremesa	Fruta da época								

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, ¹⁴Moluscos. Para quem não é alérgico ou intolerante, estas substâncias ou produtos são completamente inofensivas. Declaração nutricional: 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

Todos os pratos apresentados são acompanhados por Pão de mistura e por Salada Mista, composta por pelos menos 2 dos seguintes elementos: alface, cenoura, couve-roxa, pepino, pimentos, repolho, tomate, cebola. A bebida é água. A ementa por motivos alheios à Gertal pode sofrer alterações.



Escola Secundária da Lagoa EMENTA₄ | Almoço



Semana 10 a 14 de novembro | 2025

			, 20.						
Segunda	Dia Mundial da Bolota	VE (kJ)	VE (kcal)	Líp. (g)	AG Sat.	HC (g)	Prot. (g)	Sal (g)	Açúcar (g)
Sopa	Cenoura com feijão-verde	613	146	5	0	21	3	0.3	2.2
Prato	Carbonara de atum (atum, massa, milho, legumes, molho de tomate) ^{1,3,4,7}	2604	621	20	0.1	60	27	0.7	1.3
Prato Vegetariano	Carbonara de ervilhas com milho e molho de tomate ¹	2437	652	13	0	50	27	0.6	6
Sobremesa	Fruta da época								
Terça D	ia de São Martinho	VE (kJ)	VE (kcal)	Líp. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Prot. (g)	Sal (g)	Açúcar (g)
Sopa	Creme de alface e alho-francês	745	177	11	0	8	12	3.2	0.6
Prato	Chili de carne de vaca + arroz branco ^{1,10,12}	1712	409	21	55	23	45	0.7	1.0
Prato Vegetariano	Chili Vegetariano com soja + arroz ^{1,6,12}	1488	356	7	0	52	20	0.9	2.3
Sobremesa	Fruta da época								
Quarta		VE	VE	Líp.	AG Sat.	HC	Prot.	Sal	Açúcar
	0 1 1 3 0	(kJ)	(kcal)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)
Sopa	Canja de galinha ³ / Creme de legumes	745	177	11	0	8	12	3.2	0.6
Prato	Paloco com Natas ^{1,4,7}	2148	514	27	5	33	34	1.5	1.4
Prato Vegetariano	Rancho de grão-de-bico, batata aos cubos, cenoura, couve e repolho com molho de tomate ¹²	2160	517	18	0	56	27	1.0	5.1
Sobremesa	Fruta da época/ Sobremesa doce ^{1/3/7}								
Quinta Di	a Mundial da Bondade	VE (kJ)	VE (kcal)	Líp. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Prot. (g)	Sal (g)	Açúcar (g)
Sopa	Feijão com hortaliça	4314	137	5	0	17	5	0.1	1.6
Prato	Salada de frango com massa <i>penne</i> , fiambre laminado, pimentão, cogumelos, cenoura ripada e azeitonas ^{1,3,7,8,9,13}	1352	323	17	2.1	14	29	0.6	2.8
Prato Vegetariano	Cuscuz com legumes salteados + feijão preto	1488	356	8	0	47	24	0.9	2.8
Sobremesa	Fruta da época								
Sexta Did	a Mundial da Diabetes	VE (kJ)	VE (kcal)		AG Sat.				
Sopa	Abóbora com Fava	752	179	6	0	26	7	0.4	2.5
Prato	Chicharros fritos + arroz de tomate ^{1,3,4,6,7,12}	1379	329	15	0.6	16	32	0.8	0.6
Prato Vegetariano	Estufado de lentilhas com cenoura + arroz de tomate ¹²	763	395	7	0	32	9	0.4	2.7
Sobremesa	Fruta da época								

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, ¹⁴Moluscos. Para quem não é alérgico ou intolerante, estas substâncias ou produtos são completamente inofensivas. Declaração nutricional: 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
Todos os pratos apresentados são acompanhados por Pão de mistura e por Salada Mista, composta por pelos menos 2 dos seguintes elementos: alface, cenoura, couve-roxa, pepino, pimentos, repolho, tomate, cebola. A bebida é água. A ementa por motivos alheios à Gertal pode sofrer alterações.



