ALIMENTOS PERMITIDOS E PROMOVIDOS NOS ESTABELECIMENTOS DE ENSINO

Leite

meio-gordo ou gordo,
simples ou aromatizado e
sem adição de açúcar;

Iogurtes

e outros leites fermentados
meio-gordo ou gordo, sem adição
de açúcar, dando preferência àqueles
com menor teor em gorduras e
açúcar e/ou edulcorantes;

Batidos

de leite ou iogurte com
fruta, sem adição de açúcar;

Sumos de fruta

natural, sem açúcares e/ou
adicionados;

Água

potável tratada ou
engarrafada;

Pães

de diferentes tipos, de
preferência os mais escuros
(integral) e com pouco sal,
simples ou adicionado de:
queijo branco, ovo cozido
carne (frango, peru, porco,
vaca) cozidas ou assadas;

Sandes

podem ser enriquecidas, sempre que
possível, com produtos hortícolas,
por exemplo: folhas de alface, rúcula,
repolho, cenoura ralada, rodela de
tomate, de pepino, raminhos de
salsa, coentro, hortelã, milho ou
outros complementos naturais. Para
além das hortaliças, optar ainda por
peixes frescos ou em maior
disponibilidade, por exemplo a
cavala, o atum e outros.

Frutas frescas

da época, em peça, em salada,
ou ainda em batidos com leite
(ex: manga, papaia, banana,
melão, melancia, laranja,
abacate...);

Hortícolas

diversos sob a forma de palitos
(cenoura, pepino) e de saladas,
disponíveis em doses
individuais (por exemplo:
alface, tomate, cenoura,
pepino, repolho, ou ainda
feijão, grão, mancarra...);

Vegetais

diferentes tipos de preparações a
base de vegetais por exemplo:
pizzas de vegetais, bolo de legumes
e frutas, com farinha integral de
preferência, hambúrguer de peixe
ou de carne fresca e vegetais, com
molhos saudáveis (molho de
iogurte, molho verde).

A promoção destes alimentos deve-se, às seguintes características:

- Baixo teor de açúcares, sobretudo adicionados e de absorção rápida;
- Reduzido teor de gorduras/lípidos, sobretudo saturadas e trans;
- Elevado teor de fibras e de antioxidantes;
- Reduzido teor de sal/sódio.