

Necessidades Alimentares Especiais: INTOLERÂNCIA A LACTOSE

OUTUBRO/2025

	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
	20-10-2025	21-10-2025	22-10-2025	23-10-2025	24-10-2025
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 -LEITE COM CACAU
MERENDA MANHÃ 09:10	-ARROZ BRANCO COZIDO -FEIJO CARIOQUINHA COZIDO -OMELETE COM CENOURA E CHEIRO VERDE -SALADA CRUA TEMPERADA COM AZEITE, SAL E VINAGRE -FRUTA	-ARROZ BRANCO COZIDO -FEIJO CARIOQUINHA COZIDO -NHOQUE COM MOLHO DE CARNE BOVINA MOÍDA, POLPA DE TOMATE E QUEIJO MUSSARELA -SALADA CRUA TEMPERADA COM AZEITE, SAL E VINAGRE -FRUTA	-ARROZ BRANCO COZIDO -FEIJO CARIOQUINHA COZIDO -SOBRECOXA DE FRANGO ASSADA -SALADA CRUA TEMPERADA COM AZEITE, SAL E VINAGRE -SUCO	-MACARRÃO COM MOLHO DE CARNE BOVINA MOÍDA, TOMATE, CENOURA, POLPA DE TOMATE, CHEIRO VERDE E MOLHO BRANCO. -SALADA CRUA TEMPERADA COM AZEITE, SAL E VINAGRE -FRUTA	-ARROZ BRANCO COZIDO -FEIJO CARIOQUINHA COZIDO -CARNE BOVINA ACEBOLADA -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
CAFÉ DA TARDE 12:20	20-10-2025	21-10-2025	22-10-2025	23-10-2025	24-10-2025
MERENDA TARDE 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 -FRAPÊ DE LEITE COM POLPA DE FRUTA
	-ARROZ BRANCO COZIDO	-ARROZ BRANCO COZIDO	-ARROZ BRANCO COZIDO	-ARROZ BRANCO COZIDO	-MACARRÃO COM MOLHO DE CARNE BOVINA MOÍDA, TOMATE, CENOURA, POLPA DE TOMATE, CHEIRO VERDE E MOLHO BRANCO.
	-FEIJÃO CARIOQUINHA COZIDO	-FEIJÃO CARIOQUINHA COZIDO	-FEIJÃO CARIOQUINHA COZIDO	-FEIJÃO CARIOQUINHA COZIDO	
	-CARNE BOVINA ACEBOLADA VERDE	-OMELETE COM CENOURA E CHEIRO VERDE	-NHOQUE COM MOLHO DE CARNE BOVINA MOÍDA, POLPA DE TOMATE E QUEIJO MUSSARELA	-SOBRECOXA DE FRANGO ASSADA	
	-SALADA CRUA TEMPERADA COM AZEITE, SAL E VINAGRE	-SALADA CRUA TEMPERADA COM AZEITE, SAL E VINAGRE	-SALADA CRUA TEMPERADA COM AZEITE, SAL E VINAGRE	-SALADA CRUA TEMPERADA COM AZEITE, SAL E VINAGRE	
	-FRUTA	-FRUTA	-FRUTA	-FRUTA	-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	10% a 15% do VET	15% a 30% do VET	
	79 g	17g	15g		
	65%	15%	30%		

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