

			Alergénios (*)	Prot.	HC	Açúc.	Lip	AG Sat	Sal	Kcal
Segunda-Feira	Sopa	creme de cenoura e couve branca		5,6	18,1	1,6	1,5	0,2	0,3	108,1
	Normal	hambúrguer de aves estufado com massa esparguete	hambúrguer de aves (glúten, soja, sulfitos); esparguete (glúten); pão (glúten)	24,5	32,4	2,9	15,6	3,3	1,8	372,5
	Vegetariana	favas estufadas com molho de tomate e massa esparguete		17,6	68,2	6,7	5,1	0,9	0,2	395,3
	Salada/Legumes	alface, milho e tomate		2,1	8,1	1,5	0,6	0,0	0,2	46,0
	Sobremesa	fruta da época		1,1	16,5	16,3	0,5	0,2	0,0	74,9
	Pão	pão de mistura		4,1	24,2	0,9	0,6	0,1	0,7	121,4

Terça-Feira	Sopa	de brócolos		4,4	15,1	5,9	1,9	0,2	0,2	95,4
	Normal	filetes de pescada no forno com arroz de cenoura	filetes de pescada; cogumelos (sulfitos); gelatina (sulfitos); pão (glúten)	27,4	25,6	3,5	9,1	1,4	0,6	296,4
	Vegetariana	legumes gratinados (pimento e cogumelos) com ervilhas e arroz de cenoura		9,4	31,1	8,3	8,0	1,2	0,3	235,2
	Salada/Legumes	brócolos, cenoura e feijão verde cozidos		3,3	5,0	4,2	0,6	0,1	0,1	38,2
	Sobremesa	fruta da época/gelatina		1,1/ 22,2	16,5/ 0,0	16,3/ 0,0	0,5/ 0,0	0,2/ 0,0	0,0/ 0,0	74,9/ 89,0
	Pão	pão de mistura		4,1	24,2	0,9	0,6	0,1	0,7	121,4

Quarta-Feira	Sopa									
	Normal									
	Vegetariana	feriado								
	Salada/Legumes									
	Sobremesa									
	Pão									

Quinta-Feira	Sopa	de feijão branco e espinafres		4,1	16,4	5,4	1,9	0,2	0,5	99,7
	Normal	massada de atum (massa espiral) com cogumelos e molho de tomate	atum; cogumelos (sulfitos); pão (glúten)	25,6	22,8	2,2	14,3	2,2	1,5	324,8
	Vegetariana	massada de legumes com lentilhas, cogumelos e molho de tomate		8,0	30,6	3,7	1,4	0,2	0,2	168,7
	Salada/Legumes	alface, pimento e cenoura		1,7	3,4	3,2	0,3	0,0	0,1	22,2
	Sobremesa	fruta da época/fruta cozida		1,1/ 0,4	16,5/ 18,3	16,3/ 18,3	0,5/ 0,7	0,2/ 0,1	0,0/ 0,0	74,9/ 78,0
	Pão	pão de mistura		4,1	24,2	0,9	0,6	0,1	0,7	121,4

Sexta-Feira	Sopa	creme de cenoura		3,6	16,1	4,6	3,3	0,5	0,2	109,4
	Normal	chili de carnes (carne de vaca, feijão preto e milho) e arroz branco	chilli (glúten, soja, sulfitos); pão (glúten)	36,4	54,9	1,9	33,8	9,4	0,6	672,1
	Vegetariana	chili vegetariano (feijão preto, cenoura e milho) com arroz branco		24,9	98,7	8,2	4,3	0,5	0,3	543,2
	Salada/Legumes	cenoura, couve roxa e pepino		2,1	5,4	4,8	0,2	0,1	0,1	30,8
	Sobremesa	fruta da época		1,1	16,5	16,3	0,5	0,2	0,0	74,9
	Pão	pão de mistura		4,1	24,2	0,9	0,6	0,1	0,7	121,4

Prot.=Proteína (g) / HC= Hidrato de Carbono (g) / Açúc.=Açúcares (g) / Lip.=Lípidos (g)/ AG Sat.=Ácidos Gordos Saturados (g) / Kcal=Valor Energético / Sal (g)

NOTA (*):

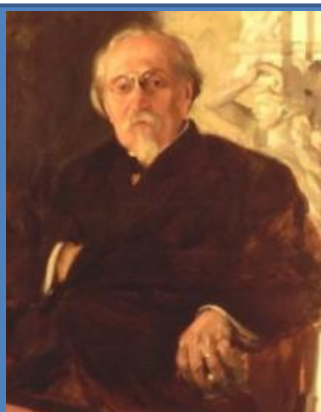
Se não é alérgico ou intolerante, estas substâncias ou produtos são inofensivas.

