

CARDÁPIO – PRÉ-ESCOLA - FAIXA ETÁRIA 03-05 ANOS - PERÍODO PARCIAL 30% MANHÃ

Necessidades Alimentares Especiais: *INTOLERÂNCIA A LACTOSE*

SETEMBRO/2025

	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
	08-09-2025	09-09-2025	10-09-2025	11-09-2025	12-09-2025
CAFÉ DA MANHÃ 07:00	-PÃO COM MANTEIGA - LEITE COM CACAU	-BOLO DE FUBÁ COM ERVA DOCE - LEITE COM CACAU	-BOLO DE CENOURA -IOGURTE	-BOLO DE CACAU COM UVA PASSA - LEITE COM CACAU	-BISCOITO - LEITE COM CACAU
MERENDA MANHÃ 09:10	-ARROZ BRANCO COZIDO -FEIJÃO CARIOQUINHA COZIDO -MOLHO DE CARNE BOVINA PATINHO MOÍDA, PREPARADO COM CENOURA RALADA, MILHO VERDE, PIMENTÃO, ALHO, CEBOLA, AÇAFRÃO, COLORÍFICO, TOMATE E CHEIRO VERDE. -SALADA DE TOMATE TEMPERADA COM AZEITE, VINAGRE E SAL -FRUTA	-ARROZ BRANCO COZIDO -FEIJÃO CARIOQUINHA COZIDO -ALMONDEGAS RECHEDAS COM QUEIJO, COZIDAS NO MOLHO DE TOMATE. -SALADA DE CRUA TEMPERADA COM AZEITE, VINAGRE E SAL -FRUTA	-ARROZ BRANCO COZIDO -CREME DE MILHO PREPARADO COM LEITE, MANTEIGA, ALHO, CEBOLA, SAL E MILHO VERDE. -COXINHA DA ASA DE FRANGO ASSADA, TEMPERADA COM ALHO, CEBOLA, VINAGRE, AÇAFRÃO, COLORAIFICO EM PÓ E SAL. -SALADA DE CRUA TEMPERADA COM AZEITE, VINAGRE E SAL -SUCO	-MACARRÃO COM MOLHO DE CARNE BOVINA MOÍDA, POLPA DE TOMATE, CENOURA E CHEIRO VERDE. -SALADA DE CRUA TEMPERADA COM AZEITE, VINAGRE E SAL -FRUTA	-ARROZ BRANCO COZIDO -FEIJÃO PRETO COZIDO -LOMBO SUÍNO ACEBOLADO, ASSADO, TEMPERADO COM ALHO, CEBOLA, SAL, AÇAFRÃO E COLORÍFICO -SALADA DE CRUA TEMPERADA COM AZEITE, VINAGRE E SAL -FRUTA
Composição nutricional (Média semanal)		Energia (Kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)
			55% a 65% do VET	10% a 15% do VET	15% a 30% do VET
		405 Kcal	66g	15g	14g
			65% %	15%	30%

NUTRICIONISTA: NAYARA ELLEN SUDÁRIO DA SILVA, CRN:32296.

CARDÁPIO – PRÉ-ESCOLA - FAIXA ETÁRIA 03-05 ANOS - PERÍODO PARCIAL 30% TARDE

Necessidades Alimentares Especiais: *INTOLERÂNCIA A LACTOSE*

SETEMBRO/2025

	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA		
	08-09-2025	09-09-2025	10-09-2025	11-09-2025	12-09-2025		
CAFÉ DA TARDE 12:20	-PÃO COM MANTEIGA -FRAPÊ DE LEITE COM POLPA DE FRUTA	-BOLO DE FUBÁ COM ERVA DOCE -FRAPÊ DE LEITE COM POLPA DE FRUTA	-BOLO DE CENOURA -FRAPÊ DE LEITE COM POLPA DE FRUTA	-BOLO DE CACAU COM UVA PASSA -FRAPÊ DE LEITE COM POLPA DE FRUTA	-BISCOITO -FRAPÊ DE LEITE COM POLPA DE FRUTA		
MERENDA MANHÃ 15:10	-ARROZ BRANCO COZIDO -FEIJÃO PRETO COZIDO -LOMBO SUÍNO ACEBOLADO, ASSADO, TEMPERADO COM ALHO, CEBOLA, SAL, AÇAFRÃO E COLORÍFICO -SALADA DE CRUA TEMPERADA COM AZEITE, VINAGRE E SAL -FRUTA	-ARROZ BRANCO COZIDO -FEIJÃO CARIOQUINHA COZIDO -MOLHO DE CARNE BOVINA PATINHO MOÍDA, PREPARADO COM CENOURA RALADA, MILHO VERDE, PIMENTÃO, ALHO, CEBOLA, AÇAFRÃO, COLORÍFICO, TOMATE E CHEIRO VERDE. -SALADA DE TOMATE TEMPERADA COM AZEITE, VINAGRE E SAL -FRUTA	-ARROZ BRANCO COZIDO -FEIJÃO CARIOQUINHA COZIDO -ALMONDEGAS RECHEDAS COM QUEIJO COZIDAS NO MOLHO DE TOMATE. -SALADA DE CRUA TEMPERADA COM AZEITE, VINAGRE E SAL -SUCO	-ARROZ BRANCO COZIDO -CREME DE MILHO PREPARADO COM LEITE, MANTEIGA, ALHO, CEBOLA, SAL E MILHO VERDE. -COXINHA DA ASA DE FRANGO ASSADA, TEMPERADA COM ALHO, CEBOLA, VINAGRE, AÇAFRÃO, COLORAIFICO EM PÓ E SAL. -SALADA DE CRUA TEMPERADA COM AZEITE, VINAGRE E SAL -FRUTA	-MACARRÃO COM MOLHO DE CARNE BOVINA MOÍDA, POLPA DE TOMATE, CENOURA E CHEIRO VERDE. -SALADA DE CRUA TEMPERADA COM AZEITE, VINAGRE E SAL -FRUTA		
CAFÉ DA TARDE II 17:00	-PÃO COM MANTEIGA -FRAPÊ DE LEITE COM POLPA DE FRUTA	-BOLO DE FUBÁ COM ERVA DOCE -FRAPÊ DE LEITE COM POLPA DE FRUTA	-BOLO DE CENOURA -FRAPÊ DE LEITE COM POLPA DE FRUTA	-BOLO DE CACAU COM UVA PASSA -FRAPÊ DE LEITE COM POLPA DE FRUTA	-BISCOITO -FRAPÊ DE LEITE COM POLPA DE FRUTA		
Composição nutricional (Média semanal)	Energia (Kcal)		CHO (g)		PTN (g)		
			55% a 65% do VET		10% a 15% do VET		
	496 kcal		79 g		17g		
		65%		15%		30%	

NUTRICIONISTA: NAYARA ELLEN SUDÁRIO DA SILVA, CRN:32296.