

FUNDAÇÃO CEBI – Intolerantes ao glúten

Semana de 3 a 7 de março de 2025



Segunda

		VE (kJ)	VE (kcal)	Líp. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Prot. (g)	Sal (g)	Açúcar (g)
Sopa	Creme ervilhas ¹⁵	217	51	1,0	0,1	6,8	2,5	0,2	2,0
Prato	Bife de peru grelhado com arroz	1060	251	3,0	0,5	41,4	13,9	0,2	0,0
Sobremesa	Frutas	262	62	0,5	0,1	13,1	0,2	0,0	13,1
Lanche	Leite e bola de mistura com creme vegetal sem glúten ^{6,7,10,13}	426	102	4,2	1,5	12,0	3,3	0,3	4,4

Terça

FERIADO

Quarta

		VE (kJ)	VE (kcal)	Líp. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Prot. (g)	Sal (g)	Açúcar (g)
Sopa	Sopa abóbora com espinafres	190	45	1,2	0,1	6,0	1,7	0,4	1,6
Prato	Frango estufado com massa sem glúten ^{6,13}	901	213	2,7	0,6	35,6	11,3	0,2	0,7
Sobremesa	Frutas	262	62	0,5	0,1	13,1	0,2	0,0	13,1
Lanche	Sumo (sem adição de açúcar) e bola de mistura com creme vegetal sem glúten ^{6,10,13}	400	95	2,9	0,7	15,2	1,2	0,2	7,5

Quinta

		VE (kJ)	VE (kcal)	Líp. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Prot. (g)	Sal (g)	Açúcar (g)
Sopa	Creme alho francês	204	48	1,1	0,1	6,8	1,7	0,3	2,1
Prato	Red fish no forno com batata corada e feijão verde ⁴	350	83	2,2	0,2	8,8	6,1	0,2	1,3
Sobremesa	Gelatina sem glúten/fruta ¹²	12	3	0,0	0,0	0,0	0,7	0,0	0,0
Lanche	logurte, panqueca sem glúten e maçã ^{3,7}	409	98	2,5	0,8	13,0	4,8	0,1	6,4

Sexta

		VE (kJ)	VE (kcal)	Líp. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Prot. (g)	Sal (g)	Açúcar (g)
Sopa	Sopa cenoura	150	36	0,6	0,0	5,4	1,3	0,2	2,3
Prato	Coxa de peru marinada com mel e molho de citrinos com arroz	997	237	4,6	1,1	38,8	9,0	0,2	2,1
Sobremesa	Frutas	262	62	0,5	0,1	13,1	0,2	0,0	13,1
Lanche	Leite e bola de mistura com queijo sem glúten ^{6,7,10,13}	437	104	3,8	2,1	11,6	5,0	0,3	4,2

OBS: SALADA DISPONÍVEL

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, ¹³Tremoço, ¹⁴Moluscos, ¹⁵Leguminosas. 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



Prestação de serviços de restauração colectiva, incluindo o serviço de refeições pré-preparadas e as actividades de venda em máquinas de distribuição automática, com a aplicação da metodologia de "análise de perigos e controlo de pontos críticos de controlo" aplicada em:

• 5003 (C.N.P. 1907/CEP.574) - Col. Pina Manique; Banco de Portugal; Mahle; Ed. Sede GGD; Viseon Portuguesa; Col. Nuno Álvares; Col. N.º 5; 4 da Conceição; Centro de Estudos de Fátima; Hosp. Distrital de Faro; Col. S. João de Brito; Col. Luso Internacional do Porto; Grohe Portugal; S. B. 2º e 3º ciclo Bartolomeu Naveantes; Col. Maria Pia; Col. Pinheiro; Hospital S.C.M. Entrecamamento; Celbi - Figueira da Foz; Fina /Dil; Leiver; VodiFone; Caetano Coatings - Carregado; SOLWAY; C. S. P. Nossa Sª da Anunciada

