



# Itau Ementa



Colégio Pestalozzi  
Semana de 8 a 12 de setembro de 2025  
Almoço

		VE (kJ)	VE (kcal)
<b>Segunda</b>			
Sopa	Sopa de legumes	182	43
Prato	Douradinhos de peixe no forno c/ arroz de tomate <sup>1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,13,14</sup>	1101	263
Ovolactovegetariana	Seitan com arroz de tomate <sup>1,3,5,6,7,8,9,10</sup>	1042	248
Sobremesa	Maçã golden	269	64
<b>Terça</b>			
Sopa	Sopa de feijão catarino e hortaliça	272	65
Prato	Jardineira de carne (batata e macedônia) <sup>6,7</sup>	595	142
Ovolactovegetariana	Batata com macedônia e lentilhas <sup>1,6,10,11</sup>	455	107
Sobremesa	Melancia	110	26
<b>Quarta</b>			
Sopa	Sopa de cenoura e curgete	198	47
Prato	Salmão com massa espiral, cenoura e courgetes <sup>1,2,3,4,14</sup>	1142	273
Ovolactovegetariana	Soja com massa espiral, cenoura e courgetes <sup>1,3,6,8,11</sup>	1256	298
Sobremesa	Uvas	269	64
<b>Quinta</b>			
Sopa	Sopa de alho-francês	217	51
Prato	Frango assado com batata frita	798	191
Ovolactovegetariana	Tofu c/ arroz de cenoura e batata frita <sup>1,3,5,6,7,8,9,10</sup>	1188	286
Sobremesa	Gelatina <sup>1,3,6,7,8,12</sup>	442	104
<b>Sexta</b>			
Sopa	Sopa de feijão-verde	211	50
Prato	Arroz de pescada com delícias-do-mar <sup>1,2,3,4,6,12</sup>	758	180
Ovolactovegetariana	Esparguete com legumes e soja <sup>1,3,6,8,11</sup>	833	197
Sobremesa	Melão	125	30



A sua refeição contém ou pode conter as seguintes substâncias ou produtos e seus derivados:<sup>1</sup>Cereais que contém glúten, <sup>2</sup>Crustáceos, <sup>3</sup>Ovos, <sup>4</sup>Peixes, <sup>5</sup>Amendoins, <sup>6</sup>Soja, <sup>7</sup>Leite, <sup>8</sup>Frutos de casca rija, <sup>9</sup>Aipo, <sup>10</sup>Mostarda, <sup>11</sup>Sementes de sésamo, <sup>12</sup>Dióxido de enxofre e sulfitos, <sup>13</sup>Tremoço, <sup>14</sup>Moluscos. 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 (2019), e a informação disponibilizada pelos fornecedores. A ementa pode sofrer alterações por motivos imprevistos.

VE - Valor energético



# Itau Ementa



Colégio Pestalozzi  
Semana de 15 a 19 de setembro de 2025  
Almoço

## Segunda

		VE (kJ)	VE (kcal)
Sopa	Sopa de couve-lombarda	118	28
Prato	Almôndegas de aves com esparguete <sup>1,3,6,12</sup>	991	236
Ovolactovegetariana	Soja estufada com esparguete <sup>1,3,6,8,11</sup>	1212	287
Sobremesa	Maçã golden	269	64

## Terça

		VE (kJ)	VE (kcal)
Sopa	Sopa de macedônia	221	52
Prato	Peixe (paloco) com natas <sup>4,5,6,7</sup>	595	143
Ovolactovegetariana	Batata c/macedônia e ovo cozido <sup>3</sup>	508	121
Sobremesa	Gelatina <sup>1,3,6,7,8,12</sup>	442	104

## Quarta

		VE (kJ)	VE (kcal)
Sopa	Sopa de legumes	182	43
Prato	Massada de carne de vaca picada com cenoura <sup>1,6,10</sup>	1066	253
Ovolactovegetariana	Massada de seitan com cenoura e legumes <sup>1,3,5,6,7,8,9,10</sup>	660	157
Sobremesa	Maçã starking	269	64

