

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
<b>CAFÉ DA MANHÃ</b> 07:00	PÃO COM MANTEIGA -LEITE INTEGRAL COM CACAU LEITE ZERO LACTOSE (NAE)	BOLO DE FUBÁ COM ERVA DOCE -LEITE INTEGRAL COM CACAU LEITE ZERO LACTOSE (NAE)	BOLO DE CENOURA -LEITE INTEGRAL COM CACAU LEITE ZERO LACTOSE (NAE)	-BOLO DE CACAU COM UVA PASSA - LEITE INTEGRAL COM CACAU LEITE ZERO LACTOSE (NAE)	-BISCOITO - LEITE INTEGRAL COM CACAU LEITE ZERO LACTOSE (NAE)
<b>MERENDA MANHÃ</b> 09:20	-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	-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	-MACARRÃO COM MOLHO DE CARNE BOVINA MOÍDA, POLPA DE TOMATE, CENOURA E CHEIRO VERDE.  -SALADA DE CRUA TEMPERADA COM AZEITE, VINAGRE E SAL  -FRUTA
<b>CAFÉ DA TARDE</b> 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

<b>MERENDA TARDE 15:00</b>	-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 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	-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
<b>CAFÉ DA TARDE II 17:10</b>	-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
<b>Composição nutricional (Média semanal)</b>	<b>Energia (Kcal)</b>	<b>CHO (g)</b>	<b>PTN (g)</b>	<b>LPD (g)</b>	
		<b>55% a 65% do VET</b>	<b>10% a 15% do VET</b>	<b>15% a 30% do VET</b>	
	945 kcal	135 g 65%	35g 15%	32g 30%	
<b>NUTRICIONISTA: NAYARA ELLEN SUDÁRIO DA SILVA, CRN:32296.</b>					