FUNDAÇÃO CEBI – Intolerantes ao glúten Semana de 10 a 14 de março de 2025



		VE (kJ)	VE (kcal)	Líp. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Prot. (g)	Sal (g)	Açúcar (g)
Segunda									
Sopa	Sopa cenoura com courgete	200	48	1,1	0,1	6,6	1,9	0,4	1,9
Prato	Pescada cozida com batata e feijão verde cozidos ⁴	350	83	2,0	0,3	9,3	6,2	0,2	1,3
Sobremesa	Frutas	262	62	0,5	0,1	13,1	0,2	0,0	13,1
Lanche	Leite e bola de mistura com creme vegetal sem glúten ^{6,7,10,13}	426	102	4,2	1,5	12,0	3,3	0,3	4,4
Terça									
Sopa	Creme de legumes	197	46	1,1	0,1	6,6	1,7	0,3	2,2
Prato	Perna de peru estufada com arroz e cenoura assada	753	178	2,9	0,8	30,0	7,2	0,2	1,2
Sobremesa	Frutas	262	62	0,5	0,1	13,1	0,2	0,0	13,1
Lanche	logurte e bola de mistura com fiambre de peru sem glúten ^{6,7,10,13}	444	105	2,3	0,8	15,1	3,6	0,6	4,2
Quarta									
Sopa	Sopa minestrone	171	40	0,9	0,1	5,9	1,4	0,3	2,1
Prato	Corvina grelhada com batata cozida e macedónia ^{4,15}	378	89	2,1	0,3	10,1	6,7	0,1	1,3
Sobremesa	Gelatina sem glúten/fruta ¹²	12	3	0,0	0,0	0,0	0,7	0,0	0,0
Lanche	Sumo (sem adição de açúcar) e bola de mistura com creme vegetal sem glúten ^{6,10,13}	400	95	2,9	0,7	15,2	1,2	0,2	7,5
Quinta									
Sopa	Sopa feijão-verde	200	48	1,1	0,1	6,6	1,9	0,4	1,9
Prato	Franco dourado e esparguete sem glúten e couve-flor cozida ^{6,13}	1122	266	6,8	1,5	41,6	5,7	0,1	0,6
Sobremesa	Fruta	262	62	0,5	0,1	13,1	0,2	0,0	13,1
Lanche	logurte com «corn flakes» ^{6,7,8,11}	610	144	1,5	0,8	26,7	5,0	0,6	3,7
Sexta									
Sopa	Sopa de nabijas	193	46	1,0	0,1	6,3	1,9	0,1	1,1
Prato	Badejo assado no forno com arroz de ervilhas ^{4,15}	763	181	2,6	0,4	27,5	10,1	0,2	0,5
Sobremesa	Gelatina sem glúten/fruta ¹²	12	3	0,0	0,0	0,0	0,7	0,0	0,0
Lanche	Leite e bola de mistura com queijo sem glúten ^{6,7,10,13}	437	104	3,8	2,1	11,6	5,0	0,3	4,2

OBS: SALADA DISPONÍVEL

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, ¹³Tremoço, ¹⁴Moluscos, ¹⁵Leguminosas. 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



Prestação de serviços de restauração colectiva, incluindo o serviço de refeições pré-preparadas e as actividades de venda em máquinas de distribuição automática, com a aplicação da metodologia de "análise de perigos e controlo de pontos críticos de controlo" aplicado em:

5001 (EAN 1597/CEP 574) - Col. Pina Manique; Banco de Portugal; Maife; Ed. Sede CGD; Viseu; Portugal; Col. Nuno Álvares; Col. N.º 21 e da Conceição; Centro de Estudos de Física; Hosp. Distrital de Faro; Col. S. João de Britos; Col. Lujo Internacional do Porto; Grãde Portugal; E. B. 2º e 3º ciclo Bartolomeu Perestelo; Col. Maria Pia; Col. Planalto; Hospital. S.C.M. Entroncamento; Calbe - Figueira da Foz; Rina /Dda Levar; Vozdano; Castelo Coelings - Carregado SOLVAR; E. S. P. Nossa Sra de Alameda