## Quinta

		VE (kJ)	VE (kcal)
Sopa	Creme de cenoura e courgette	198	47
Prato	Panadinhos de tintureira c/ arroz de cenoura <sup>1,3,4,6,7,8,11,12,13</sup>	1027	245
Ovolactovegetariana	Legumes com tofu e arroz de cenoura <sup>1,3,5,6,7,8,9,10</sup>	745	179
Sobremesa	Melancia	110	26

## Sexta

		VE (kJ)	VE (kcal)
Sopa	Canja <sup>1,3,6,10</sup>	206	49
Prato	Carne de porco estufada com arroz de feijão	990	236
Ovolactovegetariana	Croquetes de espinafres c/ arroz de feijão <sup>1,2,3,4,6,7,14</sup>	1192	286
Sobremesa	Melão	125	30



A sua refeição contém ou pode conter as seguintes substâncias ou produtos e seus derivados:<sup>1</sup>Cereais que contêm glúten, <sup>2</sup>Crustáceos, <sup>3</sup>Ovos, <sup>4</sup>Peixes, <sup>5</sup>Amendoins, <sup>6</sup>Soja, <sup>7</sup>Leite, <sup>8</sup>Frutos de casca rija, <sup>9</sup>Aipo, <sup>10</sup>Mostarda, <sup>11</sup>Sementes de sésamo, <sup>12</sup>Dióxido de enxofre e sulfitos, <sup>13</sup>Tremoço, <sup>14</sup>Moluscos. 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 (2019), e a informação disponibilizada pelos fornecedores. A ementa pode sofrer alterações por motivos imprevistos.

VE - Valor energético

FIT GE v1.2.19 03/09/2025 10:57



# Itau Ementa



Colégio Pestalozzi  
Semana de 22 a 26 de setembro de 2025  
Almoço

## Segunda

		VE (kJ)	VE (kcal)
Sopa	Creme de abóbora e brócolos	208	49
Prato	Pasteis de bacalhau c/ arroz de tomate <sup>3,4</sup>	926	221
Ovolactovegetariana	Lentilhas estufadas c/ arroz de tomate <sup>1,6,8,10,11</sup>	1091	260
Sobremesa	Maçã golden	269	64

## Terça

		VE (kJ)	VE (kcal)
Sopa	Sopa de feijão catarino e hortícolas	272	65
Prato	Massa penne com frango, milho e courgetes <sup>1,6,10</sup>	1197	282
Ovolactovegetariana	Massa penne c/ feijão, milho e courgetes <sup>1,6,10</sup>	1311	310
Sobremesa	Melancia	110	26

## Quarta

		VE (kJ)	VE (kcal)
Sopa	Sopa de alho-francês	217	51
Prato	Maruca com salada russa <sup>3,4</sup>	355	84
Ovolactovegetariana	Salada russa com ovo cozido <sup>3</sup>	415	99
Sobremesa	Gelatina <sup>1,3,6,7,8,12</sup>	440	104

## Quinta

		VE (kJ)	VE (kcal)
Sopa	Sopa de couve portuguesa	209	49
Prato	Rancho (carne, grão, macarronete, lombardo, cenoura) <sup>1,3</sup>	904	215
Ovolactovegetariana	Rancho de seitan <sup>1,3,6</sup>	821	195
Sobremesa	Maçã starking	269	64

## Sexta

		VE (kJ)	VE (kcal)
Sopa	Sopa de espinafres <sup>1,6,8,10,11</sup>	822	196
Prato	Filetes de pescada no forno com batata á padeiro <sup>4</sup>	502	120
Ovolactovegetariana	Omelete de espinafres com batata á padeiro <sup>3</sup>	525	125
Sobremesa	Pera	199	47



A sua refeição contém ou pode conter as seguintes substâncias ou produtos e seus derivados:<sup>1</sup>Cereais que contêm glúten, <sup>3</sup>Ovos, <sup>4</sup>Peixes, <sup>6</sup>Soja, <sup>7</sup>Leite, <sup>8</sup>Frutos de casca rijas, <sup>10</sup>Mostarda, <sup>11</sup>Sementes de sésamo, <sup>12</sup>Dióxido de enxofre e sulfitos. 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 (2019), e a informação disponibilizada pelos fornecedores. A ementa pode sofrer alterações por motivos imprevistos.

