

Necessidades Alimentares Especiais: INTOLERÂNCIA A LACTOSE

		SETEMBRO/2025				
		SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CAFÉ DA MANHÃ 07:00		22-09-2025	23-09-2025	24-09-2025	25-09-2025	26-09-2025
		-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	-ARROZ BRANCO COZIDO	-ARROZ BRANCO COZIDO	- MACARRÃO COM MOLHO DE FRANGO, TOMATE, CENOURA, POLPA DE TOMATE, CHEIRO VERDE E MOLHO BRANCO.	-ARROZ BRANCO COZIDO
		-FEIJÃO CARIOQUINHA COZIDO	-FEIJÃO PRETO COZIDO	-FEIJÃO CARIOQUINHA COZIDO	-FEIJÃO CARIOQUINHA COZIDO	-FEIJÃO CARIOQUINHA COZIDO
	-CARNE BOVINA EM CUBOS COM BATATA, POLPA DE TOMATE E CHEIRO VERDE	-CARNE SUÍNA, PERNIL EM CUBOS ACEBOLADO	NHOQUE COM MOLHO DE CARNE BOVINA MOÍDA, POLPA DE TOMATE E QUEIJO MUSSARELA	-SALADA CRUA TEMPERADA COM AZEITE, SAL E VINAGRE	-SALADA CRUA TEMPERADA COM AZEITE, SAL E VINAGRE	-FILÉ DE PEITO DE FRANGO EM CUBOS ACEBOLADO
	-SALADA CRUA TEMPERADA COM AZEITE, SAL E VINAGRE	-FRUTA	-FRUTA	-SALADA CRUA TEMPERADA COM AZEITE, SAL E VINAGRE	-FRUTA	-SALADA CRUA TEMPERADA COM AZEITE, SAL E VINAGRE
	-FRUTA		-SUCO			-FRUTA
Composição nutricional (Média semanal)	Energia (Kcal)					
		405 Kcal			66g	15g
				55% a 65% do VET	10% a 15% do VET	15% a 30% do VET
						14g
						30%

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

Necessidades Alimentares Especiais: INTOLERÂNCIA A LACTOSE

SETEMBRO/2025					
	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
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 CARIOQUINHA COZIDO -FILÉ DE PEITO DE FRANGO EM CUBOS ACEBOLADO -SALADA CRUA TEMPERADA COM AZEITE, SAL E VINAGRE -FRUTA	-ARROZ BRANCO COZIDO -FEIJÃO CARIOQUINHA COZIDO -CARNE BOVINA EM CUBOS COM BATATA, POLPA DE TOMATE E CHEIRO VERDE -SALADA CRUA TEMPERADA COM AZEITE, SAL E VINAGRE -FRUTA	-ARROZ BRANCO COZIDO -FEIJÃO PRETO COZIDO -CARNE SUÍNA, PERNIL EM CUBOS ACEBOLADO -SALADA CRUA TEMPERADA COM AZEITE, VINAGRE E SAL -FRUTA	-ARROZ BRANCO COZIDO -FEIJÃO CARIOQUINHA COZIDO -NHOQUE COM MOLHO DE CARNE BOVINA MOÍDA, POLPA DE TOMATE E QUEIJO MUSSARELA -SALADA CRUA TEMPERADA COM AZEITE, SAL E VINAGRE -SUCO	-MACARRÃO COM MOLHO DE FRANGO, TOMATE, CENOURA, POLPA DE TOMATE, CHEIRO VERDE E MOLHO BRANCO. -SALADA CRUA TEMPERADA COM AZEITE, SAL E VINAGRE -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)	LPD (g)
	496 kcal	55% a 65% do VET	17g	10% a 15% do VET	15% a 30% do VET
	65%	15%	30%		

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