

“School meal guidelines that promote inclusion of legumes”

Rui Matias Lima

Porto, July 9th, 2019



REPÚBLICA
PORTUGUESA
EDUCAÇÃO





TRansition paths to sUstainable
legume-based systems in Europe



CATOLICA
FACULTY OF
BIOTECHNOLOGY
PORTO



- Soap
- Main course
- Desert (fruit)
- Bread
- Water



REPÚBLICA
PORTUGUESA
EDUCAÇÃO





TRansition paths to sUustainable
legume-based systems in Europe



800.000 meals daily

Total cost - 1,68 €

students 1,46 €

ME 0,22 €

40% students have free meals

10% students pays ½ price



REPÚBLICA
PORTUGUESA
EDUCAÇÃO





TRansition paths to sUustainable
legume-based systems in Europe



CATOLICA
FACULTY OF
BIOTECHNOLOGY

PORTO



<http://www.dge.mec.pt/sites/default/files/Esaude/oere.pdf>



REPÚBLICA
PORTUGUESA

EDUCAÇÃO



direção-geral
educação



TRansition paths to sUustainable
legume-based systems in Europe



Adapted from Swedish National Food Agency (2013). *Good school meals, 2nd revised edition.*



REPÚBLICA
PORTUGUESA
EDUCAÇÃO





TRansition paths to sUustainable
legume-based systems in Europe



CATOLICA
FACULTY OF
BIOTECHNOLOGY

PORTO

Constituinte	Ementa	Ementa vegetariana
Sopa	Sopa de produtos hortícolas frescos, tendo por base batata, legumes ou leguminosas .	
Conduto	Prato de carne ou de pescado, em dias alternados. Prato contendo ovo, com uma periodicidade quinzenal.	Prato com leguminosas como principal constituinte, alternando o tipo de leguminosa entre os diferentes dias.
Guarnição	Arroz, massa ou batata, em dias alternados, variando o modo de confeção. Em simultâneo, poderão servir-se leguminosas (feijão, grão, favas, ervilhas, feijão-frade, etc.).	Arroz, massa ou batata, em dias alternados, variando o modo de confeção.
	Caso não seja adicionado qualquer produto de origem animal (por exemplo, natas, chouriço) à guarnição (arroz, massa ou batata), esta deve ser comum aos dois tipos de ementas.	



REPÚBLICA
PORTUGUESA

EDUCAÇÃO





TRansition paths to sUstainable
legume-based systems in Europe



No vegetarian diet

Componente da ementa	Indicado	Máximo	Mínimo	Frequência
Sopa com leguminosas na base			1	semanal
Prato que inclua leguminosas			1	semanal





TRansition paths to sUstainable
legume-based systems in Europe



CATOLICA
FACULTY OF
BIOTECHNOLOGY
PORTO

Vegetarian diet

Componente da ementa	Indicado	Máximo	Mínimo	Frequência
Sopa com leguminosas na base			1	semanal
Prato que inclua leguminosas	1			diário





TRansition paths to sUstainable
legume-based systems in Europe



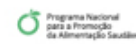
CATOLICA
FACULTY OF
BIOTECHNOLOGY
PORTO

RODA DA ALIMENTAÇÃO MEDITERRÂNICA

CULTURA, TRADIÇÃO E EQUILÍBRIO!



DIETA MEDITERRÂNICA



REPÚBLICA
PORTUGUESA
EDUCAÇÃO





TRansition paths to sUstainable
legume-based systems in Europe



CATOLICA
FACULTY OF
BIOTECHNOLOGY
PORTO

Obrigado!

rui.lima@dge.mec.pt



REPÚBLICA
PORTUGUESA
EDUCAÇÃO

