







*OBS: Cardápio sujeito a alterações desde que entrem em contato com a Nutricionista Andréa Cristina Fadoni.

*Verduras, Legumes e Frutas – serão utilizadas as variedades encaminhadas semanalmente do Ag. Familiar, PAA ou dos Fornecedores;

REFEIÇÃO	Segunda 01	Terça 02	Quarta 03	Quinta 04	Sexta 05
Lanche da Manhã 9:00	Macarrão espaguete à bolonhesa	Arroz Branco + Feijuca de Pernil + Salada	Pão francês c/ carne moida + Suco de Maracujá	Arroz + Frango em molho + Salada	Arroz Doce + Fruta
Fruta 10:55	Banana	Maça	Laranja	Goiaba	Pera
Lanche da Tarde 15:00	Macarrão espaguete à bolonhesa	Arroz Branco + Feijuca de Pernil + Salada	Pão francês c/ carne moida + Suco de Maracujá	Arroz + Frango em molho + Salada	Arroz Doce + Fruta
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (média semanal): 1145 Kcal, sendo 36g PTN / 38g LIP / 172g CHO					

*Atenção: Alunos com Necessidades Alimentares Especiais: 1. ALERGIA A PROTEINA DO LEITE – subs. por agua ou bebida de soja ou não adicionar o leite na preparação; 2. INTOLERÂNCIA A LACTOSE – subs. por leite s/lactose ou não adicionar na preparação; 3. ALERGIA AO OVO - não cologia o ovo na preparação; 4. ALERGIA AO GLÚTEN – utilizar os alimentos específicos; 5. ALERGIA AO TOMATE – não ofertar tomate e nem extrato;









*OBS: Cardápio sujeito a alterações desde que entrem em contato com a Nutricionista Andréa Cristina Fadoni.

*Verduras, Legumes e Frutas – serão utilizadas as variedades encaminhadas semanalmente do Ag. Familiar, PAA ou dos Fornecedores;

REFEIÇÃO	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta
	08	09	10	11	12
Lanche	Arroz Temperado c/	Arroz Branco + Feijão	Pão Caseiro c/	Arroz Branco +	Mingau de Chocolate
da Manhã	carne Moída e	Carioca c/ Calabresa em	Requeijão + Suco de	Nhoque c/ Carne	
9:00	legumes	cubos + Salada	Uva + Fruta	Moída	
Fruta 10:55	Banana	Maça	Laranja	Goiaba	Pera
Lanche	Arroz Temperado c/	Arroz Branco + Feijão	Pão Caseiro c/	Arroz Branco +	Mingau de Chocolate
da Tarde	carne Moída e	Carioca c/ Calabresa em	Requeijão + Suco de	Nhoque c/ Carne	
15:00	legumes	cubos + Salada	Uva + Fruta	Moída	
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (média semanal): 1139 Kcal, sendo 36 g PTN / 40 g LIP / 174g CHO					

*Atenção: Alunos com Necessidades Alimentares Especiais: 1. ALERGIA A PROTEINA DO LEITE – subs. por agua ou bebida de soja ou não adicionar o leite na preparação; 2. INTOLERÂNCIA A LACTOSE – subs. por leite s/ lactose ou não adicionar na preparação; 3. ALERGIA AO OVO - não color or o ovo na preparação; 4. ALERGIA AO GLÚTEN – utilizar os alimentos específicos; 5. ALERGIA AO TOMATE – não ofertar tomate e nem extrato;



ANDRÉA CRISTINA FADONI PIVA

<u>IUTRICIONISTA - CRN8-9113</u> <u>CPF: 076.321.829-42</u>

<u>""Somos mais fortes do que pensamos e mais capazes do que acreditamos. Confie!"</u>







- *OBS: Cardápio sujeito a alterações desde que entrem em contato com a Nutricionista Andréa Cristina Fadoni.
- *Verduras, Legumes e Frutas serão utilizadas as variedades encaminhadas semanalmente do Ag. Familiar, PAA ou dos Fornecedores;