Para uma informação adicional, deve solicitar esclarecimentos junto de um colaborador.

A declaração nutricional apresenta-se em função da captação prevista para cada dose individual.

Às 9h da manhã do dia 5 de Outubro, foi proclamada a República a partir da varanda dos Paços do Concelho de Lisboa.

Depois da implantação, foi criado um governo provisório chefiado por Teófilo Braga que foi rapidamente substituído pelo **primeiro Presidente da República eleito, Manuel de Arriaga**, que tomou posse a 24 de Agosto de 1911. Entre outras mudanças, com a implantação da República, foram substituídos os símbolos nacionais: o hino nacional, a bandeira e a moeda.





			Alergénios (*)	Prot.	HC	Açúc.	Lip	AG Sat	Sal	Kcal
Segunda-Feira	Sopa	creme de abóbora e feijão verde		1,8	13,0	3,7	1,4	0,2	0,1	71,8
	Normal	massa de ovo colorida (ovo mexido, fiambre, massa cotovelos, cenoura, milho e cogumelos)	massa (glúten); ovo; fiambre (leite, soja); cogumelos (sulfitos); pão (glúten)	17,2	27,9	3,3	12,3	3,5	1,3	292,9
	Vegetariana	massa de legumes colorida (massa cotovelos, ervilhas, cenoura, milho e cogumelos)		8,0	30,6	3,7	1,4	0,2	0,2	168,7
	Salada/Legumes	alface, couve roxa e tomate		2,5	4,2	3,8	0,2	0,0	0,0	27,6
	Sobremesa	fruta da época		1,1	16,5	16,3	0,5	0,2	0,0	74,9
	Pão	pão de mistura		4,1	24,2	0,9	0,6	0,1	0,7	121,4
Terça-Feira	Sopa	de minestrone		3,2	11,5	3,2	1,6	0,2	0,1	77,5
	Normal	arroz de aves gratinado no forno (queijo e chouriço)	queijo (leite); chouriço (leite, soja); pão (glúten)	40,9	45,9	1,0	21,2	5,2	0,9	452,3
	Vegetariana	arroz de lentilhas com cenoura gratinado no forno		18,1	62,5	3,1	7,7	1,1	0,2	399,8
	Salada/Legumes	alface, couve em juliana e milho		3,6	8,5	1,8	0,7	0,0	0,2	53,8
	Sobremesa	fruta da época		1,1	16,5	16,3	0,5	0,2	0,0	74,9
	Pão	pão de mistura		4,1	24,2	0,9	0,6	0,1	0,7	121,4
Quarta-Feira	Sopa	de feijão vermelho com couve lombarda		4,0	16,3	5,7	1,3	0,2	0,2	93,0
	Normal	pescada no forno com feijão verde e arroz branco		25,2	36,2	3,4	7,1	1,1	0,5	313,8
	Vegetariana	legumes no forno (brócolos e curgete) com batata e feijão verde cozidos	pescada; pão (glúten)	16,9	74,6	11,5	5,6	1,0	0,3	468,6
	Salada/Legumes	alface, milho e tomate		2,1	8,1	1,5	0,6	0,0	0,2	46,0
	Sobremesa	fruta da época/fruta assada		1,1/ 0,4	16,5/ 18,3	16,3/ 18,3	0,5/ 0,7	0,2/ 0,1	0,0/ 0,0	74,9/ 78,0
	Pão	pão de mistura		4,1	24,2	0,9	0,6	0,1	0,7	121,4
Quinta-Feira	Sopa	de macedónia de legumes		2,0	12,9	3,2	1,4	0,2	0,1	77,2
	Normal	pá de porco no forno fatiada com esparguete		32,2	31,2	3,6	13,6	3,1	0,4	378,6
	Vegetariana	bolonhesa de soja com pimento e massa esparguete	esparguete (glúten); soja; pão (glúten)	27,2	42,7	8,0	20,1	2,8	0,2	463,3
	Salada/Legumes	alface, beterraba e cenoura		2,4	6,8	6,7	0,1	0,0	0,3	37,2
	Sobremesa	fruta da época		1,1	16,5	16,3	0,5	0,2	0,0	74,9
	Pão	pão de mistura		4,1	24,2	0,9	0,6	0,1	0,7	121,4
Sexta-Feira	Sopa	creme de alho francês com couve flor		6,5	19,8	9,7	1,6	0,2	0,3	118,9
	Normal	petinga frita com arroz de tomate e feijão vermelho		36,3	42,7	1,6	29,6	6,0	0,5	589,6
	Vegetariana	couve flor frita com arroz de tomate e feijão vermelho	petinga; iogurte (leite); pão (glúten)	23,4	40,4	3,0	20,2	5,0	0,4	520,6
	Salada/Legumes	alface, pimento e cenoura		1,7	3,4	3,2	0,3	0,0	0,1	22,2
	Sobremesa	fruta da época/iogurte		1,1/ 5,1	16,5/ 12,6	16,3/ 5,1	0,5/ 2,0	0,2/ 1,1	0,0/ 0,2	74,9/ 88,7
	Pão	pão de mistura		4,1	24,2	0,9	0,6	0,1	0,7	121,4

