

CARDÁPIO ESCOLAS INTEGRAIS – CARDÁPIO JUNHO/2024

APLV

		SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	MÉDIA SEMANAL VALOR NUTRICIONAL, MARIANA				MÉDIA SEMANAL VALOR NUTRICIONAL, TÁRDE					
		3/6/2024	4/6/2024	5/6/2024	6/6/2024	7/6/2024										
Desjejum 7:30H/8:00H	Chá com leite vegetal + pão sem leite + creme vegetal	Suco integral de maçã + bolo sem leite + ponkan	Vitamina de frutas (banana e abacate) com leite vegetal + biscoito doce integral sem leite	Café com leite vegetal + pão de queijo vegano	Chá com leite vegetal + biscoito salgado integral sem leite + banana		KCAL	830	KCAL	482	KCAL	482	KCAL	84	KCAL	9
Almoço 10:30H/11:00H	Arroz, Feijão carioca, Omelete assado, legumes refogados (cenoura e vagem) + maçã	Risoto de frango (batata, cenoura, frango) salada de repolho c/ tomate + melão	Arroz, Feijão preto, Carne bovina ao molho com mandioca + salada alface + mamão	Arroz, Feijão carioca, Sobrecoxa ao molho com cenoura, salada de brócolis + ponkan	Arroz colorido, Feijão preto, Peixe ao molho, Pirão do molho de peixe, salada de alface		CHO	132	CHO	84	CHO	84	CHO	84	CHO	9
Lanche 14:00H/14:30H	Café com leite vegetal + biscoito doce integral sem leite + laranja	Leite vegetal com cacau (100%) + pão sem leite com requeijão vegano	Suco de morango + torta de frango com legumes sem leite + ponkan	Vitamina de frutas (banana e abacate) com leite vegetal + biscoito doce integral sem leite	Café com leite vegetal + bolo sem leite + maçã		PTH	25	PTH	13	PTH	13	PTH	9	PTH	9
		SEGUNDA 10/6/2024	TERÇA 11/6/2024	QUARTA 12/6/2024	QUINTA 13/6/2024	SEXTA 14/6/2024	MÉDIA SEMANAL VALOR NUTRICIONAL, MARIANA				MÉDIA SEMANAL VALOR NUTRICIONAL, TÁRDE					
Desjejum 7:30H/8:00H	Suco maracujá + pão fatiado integral sem leite com requeijão vegano	Leite vegetal com cacau (100%) + pão sem leite com creme vegetal + melancia	Suco de morango + torta de frango com legumes sem leite + ponkan	Logureta vegano sabor morango + salada de frutas (melão, manga e kiwi) com aveia sem leite	Vitamina de frutas (banana e mamão) com leite vegetal + biscoito doce integral sem leite		KCAL	874	KCAL	489	KCAL	489	KCAL	874	KCAL	9
Almoço 10:30H/11:00H	Arroz, Feijão preto, Frango (sassami) ao molho, salada de alface + maçã	Risoto de carne (batata, cenoura, carne moída) + salada de pepino c/ tomate + ponkan	Arroz, Feijão carioca, Frango ao molho, jardineira de legumes (batata salsa, cenoura e chuchu) + melancia	Arroz, Feijão preto, Bolinho de carne ao molho, salada acelega + mamão	Arroz, Feijão carioca, Frango (sassami) ao molho, salada de repolho + caqui		CHO	132	CHO	99	CHO	99	CHO	99	CHO	9
Lanche 14:00H/14:30H	Chá com leite vegetal + biscoito salgado integral sem leite + laranja	Logureta vegano sabor morango + salada de frutas (melão, manga e kiwi) com aveia sem leite	Vitamina de frutas (banana e mamão) com leite vegetal + biscoito doce integral sem leite	Suco integral de maçã + bolo sem leite + melão	Chá com limão, sanduíche de pão sem leite + queijo vegetal + tomate+ alface		PTH	26	PTH	21	PTH	21	PTH	21	PTH	9
		SEGUNDA 17/6/2024	TERÇA 18/6/2024	QUARTA 19/6/2024	QUINTA 20/6/2024	SEXTA 21/6/2024	MÉDIA SEMANAL VALOR NUTRICIONAL, MARIANA				MÉDIA SEMANAL VALOR NUTRICIONAL, TÁRDE					
Desjejum 7:30H/8:00H	Café com leite vegetal + biscoito doce integral sem leite + maçã	Suco integral uva, sanduíche de pão sem leite + queijo vegetal + tomate+ alface	Café com leite vegetal + bolo sem leite + ponkan	Suco de abacaxi natural + pão sem leite com ovo + banana	Suco integral de uva + Cachorro-quentle com pão sem leite + Pirihão + Pipoca + Bolo sem leite		KCAL	850	KCAL	746	KCAL	746	KCAL	850	KCAL	9
Almoço 10:30H/11:00H	Arroz, Feijão preto, Barrado, farofa de banana da terra + salada tomate e cebola + laranja	Arroz, Feijão carioca, Frango ao molho com legumes (abóbora e abobrinha), salada de cenoura + maçã	Arroz integral, Feijão preto, Carne moída com legumes (cenoura e chuchu), salada de alface + melancia	Arroz, Feijão carioca, Frango (sassami) grelhado, salada de acelega + caqui	Macarão com molho de carne moída, salada de repolho c/ tomate + banana		CHO	135	CHO	110	CHO	110	CHO	110	CHO	9
Lanche 14:00H/14:30H	Suco de abacaxi natural + pão sem leite com ovo + caqui	Leite vegetal com mamão + Bolo sem leite	Chá com leite vegetal+ pão fatiado sem leite + creme vegetal	Café com leite vegetal + pão de queijo vegano	Suco integral de uva + Cachorro-quentle com pão sem leite + Pirihão + Pipoca + Bolo sem leite		PTH	25	PTH	22	PTH	22	PTH	22	PTH	9
Jantar 15:30H	Quireira + Frango ao molho + abobrinha refogada	Arroz carreteiro (cenoura, batata, carne iscas, ervilha) + salada de repolho + ponkan	Canja (arroz, frango, abobrinha, cenoura, batata) + maçã	Polenta com almondegas ao molho + salada de beterraba + melancia	Risoto de frango (cenoura, batata, milho, frango) + rúcula + salada de tomate com pepino + caqui		LP	15	LP	16	LP	16	LP	16	LP	9