VE - Valor energético

FIT GE v1.2.19 03/09/2025 10:57



# Itau Ementa



Colégio Pestalozzi  
Semana de 29 de setembro a 3 de outubro de 2025  
Almoço

		VE (kJ)	VE (kcal)
<b>Segunda</b>			
Sopa	Canja <sup>1,3,6,10</sup>	206	49
Prato	Bife de frango de cebolada com massa farfalle <sup>1,6</sup>	828	196
Ovolactovegetariana	Farfalle c/ seitan, cenoura e juliana de couve <sup>1,3,5,6,7,8,9,10</sup>	1095	260
Sobremesa	Laranja	201	47
<b>Terça</b>			
Sopa	Sopa de grão-de-bico e legumes	237	56
Prato	Panadinhos de pescada c/ arroz de couve coração e cenoura <sup>1,3,4,7</sup>	1059	254
Ovolactovegetariana	Grão estufado com hortaliça e arroz	1004	239
Sobremesa	Maçã golden	110	26
<b>Quarta</b>			
Sopa	Sopa de alho-francês	217	51
Prato	Carne de porco estufada com arroz de espinafres	694	166
Ovolactovegetariana	Lentilhas com arroz de cenoura e espinafres <sup>1,6,8,10,11</sup>	1084	259
Sobremesa	Banana	441	104
<b>Quinta</b>			
Sopa	Sopa de curgetes e cenoura	198	47
Prato	Atum com macedônia e batata <sup>4</sup>	452	107
Ovolactovegetariana	Batata com macedônia e ovo cozido <sup>3</sup>	419	99
Sobremesa	Gelatina <sup>1,3,6,7,8,12</sup>	473	112
<b>Sexta</b>			
Sopa	Sopa de grelos	207	49
Prato	Chilli de carne vaca (carne picada, feijão encarnado, arroz)	1135	271
Ovolactovegetariana	Chili de soja <sup>1,6,8,11</sup>	1264	300
Sobremesa	Pera	199	47



A sua refeição contém ou pode conter as seguintes substâncias ou produtos e seus derivados:<sup>1</sup>Cereais que contêm glúten, <sup>3</sup>Ovos, <sup>4</sup>Peixes, <sup>5</sup>Amendoins, <sup>6</sup>Soja, <sup>7</sup>Leite, <sup>8</sup>Frutos de casca rijá, <sup>9</sup>Aipo, <sup>10</sup>Mostarda, <sup>11</sup>Sementes de sésamo, <sup>12</sup>Dióxido de enxofre e sulfitos. 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 (2019), e a informação disponibilizada pelos fornecedores. A ementa pode sofrer alterações por motivos imprevistos.

