



SEMANA 1 a 5 de Junho 2026

			Energia (kj)	Energia (Kcal)	Lípidos (g)	Saturados	Açúcar (g)	Sal (g)
2F	Sopa	Legumes	235.9	56.379	0.997	0.16	1.692	0.117
	Prato	Hambúrguer de vaca no pão (pão de hambúrguer) com batata pala pala	949.45	226.92	9.931	3.174	0.509	0.549
	Vegetariano	Hambúrguer vegetariano no pão (pão de hambúrguer) com batata pala pala	756.94	180.91	1.749	0.26	1.2	0.455
	Legumes	Alface e cenoura	71.206	17.018	0.271	0.2	2.709	0.025
	Sobremesa	Celado	827	197.65	5.8	6	22	0.14

3F	Sopa	Creme feijão-verde	209.35	50.034	0.884	0.15	1.878	0.079
	Prato	Bolonhesa de atum com legumes (cenoura, milho, feijão-verde)	685	163.71	3.854	1.137	2.041	0.191
	Vegetariano	Bolonhesa de lentilha com legumes (cenoura, milho, feijão-verde)	772.34	184.59	10.238	1.342	4.335	0.021
	Legumes	Incorporados no prato						
	Sobremesa	Fruta	238	56.882	0.4	0.1	13	0.015

4F	Sopa	Couve-flor	241.67	57.758	1.039	0.168	1.643	0.091
	Prato	Perninhas de frango assada arroz de cenoura	901.33	215.42	7.319	1.528	0.8	0.299
	Vegetariano	Empadão de soja em arroz cenoura	1083.9	259.05	7.822	1.46	1.729	0.182
	Legumes	Alface e milho	1083.9	259.05	7.822	1.46	1.729	0.182
	Sobremesa	Fruta	238	56.882	0.4	0.1	13	0.015

5F	Sopa							
	Prato							
	Vegetariano	Feriado						
	Legumes							
	Sobremesa							

6F	Sopa	Feijão com couve	402.66	96.236	1.421	0.19	2.346	0.123
	Prato	Macarronada de frango	1222.1	292.09	12.62	3.766	2.281	2.154
	Vegetariano	Macarronada de legumes com grão	615.14	147.02	2.296	0.217	2.764	0.901
	Legumes	Cenoura, alface e cebola	69.705	16.66	0.073	0.2	2.898	0.095
	Sobremesa	Fruta	238	56.882	0.4	0.1	13	0.015

Fruta sujeita a alteração, para uma melhor gestão da maturação da fruta da época e redução do desperdício alimentar. **Alergénios:** Por favor, informe-se junto da nossa Equipa. Não é possível excluir o risco de contaminação cruzada neste restaurante. **Declaração nutricional** apresentada por 100g/100ml de produto. Este estabelecimento dispõe de **Livro de Reclamações**. ASAE: Rua Rodrigo da Fonseca, 73 — 1250-096 Lisboa

Fruit subject to change for better management of seasonal fruit ripening and food waste reduction. **Allergens:** Please ask our staff for more information. Cross-contamination cannot be excluded in this restaurant. **Nutritional information** provided per 100g/100ml of product. This establishment has a **Complaints Book**.