Observação: somente adicionar leite vegetal quando descrito no cardápio. Pães, biscoitos, bolos, cereais (aveia) e famílias sem traços de leite

ALUNO

Patricia dos Santos Alves Garcia  
Mat Funcional nº 7893 CRN 8º REGIÃO  
Nº 1781

Ligia Márcia Toledo Faria Vicente  
Mat Funcional nº 11146 CRN 8º REGIÃO  
Nº 2321

Camille Consuênio de Carvalho  
Mat Funcional nº 7894 CRN 8º REGIÃO  
Nº 1102

Adelaine Cecília Costa Sáfadi  
CRN 8 6303  
Coordenação Operacional

Assunção Gales  
CRN 8 11301  
Nutricionista Especialista Operacional

SEI  
CARDÁPIO ESCOLAS INTEGRAS – CARDÁPIO JUNHO/2024

APLV

	SEGUNDA 24/6/2024	TERÇA 25/6/2024	QUARTA 26/6/2024	QUINTA 27/6/2024	SEXTA 28/6/2024	MÉDIA SEMANAL VALOR NUTRICIONAL MANHÃ	MÉDIA SEMANAL VALOR NUTRICIONAL TARDE
Desjejum 7:30H/8:00H	Café com leite vegetal + pão fatiado sem leite + queijo vegetal + creme vegetal	Leite vegetal com mamão + Bolo sem leite	iogurte vegano sabor morango + biscoito doce integral sem leite + banana	Suco de morango + torta de frango com legumes sem leite + maçã	Suco de abacaxi natural + Pão sem leite com ovo mexido, alicace e cenoura ralada + Bolo sem leite	KCAL 821 Kcal 9	KCAL 755 Kcal 9
Almooço 10:30H/11:00H	Aroz, Feijão carioca, Frango assado (sobrecoxa) + cenoura e milho refogados+ caqui	Aroz, Feijão preto, Carne moída ao molho, purê de batata sem leite, salada de brócolis + melancia	Aroz colorido, Feijão carioca, Peixe ao molho, Pirão do molho de peixe, salada de alicace	Aroz, Feijoadá com cubos de carne bovina, farofa de cenoura + laranja	Macarrão parafuso, frango ao molho desfiado, salada de repolho + maçã	CHO 115 Kcal 9	CHO 103 Kcal 9
Lanche 14:00H/14:30H	Curau de milho com leite vegetal + melancia	Suco de maracujá + pão fatiado integral sem leite com requeijão vegano	Café com leite vegetal + pão fatiado sem leite + queijo vegetal + creme vegetal	iogurte vegano sabor morango + biscoito doce integral sem leite + banana	Suco de abacaxi natural + Pão sem leite com ovo mexido, alicace e cenoura ralada + Bolo sem leite	PTN 20 Kcal 9	PTN 19 Kcal 9
Jantar 15:30H	Macarrão com carne moída + Legumes refogados (cenoura e chuchu) + melancia	Polenta + Frango ao molho+ salada de alicage + pontkan	Risoto de carne (batata, cenoura, carne moída, ervilha) + salada de cenoura + banana	Purê de batatas sem leite + Frango ao molho + salada de alicace + caqui	Quiera + carne moída ao molho + abobrinha refogada	LP 17 Kcal 9	LP 15 Kcal 9