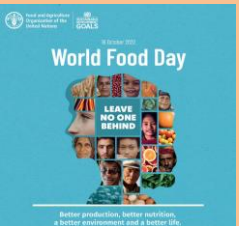
Prot.=Proteína (g) / HC= Hidrato de Carbono (g) / Açúc.=Açúcares (g) / Lip.=Lípidos (g)/ AG Sat.=Ácidos Gordos Saturados (g) / Kcal=Valor Energético / Sal (g)

NOTA (*):

Se não é alérgico ou intolerante, estas substâncias ou produtos são inofensivas.

Para uma informação adicional, deve solicitar esclarecimentos junto de um colaborador.

A declaração nutricional apresenta-se em função da captação prevista para cada dose individual.



Respeite a comida

Compre e consuma apenas o que precisa!

Respeite os agricultores que produzem os alimentos e os recursos utilizados para fazê-lo. Respeite um planeamento eficaz das refeições e o armazenamento adequado dos alimentos, diminuindo o desperdício alimentar e contribuindo para um futuro mais sustentável.

16 de Outubro: DIA MUNDIAL DA ALIMENTAÇÃO



Semana de 17 a 21 de Outubro de 2022

			Alergénios (*)	Prot.	HC	Açúc.	Lip	AG Sat	Sal	Kcal
Segunda-Feira	Sopa	de couve branca		2,4	17,1	8,1	1,5	0,2	0,3	90,9
	Normal	almondegas de aves estufadas com molho de tomate e arroz de cenoura		17,1	40,5	3,5	18,0	0,8	0,2	395,9
	Vegetariana	ervilhas estufadas com cenoura e pimento e arroz de cenoura	almôndegas de aves (glúten, soja, sulfitos); pão (glúten)	7,1	52,7	2,7	6,6	1,0	0,2	303,8
	Salada/Legumes	alface, couve roxa e tomate		2,5	4,2	3,8	0,2	0,0	0,0	27,6
	Sobremesa	fruta da época		1,1	16,5	16,3	0,5	0,2	0,0	74,9
	Pão	pão de mistura		4,1	24,2	0,9	0,6	0,1	0,7	121,4
Terça-Feira	Sopa	creme de ervilhas		2,9	18,6	8,0	1,6	0,2	0,3	100,0
	Normal	tintureira estufada com batata assada e feijão verde cozido		24,8	22,2	3,4	5,4	0,8	0,6	240,3
	Vegetariana	feijão vermelho estufado com cenoura, feijão verde, alho francês e batata assada	tintureira; gelatina (sulfitos); pão (glúten)	25,6	46,3	12,6	9,4	1,6	0,4	373,5
	Salada/Legumes	cenoura, milho e pimento		1,8	9,7	2,8	0,6	0,0	0,3	50,6
	Sobremesa	fruta da época/gelatina		1,1/22,2	16,5/0,0	16,3/0,0	0,5/0,0	0,2/0,0	0,0/0,0	74,9/89,0
	Pão	pão de mistura		4,1	24,2	0,9	0,6	0,1	0,7	121,4
Quarta-Feira	Sopa	de alho francês com curgete		3,7	17,7	8,0	1,6	0,3	0,2	99,5
	Normal	perna de peru no forno fatiada com massa e milho		25,7	15,7	1,2	15,4	3,9	0,4	306,5
	Vegetariana	cogumelos salteados com feijão preto, massa e milho	massa (glúten); cogumelos (sulfitos); pão (glúten)	19,6	57,7	1,5	7,5	1,2	0,2	414,1
	Salada/Legumes	alface, beterraba e pepino		2,5	5,1	5,1	0,3	0,1	0,2	32,7
	Sobremesa	fruta da época		1,1	16,5	16,3	0,5	0,2	0,0	74,9
	Pão	pão de mistura		4,1	24,2	0,9	0,6	0,1	0,7	121,4
Quinta-Feira	Sopa	creme de abóbora com cenoura		13,6	19,9	7,9	2,0	0,2	0,3	122,3
	Normal	solha no forno com molho de limão e ervas aromáticas e arroz à primaveril (cenoura e ervilhas)		28,5	37,9	3,5	7,4	1,2	0,5	336,1
	Vegetariana	seitan no forno com molho de limão e ervas aromáticas e salada russa (batata, cenoura e ervilhas)	solha; seitan (glúten, soja); pão (glúten)	40,4	25,8	3,8	6,2	0,9	0,1	320,6
	Salada/Legumes	alface, cenoura e couve roxa		2,6	5,3	4,8	0,1	0,0	0,1	31,5
	Sobremesa	fruta da época/fruta cozida		1,1/0,4	16,5/18,3	16,3/18,3	0,5/0,7	0,2/0,1	0,0/0,0	74,9/78,0
	Pão	pão de mistura		4,1	24,2	0,9	0,6	0,1	0,7	121,4
Sexta-Feira	Sopa	de couve flor		4,7	16,9	7,5	1,3	0,1	0,3	98,1
	Normal	ranchos (carne de vaca, carne de porco, grão de bico e macarronete)		47,3	42,1	8,3	17,3	3,7	1,2	515,8
	Vegetariana	ranchos vegetariano (grão-de-bico, massa macarronete e legumes)	massa (glúten); pão (glúten)	27,1	70,9	23,4	11,7	1,6	0,5	499,6
	Salada/Legumes	incorporados: cenoura, repolho e couve portuguesa								
	Sobremesa	fruta da época		1,1	16,5	16,3	0,5	0,2	0,0	74,9
	Pão	pão de mistura		4,1	24,2	0,9	0,6	0,1	0,7	121,4