REFEIÇÃO	Segunda 15	Terça 16	Quarta 17	Quinta 18	Sexta 19
Lanche da Manhã 9:00	Galinhada Colorida + Salada	Bolacha Maisena + Suco de Acerola	Pão francês c/ Margarina + Suco de Abacaxi	Recesso Escolar	Recesso Escolar
Fruta 10:55	Banana	Maça	Laranja	Recesso Escolar	Recesso Escolar
Lanche da Tarde 15:00	Galinhada Colorida + Salada	Bolacha Maisena + Suco de Acerola	Pão francês c/ Margarina + Suco de Abacaxi	Recesso Escolar	Recesso Escolar
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (média semanal): 1136 Kcal, sendo 37 g PTN / 36g LIP / 163g CHO					

*Atenção: Alunos com Necessidades Alimentares Especiais: 1. ALERGIA A PROTEINA DO LEITE – subs. por agua ou bebida de soja ou não adicionar o leite na preparação; 2. INTOLERÂNCIA A LACTOSE – subs. por leite s/lactose ou não adicionar na preparação; 3. ALERGIA AO OVO - não cologia o ovo na preparação; 4. ALERGIA AO GLÚTEN – utilizar os alimentos específicos; 5. ALERGIA AO TOMATE – não ofertar tomate e nem extrato;



""Somos mais fortes do que pensamos e mais capazes do que acreditamos. Confie!"







*OBS: Cardápio sujeito a alterações desde que entrem em contato com a Nutricionista Andréa Cristina Fadoni.

*Verduras, Legumes e Frutas – serão utilizadas as variedades encaminhadas semanalmente do Ag. Familiar, PAA ou dos Fornecedores;

REFEIÇÃO	Segunda 22	Terça 23	Quarta 24	Quinta 25	Sexta 26
Lanche da Manhã 9:00	Recesso Escolar				
Fruta 10:55	Recesso Escolar				
Lanche da Tarde 15:00	Recesso Escolar				

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (média semanal): 0 Kcal, sendo 0g PTN / 0g LIP / 0g CHO

*Atenção: Alunos com Necessidades Alimentares Especiais: 1. ALERGIA A PROTEINA DO LEITE – subs. por agua ou bebida de soja ou não adicionar o leite na preparação; 2. INTOLERÂNCIA A LACTOSE – subs. por leite s/ lactose ou não adicionar na preparação; 3. ALERGIA AO OVO - não colorar o ovo na preparação; 4. ALERGIA AO GLÚTEN – utilizar os alimentos específicos; 5. ALERGIA AO TOMATE – não ofertar tomate e nem extrato;



ANDRÉA CRISTINA FADONI PIVA

CPF: 076.321.829-42









*OBS: Cardápio sujeito a alterações desde que entrem em contato com a Nutricionista Andréa Cristina Fadoni.

*Verduras, Legumes e Frutas – serão utilizadas as variedades encaminhadas semanalmente do Ag. Familiar, PAA ou dos Fornecedores;

REFEIÇÃO	Segunda 29	Terça 30	Quarta 31	Quinta 01	Sexta 02
Lanche da Manhã 9:00	Recesso Escolar				
Fruta 10:55	Recesso Escolar				
Lanche da Tarde 15:00	Recesso Escolar				
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (média semanal): 0 Kcal, sendo 0 g PTN / 0 g LIP / 0 g CHO					

*Atenção: Alunos com Necessidades Alimentares Especiais: 1. ALERGIA A PROTEINA DO LEITE – subs. por agua ou bebida de soja ou não adicionar o leite na preparação; 2. INTOLERÂNCIA A LACTOSE – subs. por leite s/lactose ou não adicionar na preparação; 3. ALERGIA AO OVO - não cologia o ovo na preparação; 4. ALERGIA AO GLÚTEN – utilizar os alimentos específicos; 5. ALERGIA AO TOMATE – não ofertar tomate e nem extrato;



""Somos mais fortes do que pensamos e mais capazes do que acreditamos. Confie!"