

Necessidades Alimentares Especiais: *INTOLERÂNCIA A LACTOSE*

## NOVEMBRO/2025

	SEGUNDA-FEIRA 17-11-2025	TERÇA-FEIRA 18-11-2025	QUARTA-FEIRA 19-11-2025	QUINTA-FEIRA 20-11-2025	SEXTA-FEIRA 21-11-2025
<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)	FERIADO	PONTO FACULTATIVO
<b>MERENDA MANHÃ</b> 09:20	-ARROZ BRANCO COZIDO -FEIJÃO CARIOQUINHA COZIDO -CARNE BOVINA ACEBOLADA -SALADA CRUA TEMPERADA COM AZEITE, SAL E VINAGRE -FRUTA	-ARROZ BRANCO COZIDO -FEIJÃO CARIOQUINHA COZIDO -FILÉ DE PEITO DE FRANGO FRITO E ACEBOLADO - SALADA CRUA TEMPERADA COM AZEITE, SAL E VINAGRE -FRUTA	- ARROZ BRANCO COZIDO -FEIJÃO PRETO COZIDO -CARNE SUÍNA ACEBOLADA -SALADA CRUA TEMPERADA COM AZEITE, SAL E VINAGRE -SUCO		
<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		
<b>MERENDA TARDE</b> 15:00	- ARROZ BRANCO COZIDO -FEIJÃO PRETO COZIDO -CARNE SUÍNA ACEBOLADA -SALADA CRUA TEMPERADA COM AZEITE, SAL E VINAGRE -FRUTA	-ARROZ BRANCO COZIDO -FEIJÃO CARIOQUINHA COZIDO -CARNE BOVINA ACEBOLADA -SALADA CRUA TEMPERADA COM AZEITE, SAL E VINAGRE -FRUTA	-ARROZ BRANCO COZIDO -FEIJÃO CARIOQUINHA COZIDO -FILÉ DE PEITO DE FRANGO FRITO E ACEBOLADO - SALADA CRUA TEMPERADA COM AZEITE, SAL E VINAGRE -SUCO		

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