Prot.=Proteína (g) / HC= Hidrato de Carbono (g) / Açúc.=Açúcares (g) / Lip.=Lípidos (g)/ AG Sat.=Ácidos Gordos Saturados (g) / Kcal=Valor Energético / Sal (g)

NOTA (*):

Se não é alérgico ou intolerante, estas substâncias ou produtos são inofensivas.

Para uma informação adicional, deve solicitar esclarecimentos junto de um colaborador.

A declaração nutricional apresenta-se em função da captação prevista para cada dose individual.



World Food Day

16 October 2022

GET INVOLVED!

Better production
Better nutrition
Better environment
Better life

FAO

Limite o desperdício alimentar

Cerca de um terço de todos os alimentos produzidos para consumo humano são perdidos ou desperdiçados. Cabe a cada um de nós ajudar a contrariar esta realidade, com pequenos gestos diários, que podem marcar a diferença.

16 de Outubro: DIA MUNDIAL DA ALIMENTAÇÃO

			Alergénios (*)	Prot.	HC	Açúc.	Lip	AG Sat	Sal	Kcal
Segunda-Feira	Sopa	creme de brócolos	pastéis de bacalhau (bacalhau, ovo, dissulfito de sódio); rissóis de tofu (soja, sulfitos, glúten, ovo); pão (glúten)	4,4	15,1	5,9	1,9	0,2	0,2	95,4
	Normal	pasteis de bacalhau fritos com arroz de tomate		17,3	46,2	2,6	23,7	3,1	1,3	471,6
	Vegetariana	rissóis de tofu com espinafres fritos com arroz de tomate		7,0	48,8	5,5	20,3	1,4	0,4	502,9
	Salada/Legumes	couve roxa, pimento e tomate		2,1	4,6	4,1	0,3	0,0	0,0	28,2
	Sobremesa	fruta da época		1,1	16,5	16,3	0,5	0,2	0,0	74,9
	Pão	pão de mistura		4,1	24,2	0,9	0,6	0,1	0,7	121,4
Terça-Feira	Sopa	de grão de bico e espinafres	cogumelos (sulfitos); massa (glúten); pão (glúten)	11,7	17,6	2,2	1,8	0,1	0,5	91,8
	Normal	strogonoff de frango com cogumelos e massa espiral		33,8	49,5	2,4	20,4	6,1	0,6	521,4
	Vegetariana	salada de legumes (massa espiral, cogumelos, cenoura e ervilhas)		17,3	26,2	5,1	5,9	0,8	0,3	229,9
	Salada/Legumes	<i>incorporados: cogumelos</i> ; alface e cenoura raspada		1,1	16,5	16,3	0,5	0,2	0,0	74,9
	Sobremesa	fruta da época		4,1	24,2	0,9	0,6	0,1	0,7	121,4
	Pão	pão de mistura								