FUNDAÇÃO CEBI – Intolerantes ao glúten Semana de 17 a 21 de março de 2025



		VE (kJ)	VE (kcal)	Líp. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Prot. (g)	Sal (g)	Açúcar (g)
Segunda									
Sopa	Sopa alho francês	204	48	1,1	0,1	6,8	1,7	0,3	2,1
Prato	Tirinhas de frango grelhadas com mel, tomilho com massa sem glúten e feijão verde cozido ^{6,13}	812	185	2,8	0,6	31,1	7,6	0,2	1,9
Sobremesa	Frutas	262	62	0,5	0,1	13,1	0,2	0,0	13,1
Lanche	Leite e bola de mistura com creme vegetal sem glúten ^{6,7,10, 13}	426	102	4,2	1,5	12,0	3,3	0,3	4,4
Terça									
Sopa	Sopa de couve-lombarda	196	46	1,0	0,1	6,6	1,7	0,4	1,8
Prato	Red fish ao natural com arroz de legumes ⁴	822	194	2,8	0,3	33,1	8,6	0,2	0,7
Sobremesa	Fruta / gelatina sem glúten ¹²	12	3	0,0	0,0	0,0	0,7	0,0	0,0
Lanche	logurte e bola de mistura com fiambre de peru sem glúten ^{6,7,10,13}	444	105	2,3	0,8	15,1	3,6	0,6	4,2
Quarta									
Sopa	Sopa de abóbora com espinafres	190	45	1,2	0,1	6,0	1,7	0,4	1,6
Prato	Estufado de borrego com esparguete sem glúten e cenoura assada ^{6,13}	860	203	3,4	0,8	35,8	7,1	0,2	0,9
Sobremesa	Frutas	262	62	0,5	0,1	13,1	0,2	0,0	13,1
Lanche	Sumo (sem adição de açúcar) e bola de mistura com creme vegetal sem glúten ^{6,7,10,13}	400	95	2,9	0,7	15,2	1,2	0,2	7,5
Quinta									
Sopa	Caldo verde	181	42	0,9	0,1	6,0	1,6	0,4	2,0
Prato	Salada russa de pescada com ovo ^{3,4,15}	368	88	2,7	0,5	7,8	6,8	0,2	1,2
Sobremesa	Fruta / gelatina sem glúten ¹²	12	3	0,0	0,0	0,0	0,7	0,0	0,0
Lanche	logurte, panqueca sem glúten e maçã ^{3,7}	409	98	2,5	0,8	13,0	4,8	0,1	6,4
Sexta									
Sopa	Creme cenoura com coentros	184	43	1,1	0,1	6,1	1,4	0,3	2,0
Prato	Pá de porco assada com alecrim e tomilho com arroz	1035	245	4,2	1,0	38,9	12,4	0,2	0,1
Sobremesa	Frutas	262	62	0,5	0,1	13,1	0,2	0,0	13,1
Lanche	Leite e bola de mistura com queijo sem glúten ^{6,7,10,13}	437	104	3,8	2,1	11,6	5,0	0,3	4,2

OBS: SALADA DISPONÍVEL

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, ¹³Tremoço, ¹⁴Moluscos, ¹⁵Leguminosas. 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



Prestação de serviços de restauração colectiva, incluindo o serviço de refeições pré-preparadas e as actividades de venda em máquinas de distribuição automática, com a aplicação da metodologia de "análise de perigos e controlo de pontos críticos de controlo" aplicada em:

9001 (C.N.º 1987/CEP.574) - Col. Pina Manique; Banco de Portugal; Mahle; Ed. Sede GGD; Viseon Portuguesa; Col. Nuno Álvares; Col. N.º 5; A da Conceição; Centro de Estudos de Fátima; Hosp. Distrital de Faro; Col. S. João de Brito; Col. Lujo Internacional do Porto; Grohe Portugal; S. D. 2º e 3º e 4º Col. Bartolomeu Naveantes; Col. Maria Pia; Col. Pinarinho; Hospitais S.C.M. Entrecamamento; Celbi - Figueira da Foz; /Dil; Leiver; Vodyfony; Caetano Coatings - Carregado; SOLVAY; C. S. P. Nossa Sª da Anunciada