VE - Valor energético



# Itau Ementa



Colégio Pestalozzi  
Semana de 6 a 10 de outubro de 2025  
Almoço

		VE (kJ)	VE (kcal)
<b>Segunda</b>			
Sopa	Sopa de legumes	182	43
Prato	Douradinhos de peixe no forno c/ arroz de tomate <sup>1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,13,14</sup>	944	224
Ovolactovegetariana	Seitan salteado com arroz de tomate <sup>1,3,5,6,7,8,9,10</sup>	1042	248
Sobremesa	Maçã starking	269	64
<b>Terça</b>			
Sopa	Sopa de espinafres <sup>1,6,8,10,11</sup>	822	196
Prato	Carne de porco à portuguesa (porco, pickles, batata) <sup>5,6,12</sup>	837	202
Ovolactovegetariana	Tofu estufado á portuguesa <sup>1,3,5,6,7,8,9,10,12</sup>	820	198
Sobremesa	Laranja	201	47
<b>Quarta</b>			
Sopa	Sopa de macedónia	221	52
Prato	Salmão com cotovelinhos e macedónia <sup>1,2,3,4,6,10,14</sup>	1033	246
Ovolactovegetariana	Soja com macedónia e cotovelinhos <sup>1,3,6,8,10,11</sup>	1109	262
Sobremesa	Pera	199	47
<b>Quinta</b>			
Sopa	Sopa de lombardo	198	47
Prato	Tirinhas de Perú estufadas c/arroz de açafrão	833	197
Ovolactovegetariana	Lentilhas com macedónia e arroz de açafrão <sup>1,6,10,11</sup>	1143	270
Sobremesa	Banana	441	104
<b>Sexta</b>			
Sopa	Sopa de brócolos e cenoura	207	49
Prato	Bacalhau fresco com grão, cenoura e batata <sup>4</sup>	404	95
Ovolactovegetariana	Grão com hortaliça, cenoura e batata	479	113
Sobremesa	Arroz doce <sup>3,6,7</sup>	1009	239



A sua refeição contém ou pode conter as seguintes substâncias ou produtos e seus derivados:<sup>1</sup>Cereais que contém glúten, <sup>2</sup>Crustáceos, <sup>3</sup>Ovos, <sup>4</sup>Peixes, <sup>5</sup>Amendoins, <sup>6</sup>Soja, <sup>7</sup>Leite, <sup>8</sup>Frutos de casca rija, <sup>9</sup>Aipo, <sup>10</sup>Mostarda, <sup>11</sup>Sementes de sésamo, <sup>12</sup>Dióxido de enxofre e sulfitos, <sup>13</sup>Tremoço, <sup>14</sup>Moluscos. 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 (2019), e a informação disponibilizada pelos fornecedores. A ementa pode sofrer alterações por motivos imprevistos.

VE - Valor energético



# Itau Ementa



Colégio Pestalozzi  
Semana de 13 a 17 de outubro de 2025  
Almoço

		VE (kJ)	VE (kcal)
<b>Segunda</b>			
Sopa	Sopa de feijão-verde	211	50
Prato	Esparguete à bolonhesa <sup>1,3,12</sup>	973	232
Ovolactovegetariana	Esparguete com legumes e lentilhas <sup>1,3,6,10,11</sup>	942	223
Sobremesa	Maçã golden	269	64
<b>Terça</b>			
Sopa	Sopa de hortaliça	202	48
Prato	Salada de atum com feijão frade, cenoura e batata <sup>4,12</sup>	682	162
Ovolactovegetariana	Salada de feijão frade, cenoura, batata e tofu <sup>1,3,5,6,7,8,9,10,12</sup>	792	189
Sobremesa	Banana	441	104
<b>Quarta</b>			
Sopa	Creme de abóbora e couve-flor	209	50
Prato	Strogonoff de Perú com arroz de cenoura <sup>1,6,7</sup>	780	185
Ovolactovegetariana	Strogonoff de cogumelos com arroz de cenoura <sup>1,3,5,7,9,10,12</sup>	907	216
Sobremesa	Gelatina <sup>1,3,6,7,8,12</sup>	441	104
<b>Quinta</b>			
Sopa	Sopa de grão com espinafres	230	54
Prato	Massada de maruca com cenoura e ervilhas <sup>1,3,4</sup>	688	163
Ovolactovegetariana	Grão com hortaliça, cenoura e massa <sup>1,3,6,10</sup>	1048	248
Sobremesa	Diospiro	110	26
<b>Sexta</b>			
Sopa	Sopa de alho-francês	217	51
Prato	Feijoada de carne com arroz (pá de porco, lombardo, cenoura, feijão)	888	212
Ovolactovegetariana	Feijoada vegetariana	978	232
Sobremesa	Laranja	269	64



