



CARDÁPIO - Infantil  
ALERGIA À PROTEÍNA DO LEITE DE VACA

OUTUBRO 2024

	SEGUNDA-FEIRA 14/10	TERÇA-FEIRA 15/10	QUARTA-FEIRA 16/10	QUINTA-FEIRA 17/10	SEXTA-FEIRA 18/10
			<b>TURNO MATUTINO</b>		
<b>Café da manhã</b> 8h	<b>PONTO FACULTATIVO</b>	<b>DIA DO PROFESSOR</b>	Pão caseiro s/ açúcar, sem leite Manteiga vegana Leite de soja quente com cacau	Pão beterraba s/ açúcar, sem leite Manteiga vegana Suco Integral de Maça	Bolo de banana com farinha de aveia s/ açúcar, sem leite Leite de soja Puro saborizado com canela em pau MAÇA
			LARANJA LIMA	BANANA BRANCA	
<b>Almoço</b> 11h	<b>PONTO FACULTATIVO</b>	<b>DIA DO PROFESSOR</b>	Arroz Lentilha Carne moída ao sugo c/ abóbora cubos Purê de batata doce Salada: Alface	Arroz Feijão Preto Filé de frango cubos Seleta de legumes (couve-flor/cenoura)	Arroz carreteiro Feijão Preto Salada: Abobrinha Salada: Repolho roxo
			<b>TURNO VESPERTINO</b>		
<b>Café da tarde</b> 14h	<b>PONTO FACULTATIVO</b>	<b>DIA DO PROFESSOR</b>	Browne de cacau, sem leite Leite de soja quente com cacau	Pão caseiro s/ açúcar, sem leite Manteiga vegana Leite de soja quente/cacau	Pão de beterraba s/ açúcar, sem leite Manteiga vegana Leite de soja quente/cacau
			BANANA BRANCA	MANGA CUBINHOS	MAMÃO
<b>Jantar</b> 16h	<b>PONTO FACULTATIVO</b>	<b>DIA DO PROFESSOR</b>	Arroz Feijão Preto Filé de frango cubos com milho liquidificado Salada: Brócolis Salada: Pepino	Polenta Carne moída ao sugo Salada: Alface Salada: Beterraba cubos	Arroz Feijão Carioca Estopinha (Filé de Cação, cebola, tomate) Farofa Funcional Salada: Tomate cubos Salada: Chuchu 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)
	934,4	140,4	40,0	26,1	16,3	463,8	84,4	413,1	7,2	175,0	64,7	1238,2

**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