Escola Secundária da Lagoa EMENTA₅ | Almoço



Semana 17 a 21 de novembro | 2025

	Semana 17 a 21 de nove	וטוווו	0 2	023					
Seaunda	Dia Mundial da Criatividade	VE	VE	Líp.	AG Sat.	HC	Prot.	Sal	Açúcar
	<u> </u>	(kJ)	(kcal)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)
Sopa Prato	Creme de couve-flor com hortelã Hambúrgueres estufadas em molho de tomate + massa primavera ^{1,3,6,7,10,12}	621 1233	148 464	5 16	3.8	22 40	4	0.3	2.3
Prato Vegetariano	Esparguete com salteado de cogumelos, pimentos e feijão-frade com molho de tomate ^{1,12}	678	194	7	0	22	10	0.5	4.6
Sobremesa	Fruta da época								
Terça		VE	VE	Líp.	AG Sat.	HC	Prot.	Sal	Açúca
	Durá do logurgos	(kJ)	(kcal)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)
Sopa	Puré de legumes	747	204	6	0	28	9	0.5	3
Prato	Filetes no forno + arroz de espinafres ^{1,4,12}	1247	298	11	0	21	27	0.6	2.4
Prato Vegetariano	Paella colorida de vegetais (cogumelos, fava, pimentos, tomate, brócolos)	556	136	7	0.1	14	5	0.3	2.6
Sobremesa	Fruta da época								
Quarta	Dia Internacional do Homem	VE	VE	Líp.	AG Sat.	HC	Prot.	Sal	Açúcar
Qualia		(kJ)	(kcal)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)
Sopa	Abóbora com ervilhas	698	189	6	0	27	7	0.4	2.8
Prato	Frango no forno com molho de azeitonas + puré de batata ^{1,3,6,7,8,10,13}	501	592	38	0.2	36	56	1.0	1.6
Prato Vegetariano	Ervilhas estufadas com cogumelos e batata aos cubos $^{\mathrm{12}}$	3197	758	41	1.1	37	50	1.5	2.2
Sobremesa	Fruta da época/ Sobremesa doce 1/3/7								
Quinta	Dia Nacional do Pijama	VE	VE	Líp.	AG Sat.	HC	Prot.	Sal	Açúca
Quilla		(kJ)	(kcal)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)
Sopa	Tomate com espinafres	690	168	6	0	24	5	0.4	2.8
Prato	Arroz de atum com legumes, pimentos e milho ^{3,4}	2849	680	24	0	60	33	0.6	1.7
Prato Vegetariano	Favas estufadas com alho-francês + arroz branco ¹²	846	202	6	0.1	28	8	0.5	2.1
Sobremesa	Fruta da época								
Sovta	·	VE	VE	Líp.	AG Sat.	НС	Prot.	Sal	Açúca
Sexta		(kJ)	(kcal)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)
Sopa	Salsa com ovo ³	690	168	6	0	24	5	0.4	2.8
Prato	Lasanha de carne de vaca ^{1,3,7,10,12}	2396	572	32	6	33	52	8.0	3.2
Prato Vegetariano	Lasanha de soja, cogumelos e legumes ^{1,6,12}	3218	466	25	0.7	30	31	0.5	6.6
Sobremesa	Fruta da época								

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, ¹⁴Moluscos. Para quem não é alérgico ou intolerante, estas substâncias ou produtos são completamente inofensivas. Declaração nutricional: 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

Todos os pratos apresentados são acompanhados por Pão de mistura e por Salada Mista, composta por pelos menos 2 dos seguintes elementos: alface, cenoura, couveroxa, pepino, pimentos, repolho, tomate, cebola. A bebida é água. A ementa por motivos alheios à Gertal pode sofrer alterações.