A sua refeição contém ou pode conter as seguintes substâncias ou produtos e seus derivados:<sup>1</sup>Cereais que contêm glúten, <sup>2</sup>Crustáceos, <sup>3</sup>Ovos, <sup>4</sup>Peixes, <sup>5</sup>Amendoins, <sup>6</sup>Soja, <sup>7</sup>Leite, <sup>8</sup>Frutos de casca rija, <sup>9</sup>Aipo, <sup>10</sup>Mostarda, <sup>11</sup>Sementes de sésamo, <sup>12</sup>Dióxido de enxofre e sulfitos, <sup>13</sup>Tremoço, <sup>14</sup>Moluscos. 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 (2019), e a informação disponibilizada pelos fornecedores. A ementa pode sofrer alterações por motivos imprevistos.

VE - Valor energético

FIT GE v1.2.19 03/09/2025 10:57



# Itau Ementa



Colégio Pestalozzi  
Semana de 20 a 24 de outubro de 2025  
Almoço

		VE (kJ)	VE (kcal)
<b>Segunda</b>			
Sopa	Sopa de legumes	182	43
Prato	Douradinhos de peixe no forno c/ arroz de tomate <sup>1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,13,14</sup>	1101	263
Ovolactovegetariana	Seitan com arroz de tomate <sup>1,3,5,6,7,8,9,10</sup>	1042	248
Sobremesa	Maçã golden	269	64
<b>Terça</b>			
Sopa	Sopa de feijão catarino e hortaliça	272	65
Prato	Jardineira de carne (batata e macedónia) <sup>6,7</sup>	595	142
Ovolactovegetariana	Batata com macedónia e lentilhas <sup>1,6,10,11</sup>	455	107
Sobremesa	Banana	110	26
<b>Quarta</b>			
Sopa	Sopa de cenoura e curgete	198	47
Prato	Salmão com massa espiral, cenoura e courgetes <sup>1,2,3,4,14</sup>	1142	273
Ovolactovegetariana	Soja com massa espiral, cenoura e courgetes <sup>1,3,6,8,11</sup>	1256	298
Sobremesa	Tangerina	269	64
<b>Quinta</b>			
Sopa	Sopa de alho-francês	217	51
Prato	Frango assado com batata frita	798	191
Ovolactovegetariana	Tofu c/ arroz de cenoura e batata frita <sup>1,3,5,6,7,8,9,10</sup>	1188	286
Sobremesa	Gelatina <sup>1,3,6,7,8,12</sup>	442	104
<b>Sexta</b>			
Sopa	Sopa de feijão-verde	211	50
Prato	Arroz de pescada com delícias-do-mar <sup>1,2,3,4,6,12</sup>	758	180
Ovolactovegetariana	Esparguete com legumes e soja <sup>1,3,6,8,11</sup>	833	197
Sobremesa	Diospiro	125	30



A sua refeição contém ou pode conter as seguintes substâncias ou produtos e seus derivados:<sup>1</sup>Cereais que contém glúten, <sup>2</sup>Crustáceos, <sup>3</sup>Ovos, <sup>4</sup>Peixes, <sup>5</sup>Amendoins, <sup>6</sup>Soja, <sup>7</sup>Leite, <sup>8</sup>Frutos de casca rija, <sup>9</sup>Aipo, <sup>10</sup>Mostarda, <sup>11</sup>Sementes de sésamo, <sup>12</sup>Dióxido de enxofre e sulfitos, <sup>13</sup>Tremoço, <sup>14</sup>Moluscos. 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 (2019), e a informação disponibilizada pelos fornecedores. A ementa pode sofrer alterações por motivos imprevistos.