Quarta-Feira	Sopa	creme de alho francês e abóbora	abóbora; leite creme (leite); pão (glúten)	14,6	21,6	9,3	2,1	0,3	0,3	134,7
	Normal	posta de abóbora estufada com batata assada		23,5	20,1	1,8	5,2	0,7	0,3	223,4
	Vegetariana	favas estufadas com cenoura e batata assada		15,0	61,8	6,2	3,7	0,6	0,3	346,6
	Salada/Legumes	cenoura, feijão verde e ervilhas		3,4	6,9	4,0	0,4	0,1	0,1	43,8
	Sobremesa	fruta da época/leite creme		1,1/ 4,2	16,5/ 12,0	16,3/ 12,0	0,5/ 3,2	0,2/ 1,3	0,0/ 0,1	74,9/ 92,4
	Pão	pão de mistura		4,1	24,2	0,9	0,6	0,1	0,7	121,4
Quinta-Feira	Sopa	de couve branca e cenoura	massa (glúten); pão (glúten)	2,4	17,1	8,1	1,5	0,2	0,2	90,9
	Normal	massa à lavrador (carne de porco, feijão vermelho, massa macarronete e legumes)		44,6	41,5	7,2	17,7	4,4	1,1	503,4
	Vegetariana	estufado de feijão vermelho com legumes e massa		14,8	67,4	8,5	5,2	0,8	0,3	380,5
	Salada/Legumes	<i>incorporados: cenoura, repolho e couve lombarda</i>		1,1	16,5	16,3	0,5	0,2	0,0	74,9
	Sobremesa	fruta da época		4,1	24,2	0,9	0,6	0,1	0,7	121,4
	Pão	pão de mistura								
Sexta-Feira	Sopa	saloia	filetes de pescada; seitan (glúten, soja); pão (glúten)	4,2	17,6	6,6	1,4	0,2	0,3	99,8
	Normal	filetes de pescada no forno com arroz branco		25,3	35,7	2,0	13,3	1,6	2,2	369,4
	Vegetariana	cubinhos de seitan salteados com arroz branco		20,6	40,7	3,3	15,9	2,4	0,3	394,0
	Salada/Legumes	alface, cenoura e milho		2,2	9,3	2,5	0,5	0,0	0,3	50,0
	Sobremesa	fruta da época/fruta assada		1,1/ 0,4	16,5/ 18,3	16,3/ 18,3	0,5/ 0,7	0,2/ 0,1	0,0/ 0,0	74,9/ 78,0
	Pão	pão de mistura		4,1	24,2	0,9	0,6	0,1	0,7	121,4

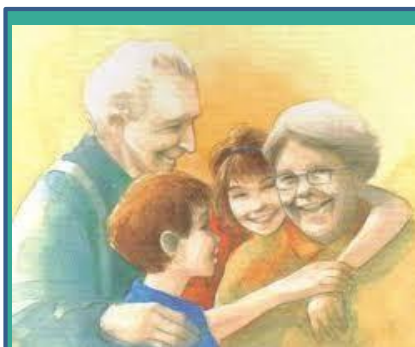
Prot.=Proteína (g) / HC= Hidrato de Carbono (g) / Açúc.=Açúcares (g) / Lip.=Lípidos (g)/ AG Sat.=Ácidos Gordos Saturados (g) / Kcal=Valor Energético / Sal (g)

NOTA (*):

Se não é alérgico ou intolerante, estas substâncias ou produtos são inofensivas.

Para uma informação adicional, deve solicitar esclarecimentos junto de um colaborador.

A declaração nutricional apresenta-se em função da captação prevista para cada dose individual.



