

Necessidades Alimentares Especiais: *INTOLERÂNCIA A LACTOSE*

NOVEMBRO/2025

	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CAFÉ DA MANHÃ 07:00	10-11-2025 -PÃO COM MANTEIGA -LEITE COM CACAU	11-11-2025 -BOLO DE FUBÁ COM ERVA DOCE -LEITE COM CACAU	12-11-2025 -BOLO DE CENOURA -LEITE COM CACAU	13-11-2025 -BOLO DE CACAU COM UVA PASSA -LEITE COM CACAU	14-11-2025 -BISCOITO DE POLVILHO -LEITE COM CACAU
MERENDA MANHÃ 09:10	-ARROZ BRANCO COZIDO -FEIJÃO CARIOQUINHA COZIDO -OMELETE COM CENOURA E CHEIRO VERDE -SALADA CRUA, TEMPERADA COM AZEITE, VINAGRE E SAL -FRUTA	-ARROZ BRANCO COZIDO -FEIJÃO CARIOQUINHA COZIDO -SOBRECOXA DE FRANGO COZIDA COM CENOURA, MILHO DE POLPA DE TOMATE -SALADA DE CRUA TEMPERADA COM AZEITE, VINAGRE E SAL -FRUTA	-ARROZ BRANCO COZIDO -FEIJÃO CARIOQUINHA COZIDO -QUIBE ASSADO. -SALADA DE CRUA TEMPERADA COM AZEITE, VINAGRE E SAL -SUCO	-ARROZ BRANCO COZIDO -FEIJÃO PRETO COZIDO -CARNE SUÍNA EM CUBOS, ACEBOLADA -SALADA DE CRUA TEMPERADA COM AZEITE, VINAGRE E SAL -FRUTA	-SOPA: MACARRÃO, MOLHO DE CARNE BOVINA MOÍDA, BATATA, CENOURA, POLPA DE TOMATE E CHEIRO VERDE. -FRUTA
Composição nutricional (Média semanal)	Energia (Kcal) 405 Kcal		CHO (g) 55% a 65% do VET 66g 65%	PTN (g) 10% a 15% do VET 15g	LPD (g) 15% a 30% do VET 14g 30%

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

Necessidades Alimentares Especiais: *INTOLERÂNCIA A LACTOSE*

NOVEMBRO/2025

	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
CAFÉ DA TARDE 12:20	10-11-2025	11-11-2025	12-11-2025	13-11-2025	14-11-2025
MERENDA MANHÃ 15:10	-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 DE POLVILHO -FRAPÊ DE LEITE COM POLPA DE FRUTA
	-SOPA: MACARRÃO, MOLHO DE CARNE BOVINA MOIDA, BATATA, CENOURA, POLPA DE TOMATE E CHEIRO VERDE. -FRUTA	-ARROZ BRANCO COZIDO -FEIJOÃO CARIOQUINHA COZIDO -OMELETE COM CENOURA E CHEIRO VERDE -SALADA CRUA, TEMPERADA COM AZEITE, VINAGRE E SAL -FRUTA	-ARROZ BRANCO COZIDO -FEIJOÃO CARIOQUINHA COZIDO -SOBRECOXA DE FRANGO COZIDA COM CENOURA, MILHO DE POLPA DE TOMATE -SALADA DE CRUA TEMPERADA COM AZEITE, VINAGRE E SAL -SUCO	-ARROZ BRANCO COZIDO -FEIJOÃO CARIOQUINHA COZIDO -QUIBE ASSADO. -SALADA DE CRUA TEMPERADA COM AZEITE, VINAGRE E SAL -FRUTA	-ARROZ BRANCO COZIDO -FEIJOÃO PRETO COZIDO -CARNE SUÍNA EM CUBOS, ACEBOLADA -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 DE POLVILHO -FRAPÊ DE LEITE COM POLPA DE FRUTA
Composição nutricional (Média semanal)	Energia (Kcal) 496 kcal	CHO (g) 55% a 65% do VET	PTN (g) 10% a 15% do VET	LPD (g) 15% a 30% do VET	
		79 g 65%	17 g 15%	15g 30%	

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