

CMEI / CEI DE 3 A 5 ANOS – CARDÁPIO JUNHO/2023

卷之三

 Gruppo
Risotto à la carte

SINDROME DO INTESTINO IRRITAVEL

Observações: dieta: leite s/ lactose + S/ laticínios + S/ café e chá mate + Frutas e legumes. Obstipantes + S/ Frutas Cítricas + S/ grãos + S/ milho.

CEI RAINHA DA PAZ

MIGUEL AUGUSTO B. TEIXEIRA DA SILVA

Patrícia dos Santos Alves Garcia
Mat Funcional nº 7893 CRN 8º REGIÃO

Patrícia dos Santos Alves Garcia
Mat Funcional nº 7893 CRN 8º REGIÃO

Camile Consentino
Mat Funcional nº 7394 C

Liga Marcia Toledo Faria Vicente
Mat Funcional nº 11146 CRN 8º REGIÃO

© 1993 Steven M. Stiglitz

National Revolution Committee
Chairman Mao Tse-tung
Nationalist Committee

SÍNDROME DO INTESTINO IRRITÁVEL

| | | | | | | | | INFORMAÇÃO NUTRICIONAL | |
|----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|--------|------------------------|---------------------|
| | | SEGUNDA | TERÇA | QUARTA | QUINTA | SEXTA | | MÉDIA SEMANAL MANHÃ | MÉDIA SEMANAL TARDE |
| | | 19/6/2023 | 20/6/2023 | 21/6/2023 | 22/6/2023 | 23/6/2023 | | | |
| Desjejum 7:30H/8:00H | Chá erva doce/camomila + pão sem lactose + margarina sem lactose | Suco integral de maçã, sanduíche de pão faltado sem lactose + margarina s/ lactose + alface | Leite sem lactose com maçã+ biscoito doce integral sem lactose + banana | Chá erva doce/camomila + biscoito salgado sem lactose + maça | Suco integral de maçã+ cachorro quente (pão sem lactose)+ pinhão + bolo de fubá sem lactose | KCAL | 856,32 | KCAL | 896,54 |
| Almoço 10:30H/11:00H | Arroz, caldo de feijão preto, Carne moída com legumes (abobrinha e cenoura), salada de alface + maça | Arroz, caldo de feijão carioca, Ovos mexidos, Aboborinha refogada + pêra | Arroz, caldo de feijão preto, Frango ao molho com legumes (batata e abobrinha), salada de pepino c/tomate + caqui | Arroz, caldo de feijão carioca, Bolinho desfiado + salada de cenoura com chuchu + maçã | Arroz, caldo de frango ao molho de carne ao molho, salada de acelga + pêra | CHO | 123,3 | CHO | 113,24 |
| Lanche 14:00H/14:30H | Suco integral de maçã + biscoito de polvilho s/ lactose + pêra | Arroz doce com leite sem lactose + maça | Chá erva doce/camomila + pão sem lactose com margarina sem lactose | Macarrão com frango ao molho quente (pão sem lactose)+ pinhão + bolo de fubá sem lactose | PTN | 21,34 | PTN | 21,34 | |
| Jantar 16:30H/17:00H | Sopa de frango + mandioca+ beterraba+ abobrinha + caqui | Arroz carreteiro com cenoura, batata + salada de alface c/ tomate + pêra | Sopa de batata, carne, cenoura + pêra | Purê de batatas sem leite + carne moída ao molho + salada de beterraba + banana | LIP | 19,64 | LIP | 13,2 | |
| | | SEGUNDA | TERÇA | QUARTA | QUINTA | SEXTA | | INFORMAÇÃO NUTRICIONAL | |
| | | 26/6/2023 | 27/6/2023 | 28/6/2023 | 29/6/2023 | 30/6/2023 | | MÉDIA SEMANAL MANHÃ | MÉDIA SEMANAL TARDE |
| Desjejum 7:30H/8:00H | Suco de macã integral + pão sem lactose com ovo + maça | Vitamina de frutas (banana+maçã) com leite sem lactose + biscoito doce integral sem lactose | Suco integral de macã, pão sem lactose com margarina sem lactose | Leite sem lactose com pêra + biscoito salgado integral sem lactose + banana | Suco integral de maçã, pão hot dog sem lactose c/ ovo mexido, alface, cenoura ralada + bolo de cenoura sem cobertura sem lactose | KCAL | 798,64 | KCAL | 761,34 |
| Almoço 10:30H/11:00H | Arroz, caldo de feijão preto, Frango (sassami) grelhado, salada de acelga + caqui | Arroz, caldo de feijão carioca, Carne moída ao molho, Polenta, salada de cenoura + banana | Arroz, caldo de feijão preto, Omelete assado, cenoura e abobrinha refogados + pêra | Arroz, caldo de feijão carioca, Frango ao molho, jardineira de legumes (brócolis, cenoura e couve flor) + maça | PTN | 31,46 | PTN | 22,31 | |
| Lanche 14:00H/14:30H | Leite sem lactose com maçã + biscoito doce integral sem lactose + banana | Suco integral de maçã, sanduíche de pão faltado sem lactose+ margarina sem lactose + tomate + alface | Vitamina de frutas (banana+maçã) com leite sem lactose + biscoito doce integral sem lactose | Chá erva doce/camomila + pão sem lactose com margarina sem lactose | Macarrão com molho de carne moída, salada de beterraba + maçã | CHO | 152,34 | CHO | 113,24 |
| Jantar 16:30H/17:00H | Macarrão com carne moída + brócolis refogado + maça | Canja (arroz, frango, abobrinha, cenoura, batata) + couve | Sopa de batata, carne, cenoura + couve + pêra | Suco integral de maçã, pão hot dog sem lactose c/ ovo mexido, alface, cenoura ralada + bolo de cenoura sem cobertura sem lactose | LIP | 29,54 | LIP | 24,53 | |
| | | Observações: dieta: leite s/ lactose + S/ iatícinos + S/ café e chá mate + Frutas e legumes Obstritantes + S/ Frutas Cítricas + S/ grãos + S/ milho | | ALUNO | | MIGUEL AUGUSTO B. TEIXEIRA DA SILVA | | | |
| | | CEI RAINHA DA PAZ | | CMEI | | ALUNO | | | |
| | | Patricia dos Santos Alves Garcia | | Ligia Matheus Toledo Faria Vicente | | Lidiane Carvalho Costa Stofella | | | |
| | | Mat Funcional nº 7893 CRN 8º REGIÃO | | Mariânia Rezende Gravinhos | | CRN 8º REGIÃO nº 6303 | | | |
| | | Nº1781 | | Centro de Educação Operacional | | Núcleo de Controle Operacional | | | |
| | | Mat Funcional nº 7894 CRN 8º REGIÃO | | Nº2321 | | | | | |