28 de Outubro: DIA MUNDIAL DA TERCEIRA IDADE

Os idosos são pilares no seio da família, eles são responsáveis pela transmissão de valores e de conhecimentos aos mais novos, funcionando como um ponto de equilíbrio familiar, ajudando à criação dos mais novos da família



			Alergénios (*)	Prot.	HC	Açúc.	Lip	AG Sat	Sal	Kcal	
Segunda-Feira	Sopa	de macedónia de legumes		2,0	12,9	3,2	1,4	0,2	0,1	77,2	
	Normal	almôndegas de morcego (almôndegas de aves) com esparguete da bruxa (molho de tomate)	almôndegas de aves (glúten, soja, sulfitos); esparguete (glúten); soja; cogumelos (sulfitos); pão (glúten)	22,9	36,0	2,7	24,1	3,8	0,3	461,3	
	Vegetariana	strogonoff de soja e cogumelos e massa esparguete		22,1	29,1	6,3	7,6	1,2	0,2	285,5	
	Salada/Legumes	alface, cenoura e tomate		1,4	3,7	3,5	0,2	0,0	0,1	21,4	
	Sobremesa	fruta da época		1,1	16,5	16,3	0,5	0,2	0,0	74,9	
	Pão	pão de mistura		4,1	24,2	0,9	0,6	0,1	0,7	121,4	
Terça-Feira	Sopa										
	Normal	feriado									
	Vegetariana										
	Salada/Legumes										
	Sobremesa										
	Pão										
Quarta-Feira	Sopa	de abóbora com lentilhas		14,2	17,9	3,9	2,0	0,2	0,1	118,1	
	Normal	salada de frango (massa espiral, frango, ovo, ervilha e cenoura)	ovo; cogumelos (sulfitos); pão (glúten)	34,7	16,6	3,6	20,6	4,5	0,6	390,8	
	Vegetariana	salada de legumes (massa, espiral, cogumelos, cenoura e ervilhas)		7,4	27,6	4,3	6,1	0,9	0,2	197,3	
	Salada/Legumes	incorporados: cenoura e ervilhas									
	Sobremesa	fruta da época		1,1	16,5	16,3	0,5	0,2	0,0	74,9	
	Pão	mistura		4,1	24,2	0,9	0,6	0,1	0,7	121,4	
Quinta-Feira	Sopa	creme de alho francês e couve lombarda		11,5	14,4	3,0	1,5	0,2	0,1	88,6	
	Normal	salada de cavala com feijão frade e arroz de cenoura	cavala; pão (glúten)	25,8	34,4	0,5	16,9	1,6	1,1	397,6	
	Vegetariana	salada de feijão-frade com pimento e cebola com arroz de cenoura		22,1	72,0	8,2	1,1	0,5	0,3	394,0	
	Salada/Legumes	milho, beterraba e cenoura		2,5	13,1	6,3	0,4	0,0	0,5	65,5	
	Sobremesa	fruta da época/fruta cozida		1,1/ 0,4	16,5/ 18,3	16,3/ 18,3	0,5/ 0,7	0,2/ 0,1	0,0/ 0,0	74,9/ 78,0	
	Pão	pão de mistura		4,1	24,2	0,9	0,6	0,1	0,7	121,4	
Sexta-Feira	Sopa	de brócolos e couve flor		13,3	14,3	2,9	1,8	0,2	0,1	98,2	
	Normal	perna de frango no forno com orégãos e massa cotovelinhos	massa (glúten); pão (glúten)	40,5	42,3	2,9	10,4	1,9	0,8	429,7	
	Vegetariana	estufado de 2 feijões (feijão branco e feijão vermelho) com cenoura e couve lombarda e massa cotovelinhos		11,0	59,7	5,0	4,8	0,8	0,2	331,7	
	Salada/Legumes	alface, couve roxa e pepino		2,7	3,6	3,2	0,3	0,1	0,0	27,1	
	Sobremesa	fruta da época		1,1	16,5	16,3	0,5	0,2	0,0	74,9	
	Pão	pão de mistura		4,1	24,2	0,9	0,6	0,1	0,7	121,4	

Prot.=Proteína (g) / HC= Hidrato de Carbono (g) / Açúc.=Açúcares (g) / Lip.=Lípidos (g)/ AG Sat.=Ácidos Gordos Saturados (g) / Kcal=Valor Energético / Sal (g)

NOTA (*):

Se não é alérgico ou intolerante, estas substâncias ou produtos são inofensivas.

Para uma informação adicional, deve solicitar esclarecimentos junto de um colaborador.

A declaração nutricional apresenta-se em função da capitação prevista para cada dose individual.



Festum Omnium Sanctorum

É a festa em "honra a todos os santos, conhecidos e desconhecidos".

A comemoração regular começou quando, em 13 de maio de 609 ou 610, o Papa Bonifácio IV dedicou o Panteão (o templo romano em honra a todos os deuses) a Maria e a todos os santos.