

Necessidades Alimentares Especiais: *INTOLERÂNCIA A LACTOSE*

OUTUBRO/2025

	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
	29-09-2025	30-09-2025	01-10-2025	02-10-2025	03-10-2025
CAFÉ DA MANHÃ 07:00	-PÃO COM MANTEIGA - LEITE COM CACAU	-BOLO DE FUBÁ COM ERVA DOCE - LEITE COM CACAU	-BOLO DE CENOURA -LEITE COM CACAU	-BOLO DE CACAU COM UVA PASSA - LEITE COM CACAU	-BISCOITO DE POLVILHO - LEITE COM CACAU
MERENDA MANHÃ 09:10	-ARROZ BRANCO COZIDO -FEIJO CARIOQUINHA COZIDO -MOLHO DE CARNE BOVINA MOÍDA, CENOURA, TOMATE, PIMENTÃO, MILHO E CHEIRO VERDE -SALADA CRUA TEMPERADA COM AZEITE, SAL E VINAGRE -FRUTA	-ARROZ BRANCO COZIDO -FEIJO PRETO COZIDO - OMELETE COM CENOURA, CEBOLA E CHEIRO VERDE -SALADA CRUA TEMPERADA COM AZEITE, SAL E VINAGRE -FRUTA	-ARROZ BRANCO COZIDO -FEIJO CARIOQUINHA COZIDO -FAROFA DE CARNE SUÍNA, FARINHA DE MANDIOCA, FARINHA DE MILHO, CENOURA E CHEIRO VERDE -SALADA CRUA TEMPERADA COM AZEITE, SAL E VINAGRE -SUCO	-SOPA DE MACARRÃO COM MOLHO DE CARNE BOVINA MOÍDA, CENOURA, POLPA DE TOMATE, ABÓBORA, MANDIOCA, BATATA E CHEIRO VERDE. -FRUTA	-ARROZ BRANCO COZIDO -FEIJO CARIOQUINHA COZIDO -MOLHO DE SOBREOXA DE FRANGO COM CENOURA, POLPA DE TOMATE, MILHO E CHEIRO VERDE -SALADA CRUA TEMPERADA COM AZEITE, SAL E VINAGRE -FRUTA
Composição nutricional (Média semanal)	Energia (Kcal)		CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)
	405 Kcal		55% a 65% do VET	10% a 15% do VET	15% a 30% do VET
	66g		15g	14g	
		65%/%	15%	30%	

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

Necessidades Alimentares Especiais: *INTOLERÂNCIA A LACTOSE*

OUTUBRO/2025

	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
	29-09-2025	30-09-2025	01-10-2025	02-10-2025	03-10-2025
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 DE POLVILHO -FRAPÊ DE LEITE COM POLPA DE FRUTA
MERENDA MANHÃ 15:10	-ARROZ BRANCO COZIDO -FEIJÃO CARIOQUINHA COZIDO -MOLHO DE SOBREDOXA DE FRANGO COM CENOURA, POLPA DE TOMATE, MILHO E CHEIRO VERDE -SALADA CRUA TEMPERADA COM AZEITE, SAL E VINAGRE -FRUTA	-ARROZ BRANCO COZIDO -FEIJÃO CARIOQUINHA COZIDO -MOLHO DE CARNE BOVINA MOÍDA, CENOURA, TOMATE, PIMENTÃO, MILHO E CHEIRO VERDE -SALADA CRUA TEMPERADA COM AZEITE, SAL E VINAGRE -FRUTA	-ARROZ BRANCO COZIDO -FEIJÃO PRETO COZIDO - OMELETE COM CENOURA, CEBOLA E CHEIRO VERDE -SALADA CRUA TEMPERADA COM AZEITE, SAL E VINAGRE -SUCO -FRUTA	-ARROZ BRANCO COZIDO -FEIJÃO CARIOQUINHA COZIDO -FAROF DE CARNE SUÍNA, FARINHA DE MANDIOCA, FARINHA DE MILHO, CENOURA E CHEIRO VERDE -SALADA CRUA TEMPERADA COM AZEITE, SAL E VINAGRE -FRUTA	-SOPA DE MACARRÃO COM MOLHO DE CARNE BOVINA MOÍDA, CENOURA, POLPA DE TOMATE, ABÓBORA, MANDIOCA, BATATA E CHEIRO VERDE. -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 79 g 65%	PTN (g) 10% a 15% do VET 17g 15%	LPD (g) 15% a 30% do VET 15g 30%

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