

Necessidades Alimentares Especiais: *INTOLERÂNCIA A LACTOSE*

## OUTUBRO/2025

	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
<b>CAFÉ DA MANHÃ</b> 07:00	13-10-2025 -PÃO COM MANTEIGA - LEITE COM CACAU	14-10-2025 -BOLO DE FUBÁ COM ERVA DOCE - LEITE COM CACAU	15-10-2025 FERIADO	16-10-2025 -BOLO DE CACAU COM UVA PASSA - LEITE COM CACAU	17-10-2025 - PÃO DE LEITE COM MANTEIGA - LEITE COM CACAU
<b>MERENDA MANHÃ</b> 09:10	-ARROZ BRANCO COZIDO -FEIJO CARIOQUINHA COZIDO -OMELETE -SALADA CRUA TEMPERADA COM AZEITE, SAL E VINAGRE -FRUTA	-ARROZ BRANCO COZIDO -FEIJO CARIOQUINHA COZIDO -FILÉ DE PEITO DE FRANGO EM CUBOS ACEBOLADO -SALADA CRUA TEMPERADA COM AZEITE, SAL E VINAGRE -FRUTA		-ARROZ BRANCO COZIDO -FEIJO PRETO COZIDO -CARNE SUÍNA, PERNIL EM CUBOS ACEBOLADO -SALADA CRUA TEMPERADA COM AZEITE, VINAGRE E SAL -FRUTA	- MACARRÃO COM MOLHO DE FRANGO, TOMATE, CENOURA, POLPA DE TOMATE, CHEIRO VERDE E MOLHO BRANCO. -SALADA CRUA TEMPERADA COM AZEITE, SAL E VINAGRE -FRUTA
<b>Composição nutricional (Média semanal)</b>	<b>Energia (Kcal)</b>		<b>CHO (g)</b>	<b>PTN (g)</b>	<b>LPD (g)</b>
	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
	06-10-2025	07-10-2025	08-10-2025	09-10-2025	10-10-2025
<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	<b>FERIADO</b>	-BOLO DE CACAU COM UVA PASSA -FRAPÊ DE LEITE COM POLPA DE FRUTA	-PÃO DE LEITE COM MANTEIGA -FRAPÊ DE LEITE COM POLPA DE FRUTA
<b>MERENDA TARDE</b> 15:10	- MACARRÃO COM MOLHO DE FRANGO, TOMATE, CENOURA, POLPA DE TOMATE, CHEIRO VERDE E MOLHO BRANCO. -SALADA CRUA TEMPERADA COM AZEITE, SAL E VINAGRE -FRUTA	-ARROZ BRANCO COZIDO -FEIJÃO CARIOQUINHA COZIDO -OMELETE -SALADA CRUA TEMPERADA COM AZEITE, SAL E VINAGRE -FRUTA		-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 PRETO COZIDO -CARNE SUÍNA, PERNIL EM CUBOS ACEBOLADO -SALADA CRUA TEMPERADA COM AZEITE, VINAGRE E SAL -FRUTA
<b>CAFÉ DA TARDE II</b> 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 CACAU COM UVA PASSA -FRAPÊ DE LEITE COM POLPA DE FRUTA	-PÃO DE LIETE COM MANTEIGA -FRAPÊ DE LEITE COM POLPA DE FRUTA
<b>Composição nutricional (Média semanal)</b>		<b>Energia (Kcal)</b> 496 kcal	<b>CHO (g)</b> 55% a 65% do VET 79 g 65%	<b>PTN (g)</b> 10% a 15% do VET 17g 15%	<b>LPD (g)</b> 15% a 30% do VET 15g 30%

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