VE - Valor energético



# Itau Ementa



Colégio Pestalozzi  
Semana de 27 a 31 de outubro de 2025  
Almoço

		VE (kJ)	VE (kcal)
<b>Segunda</b>			
Sopa	Sopa de couve-lombarda	118	28
Prato	Almôndegas de aves com esparguete <sup>1,3,6,12</sup>	991	236
Ovolactovegetariana	Soja estufada com esparguete <sup>1,3,6,8,11</sup>	1212	287
Sobremesa	Maçã golden	269	64
<b>Terça</b>			
Sopa	Sopa de macedônia	221	52
Prato	Peixe (paloco) com natas <sup>4,5,6,7</sup>	595	143
Ovolactovegetariana	Batata c/macedônia e ovo cozido <sup>3</sup>	508	121
Sobremesa	Gelatina <sup>1,3,6,7,8,12</sup>	442	104
<b>Quarta</b>			
Sopa	Sopa de legumes	182	43
Prato	Massada de carne de vaca picada com cenoura <sup>1,6,10</sup>	1066	253
Ovolactovegetariana	Massada de seitan com cenoura e legumes <sup>1,3,5,6,7,8,9,10</sup>	660	157
Sobremesa	Maçã starking	269	64
<b>Quinta</b>			
Sopa	Creme de cenoura e courgette	198	47
Prato	Panadinhos de tintureira c/ arroz de cenoura <sup>1,3,4,6,7,8,11,12,13</sup>	1027	245
Ovolactovegetariana	Legumes com tofu e arroz de cenoura <sup>1,3,5,6,7,8,9,10</sup>	745	179
Sobremesa	Pera	199	47
<b>Sexta</b>			
Sopa	Canja <sup>1,3,6,10</sup>	206	49
Prato	Carne de porco estufada com arroz de feijão	990	236
Ovolactovegetariana	Croquetes de espinafres c/ arroz de feijão <sup>1,2,3,4,6,7,14</sup>	1192	286
Sobremesa	Banana	110	26

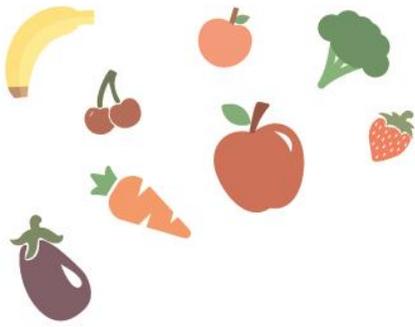


A sua refeição contém ou pode conter as seguintes substâncias ou produtos e seus derivados:<sup>1</sup>Cereais que contêm glúten, <sup>2</sup>Crustáceos, <sup>3</sup>Ovos, <sup>4</sup>Peixes, <sup>5</sup>Amendoins, <sup>6</sup>Soja, <sup>7</sup>Leite, <sup>8</sup>Frutos de casca rija, <sup>9</sup>Aipo, <sup>10</sup>Mostarda, <sup>11</sup>Sementes de sésamo, <sup>12</sup>Dióxido de enxofre e sulfitos, <sup>13</sup>Tremoço, <sup>14</sup>Moluscos. 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 (2019), e a informação disponibilizada pelos fornecedores. A ementa pode sofrer alterações por motivos imprevistos.

VE - Valor energético

FIT GE v1.2.19 03/09/2025 10:57



# Itau Ementa



A sua refeição contém ou pode conter as seguintes substâncias ou produtos e seus derivados:<sup>1</sup>Cereais que contêm glúten, <sup>3</sup>Ovos, <sup>4</sup>Peixes, <sup>5</sup>Amendoins, <sup>6</sup>Soja, <sup>7</sup>Leite, <sup>8</sup>Frutos de casca rija, <sup>9</sup>Aipo, <sup>10</sup>Mostarda, <sup>11</sup>Sementes de sésamo, <sup>12</sup>Dióxido de enxofre e sulfitos. 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 (2019), e a informação disponibilizada pelos fornecedores. A ementa pode sofrer alterações por motivos imprevistos.

VE - Valor energético

FIT GE v1.2.19 03/09/2025 10:57