FUNDAÇÃO CEBI – Intolerantes ao glúten Semana de 24 a 28 de março de 2025



		VE (kJ)	VE (kcal)	Líp. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Prot. (g)	Sal (g)	Açúcar (g)
Segunda									
Sopa	Sopa juliana	174	41	0,9	0,1	5,7	1,6	0,3	1,5
Prato	Arroz de peixe (escamudo) com coentros ⁴	869	206	2,6	0,4	36,0	8,8	0,2	0,5
Sobremesa	Frutas	262	62	0,5	0,1	13,1	0,2	0,0	13,1
Lanche	Leite e bola de mistura com creme vegetal sem glúten ^{6,7,10,13}	426	102	4,2	1,5	12,0	3,3	0,3	4,4
Terça									
Sopa	Sopa cenoura com grão ¹⁵	220	52	1,1	0,1	7,1	2,3	0,4	2,0
Prato	Perna de frango corada com molho de limão e massa sem glúten ^{6,13}	1287	292	4,9	1,1	50,9	9,4	0,3	0,4
Sobremesa	Frutas	262	62	0,5	0,1	13,1	0,2	0,0	13,1
Lanche	logurte e bola de mistura com fiambre de peru sem glúten ^{6,7,10,13}	444	105	2,3	0,8	15,1	3,6	0,6	4,2
Quarta									
Sopa	Creme brócolos	204	47	1,1	0,1	6,8	1,8	0,4	1,8
Prato	Lombinhos de escamudo no forno com molho de limão, com batata cozida e feijão verde ⁴	282	67	1,5	0,2	8,0	4,6	0,3	1,3
Sobremesa	Gelatina sem glúten ¹² /fruta	12	3	0,0	0,0	0,0	0,7	0,0	0,0
Lanche	Sumo (sem adição de açúcar) e bola de mistura com creme vegetal sem glúten ^{6,10,13}	400	95	2,9	0,7	15,2	1,2	0,2	7,5
Quinta									
Sopa	Sopa feijão-verde	200	48	1,1	0,1	6,6	1,9	0,4	1,9
Prato	Vitela estufada com alecrim com arroz e cenoura	909	216	6,5	2,1	29,5	9,1	0,2	0,9
Sobremesa	Frutas	262	62	0,5	0,1	13,1	0,2	0,0	13,1
Lanche	logurte com «corn flakes» ^{6,7,8,11}	610	144	1,5	0,8	26,7	5,0	0,6	3,7
Sexta									
Sopa	Sopa de curgete com cenoura	200	48	1,1	0,1	6,6	1,9	0,4	1,9
Prato	Abrótea grelhada com batata cozida e macedónia ^{4,15}	338	80	1,5	0,2	9,3	6,2	0,3	1,4
Sobremesa	Gelatina sem glúten ¹² /fruta	262	62	0,5	0,1	13,1	0,2	0,0	13,1
Lanche	Leite e bola de mistura com queijo sem glúten ^{6,7,10,13}	610	144	1,5	0,8	26,7	5,0	0,6	3,7

OBS: SALADA DISPONÍVEL

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, ¹³Tremoço, ¹⁴Moluscos, ¹⁵Leguminosas. 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



Prestação de serviços de restauração colectiva, incluindo o serviço de refeições pré-preparadas e as actividades de venda em máquinas de distribuição automática, com a aplicação da metodologia de "análise de perigos e controlo de pontos críticos de controlo" aplicado em:

9901 (C.N.º 1987/CEP.574) - Col. Pina Manique; Banco de Portugal; Mahle; Ed. Sede GGD; Viseum Portuguesa; Col. Nuno Álvares; Col. N.º 5; A da Conceição; Centro de Estudos de Fátima; Hosp. Distrital de Faro; Col. S. João de Brito; Col. Lujo Internacional do Porto; Grohe Portugal; S. D. 2º e 3º ciclo Bartolomeu Naveantes; Col. Maria Pia; Col. Pinarinho; Hospital S.C.M. Entrancamento; Celbi - Figueira da Foz; Fina /Dil; Leiver; Vodyfory; Caetano Coatings - Carregado; SOLVAY; C. S. P. Nossa Sra da Anunciada



FUNDAÇÃO CEBI – Intolerantes ao glúten

Semana de 31 de março a 4 de abril de 2025

Segunda

		VE (kJ)	VE (kcal)	Líp. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Prot. (g)	Sal (g)	Açúcar (g)
Sopa	Creme ervilhas ¹⁵	217	51	1,0	0,1	6,8	2,5	0,2	2,0
Prato	Bife de frango grelhado com esparguete sem glúten ^{6,13}	1063	252	3,8	0,8	40,6	9,8	0,2	0,3
Sobremesa	Frutas	262	62	0,5	0,1	13,1	0,2	0,0	13,1
Lanche	Leite e bola de mistura com creme vegetal sem glúten ^{6,7,10,13}	426	102	4,2	1,5	12,0	3,3	0,3	4,4

