



CARDÁPIO - Infantil
CELÍACO

SETEMBRO 2024

	SEGUNDA-FEIRA 02/09	TERÇA-FEIRA 03/09	QUARTA-FEIRA 04/09	QUINTA-FEIRA 05/09	SEXTA-FEIRA 06/09
TURNO MATUTINO					
Café da manhã 8h	Pão caseiro s/ açúcar, sem glúten Manteiga Leite quente com cacau MAÇA	Pão mini de abóbora s/ açúcar, sem glúten Requeijão caseiro Leite quente com cacau BANANA BRANCA	Pão caseiro s/ açúcar, glúten Requeijão caseiro Leite quente com cacau MAÇA	Biscoito de Polvilho Leite quente com cacau ou Leite Puro MANGA CUBOS	Pudim de maisena com cacau e caldo de uva passa Flocos de Milho BANANA BRANCA
Almoço 11h	Arroz Feijão Preto Carne moída ao sugo Salada: Couve flor Salada: Beterraba cubos	Arroz Feijão Carioca Carne iscas ao sugo Com abóbora cubinhos Salada: Alface	Arroz Feijão Preto Filé de frango cubos Salada: Repolho Salada: Tomate cubos	Arroz Feijão Preto Carne Iscas ao sugo Seleta na manteiga: (Batata e cenoura)	Arroz Feijão Carioca Estopinha (Filé de Cação, cebola, tomate) Salada: Tomate cubos Salada: Chuchu cubos
TURNO VESPERTINO					
Café da tarde 14h	Biscoito de Polvilho Chocolate quente (leite, cacau, canela em pau) MANGA CUBOS	Pão caseiro s/ açúcar, sem glúten Manteiga Leite quente com cacau MAÇA	Biscoito de Polvilho Leite quente com cacau BANANA BRANCA	Pão mini de abóbora s/ açúcar, sem glúten Requeijão caseiro Leite quente com cacau MAMÃO	Biscoito de Polvilho Leite quente com cacau LARANJA
Jantar 16h	Arroz Feijão Preto Filé de frango cubos Salada: Cenoura cubos Salada: Repolho	Polenta (sem glúten) Carne moída ao sugo Salada: Brócolis Salada: Beterraba cubos	Sopa de macarrão de arroz, tomate, abóbora, chuchu e carne iscas	Arroz Feijão Preto Filé de frango cubos Salada: Couve-flor	Macarronada: Macarrão de arroz Ao molho bolonhesa Salada: Brócolis Salada: Tomate cubos

Composição nutricional (média semanal de um turno)	Energia (kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)	FIBRAS (g)	Vit. A (g)	Vit. C (g)	Ca (mg)	Fe (mg)	Mg (mg)	Zn (mg)	Na (mg)
	1168,5	175,6	50,1	32,7	20,4	579,8	105,6	516,4	9,0	218,8	80,9	1547,8

Observações: Oferecer bastante água nos intervalos das refeições para manter as crianças hidratadas. Utilizar frutas que forem enviadas conforme disponibilidade. As refeições devem ter consistência conforme a aceitação e capacidade de mastigação de cada criança. Devem ser amassados para servir, não batidos no liquidificador para estimular a mastigação das crianças. Utilizar os legumes conforme a disponibilidade. O cardápio poderá sofrer alterações de substituição por alimentos de mesmo valor nutricional caso haja alguma intercorrência no fornecimento dos alimentos deste cardápio.



Elaine M. Prestes
CRN 10 3228

Sandra Maria Pereira
CRN 10 0275