

Necessidades Alimentares Especiais: INTOLERÂNCIA A LACTOSE

OUTUBRO/2025

	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
	27-10-2025	28-10-2025	29-10-2025	30-10-2025	31-10-2025
CAFÉ DA MANHÃ 07:00	FERIADO	-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 -FEIJÃO CARIOQUINHA COZIDO -FAROFA DE CARNE SUÍNA, CENOURA, FARINHA DE MILHO E FARINHA DE MANDIOCA -SALADA CRUA TEMPERADA COM AZEITE, SAL E VINAGRE -FRUTA	-ARROZ BRANCO COZIDO -FEIJÃO CARIOQUINHA COZIDO -NHOQUE COM MOLHO DE TOMATE E MUSSARELA -SALADA CRUA TEMPERADA COM AZEITE, SAL E VINAGRE -SUCO	-ARROZ BRANCO COZIDO -FEIJÃO CARIOQUINHA COZIDO -CARNE BOVINA EM CUBOS COM BATATA -SALADA CRUA TEMPERADA COM AZEITE, SAL E VINAGRE -FRUTA	-ARROZ BRANCO COZIDO -FEIJÃO CARIOQUINHA COZIDO -FILÉ DE FRANGO EM CUBOS COM MOLHO DE TOMATE E CHERO 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
	27-10-2025	28-10-2025	29-10-2025	30-10-2025	31-10-2025
CAFÉ DA TARDE 12:20	FERIADO	-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
MERENDA TARDE 15:10		-ARROZ BRANCO COZIDO	-ARROZ BRANCO COZIDO	-ARROZ BRANCO COZIDO	-ARROZ BRANCO COZIDO
		-FEIJÃO CARIOQUINHA COZIDO	-FEIJÃO CARIOQUINHA COZIDO	-FEIJÃO CARIOQUINHA COZIDO	-FEIJÃO CARIOQUINHA COZIDO
		-FILÉ DE FRANGO EM CUBOS COM MOLHO DE TOMATE E CHEIRO VERDE	-FAROFÁ DE CARNE SUÍNA, CENOURA, FARINHA DE MILHO E FARINHA DE MANDIOCA	-NHOQUE COM MOLHO DE TOMATE E MUSSARELA	-CARNE BOVINA EM CUBOS COM BATATA
		-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	-SUCO	-FRUTA
CAFÉ DA TARDE II 17:00		-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	79 g	10% a 15% do VET	15% a 30% do VET
		65%	17g	15g	30%

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