Terça

		VE (kJ)	VE (kcal)	Líp. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Prot. (g)	Sal (g)	Açúcar (g)
Sopa	Sopa couve-flor	214	50	1,3	0,1	7,3	1,6	0,2	1,6
Prato	Corvina grelhada com batata cozida e macedónia ^{4,15}	378	89	2,1	0,3	10,1	6,7	0,1	1,3
Sobremesa	Arroz-doce sem glúten ⁷ /fruta	555	131	0,2	0,0	27,7	1,6	0,0	5,2
Lanche	logurte e bola de mistura com fiambre de peru sem glúten ^{6,7,10,13}	444	105	2,3	0,8	15,1	3,6	0,6	4,2

Quarta

		VE (kJ)	VE (kcal)	Líp. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Prot. (g)	Sal (g)	Açúcar (g)
Sopa	Sopa abóbora com espinafres	190	45	1,2	0,1	6,0	1,7	0,4	1,6
Prato	Arroz de aves	987	233	2,7	0,5	38,4	13,0	0,2	0,1
Sobremesa	Frutas	262	62	0,5	0,1	13,1	0,2	0,0	13,1
Lanche	Sumo (sem adição de açúcar) e bola de mistura com creme vegetal sem glúten ^{6,10,13}	400	95	2,9	0,7	15,2	1,2	0,2	7,5

Quinta

		VE (kJ)	VE (kcal)	Líp. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Prot. (g)	Sal (g)	Açúcar (g)
Sopa	Creme alho francês	204	48	1,1	0,1	6,8	1,7	0,3	2,1
Prato	Red fish no forno com batata corada e feijão verde ⁴	350	83	2,2	0,2	8,8	6,1	0,2	1,3
Sobremesa	Gelatina sem glúten/fruta ¹²	12	3	0,0	0,0	0,0	0,7	0,0	0,0
Lanche	logurte, panqueca sem glúten e maçã ^{3,7}	409	98	2,5	0,8	13,0	4,8	0,1	6,4

Sexta

		VE (kJ)	VE (kcal)	Líp. (g)	AG Sat. (g)	HC (g)	Prot. (g)	Sal (g)	Açúcar (g)
Sopa	Sopa cenoura	150	36	0,6	0,0	5,4	1,3	0,2	2,3
Prato	Vitela ao natural com massa sem glúten e couve de bruxelas ^{6,13}	991	235	7,4	2,5	31,9	9,9	0,2	1,0
Sobremesa	Frutas	262	62	0,5	0,1	13,1	0,2	0,0	13,1
Lanche	Leite e bola de mistura com queijo sem glúten ^{6,7,10,13}	437	104	3,8	2,1	11,6	5,0	0,3	4,2

OBS: SALADA DISPONÍVEL

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, ¹³Tremoço, ¹⁴Moluscos, ¹⁵Leguminosas. 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



Prestação de serviços de restauração colectiva, incluindo o serviço de refeições pré-preparadas e as actividades de venda em máquinas de distribuição automática, com a aplicação da metodologia de "análise de perigos e controlo de pontos críticos de controlo" aplicada em:

9001 (C. Nº 1997/CEP-574) - Col. Pina Manique; Banco de Portugal; Mahle; Ed. Sede CSD; Viteira Portuguesa; Col. Nuno Álvares; Col. N.º 21-A da Condição; Centro de Estudos de História; Hosp. Distrital de Faro; Col. S. João de Brito; Col. Luso Internacional do Porto; Grube Portugal; E. B. 2º e 3º ciclo Bartolomeu Perestelo; Col. Maria Pia; Col. Planalto; Hospital. S.C.M. Entrancamento; Celbi - Figueira da Foz; Fima /Ola; Lever; Vodafone; Castano Coatings - Carregado; SOLVAY; C. S. P. Nossa Sª da Anunciada