



CARDÁPIO - Infantil
CELÍACO

MARÇO 2024

	SEGUNDA-FEIRA 25/03	TERÇA-FEIRA 26/03	QUARTA-FEIRA 27/03	QUINTA-FEIRA 28/03	SEXTA-FEIRA 29/03	
TURNO MATUTINO						
Café da manhã 8h	Pão caseiro s/ açúcar, sem glúten Manteiga Leite morno com caldo de uva passa BRANCA e cacau MELÃO	Pão mini sem açúcar, sem glúten Requeijão caseiro Suco de Maça Integral MAÇA	Pão integral sem açúcar, sem glúten Patê de cenoura Suco de Uva Integral BANANA	Browne de cacau sem glúten com cobertura de cacau com caldo de uva Leite morno com caldo de uva passa BRANCA e cacau MANGA		
Almoço 11h	Risoto de frango Lentilha Seleta de legumes: (Batata e cenoura cubos)	Arroz Feijão Preto Carne moída ao sugo Salada: Chuchu cubos Salada: Beterraba cubos	Arroz Feijão Carioca Estopinha (Filé de Cação, cebola, tomate) Farofa Funcional Salada: Tomate/pepino cubos	Arroz Fricassê de frango com requeijão caseiro Lentilha Salada: Beterraba cubos Salada: Repolho		FERIADO
TURNO VESPERTINO						
Café da tarde 14h	Bolo de banana, sem glúten com uva passa preta farinha de aveia s/ açúcar Leite morno com caldo de uva passa BRANCA e cacau LARANJA	Torta de frango c/legumes, sem glúten (frango/cenoura/tomate/ repolho) Suco de Maça Integral MAÇA	Smoothie de banana caturra madura com caldo de uva passa preta Flocos de milho s/ açúcar MAMÃO	Browne de cacau sem glúten com cobertura de cacau com caldo de uva Suco de Uva Integral MANGA		
Jantar 16h	Macarronada: Macarrão de arroz Carne moída ao sugo Salada: Beterraba Salada: Cenoura ralada	Arroz Carreteiro Feijão Preto Purê de abóbora Salada: Repolho	Polenta Filé de peito cubos com brócolis e cenoura ao sugo Salada: Beterraba	Arroz Feijão Carioca Estopinha (Filé de Cação, cebola, tomate) Farofa Funcional Salada: Tomate/pepino cubos		FERIADO

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)
	668,4	57,8	14,7	20,5	7,9	210,4	35,6	248,5	6,2	113,4	51,6	909,0

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