ESCOLA

Observação: somente adicionar leite vegetal quando descrito no cardápio. Pães, biscoitos, bolos, cereais( aveia) e farinhas sem traços de leite

ALUNO

Patricia dos Santos Alves Garcia  
Mat Funcional nº 7893 CRN 8º REGIÃO  
Nº1781

Ligia Márcia Toledo Faria Vicente  
Mat Funcional nº 11146 CRN 8º REGIÃO  
Nº2321

Camille Consentino de Carvalho  
Mat Funcional nº 7894 CRN 8º REGIÃO  
Nº1102

Kalining Correa Costa Góes  
CRN 8 6301  
Coordenadora Operacional

Amanda Galvão  
CRN 8 11501  
Nutricionista Sanfoboliz Operacional

SEMI-ALIMENTAÇÃO

**CARDÁPIO ESCOLAS INTEGRAIS – CARDÁPIO JUNHO/2024**

**DIABETES**



	SEGUNDA 31/6/2024	TERÇA 4/6/2024	QUARTA 5/6/2024	QUINTA 6/6/2024	SEXTA 7/6/2024	MÉDIA SEMANAL VALOR NUTRICIONAL, MAMÃE			
Desjejum 7:30H/8:00H	Chá com Leite desnatado com adoçante + pão integral + margarina light	Suco Integral de maçã+ bolo diet + ponkan	Vitamina de frutas (Banana e abacaxi) com Leite desnatado com adoçante + biscoito doce integral diet	Café com Leite desnatado com adoçante + pão de queijo vegano	Chá com Leite desnatado com adoçante + biscoito salgado integral+ banana	KCAL 843	Kcal 482	KCAL 482	Kcal 9
Almoço 10:30H/11:00H	Arroz integral, Feijão carioca, Omelete assado, legumes refogados (cenoura e vagem) + maçã	Risoto integral de frango (batata, cenoura, frango) salada de repolho c/ tomate + melão	Arroz integral, Feijão preto, Carne bovina ao molho com mandioca + salada alicace + mamão	Arroz integral, Feijão carioca, Sobrecoxa ao molho com cenoura, salada de brócolis + ponkan	Arroz colorido, Feijão preto, Peixe ao molho, Pão do molho de peixe, salada de alicace	CHD 132	g 84	g 84	g 9
Lanche 14:00H/14:30H	Café com Leite desnatado com adoçante + biscoito doce integral diet + laranja	Leite desnatado com cacau (70%) com adoçante + pão integral com requeijão light + melancia	Suco de morango com adoçante + torta de frango com legumes + ponkan	Vitamina de frutas (Banana e abacaxi) com Leite desnatado com adoçante + biscoito doce integral diet	Café com Leite desnatado com adoçante + bolo diet + maçã	PTN 25	g 13	g 9	g 9
	SEGUNDA 10/6/2024	TERÇA 11/6/2024	QUARTA 12/6/2024	QUINTA 13/6/2024	SEXTA 14/6/2024	MÉDIA SEMANAL VALOR NUTRICIONAL, MAMÃE			
Desjejum 7:30H/8:00H	Suco maracujá com adoçante + pão fatiado integral com requeijão light	Leite desnatado com cacau (70%) com adoçante + pão integral com margarina light + melancia	Suco de morango com adoçante + torta de frango com legumes + ponkan	Logurte de morango desnatado diet + salada de frutas (maçã, manga e kiwi) com aveia	Vitamina de frutas (Banana e mamão) com leite desnatado com adoçante + biscoito doce integral diet	KCAL 874	Kcal 489	KCAL 489	Kcal 9
Almoço 10:30H/11:00H	Arroz integral, Feijão preto, Frango (sassami) ao molho, salada de alicace + maçã	Risoto integral de carne (batata, cenoura, carne moída) + salada de pepino c/ tomate + ponkan	Arroz integral, Feijão carioca, Frango ao molho, Jardineira de legumes (batata salada, cenoura e chuchu) + melancia	Arroz integral, Feijão preto, Bolinho de carne ao molho, salada acelega + mamão	Arroz integral, Feijão carioca, Ovos mexidos, abobora refogada + caqui	CHD 132	g 89	g 89	g 9
Lanche 14:00H/14:30H	Chá com Leite desnatado com adoçante + biscoito salgado integral+ laranja	Logurte de morango desnatado diet + salada de frutas (melão, manga e kiwi) com aveia	Vitamina de frutas (Banana e mamão) com leite desnatado com adoçante + biscoito doce integral diet	Suco Integral de maçã + bolo diet + melão	Chá com limão, sanduiche de pão integral + queijo light + tomate+ alicace	PTN 26	g 21	g 9	g 9
	SEGUNDA 17/6/2024	TERÇA 18/6/2024	QUARTA 19/6/2024	QUINTA 20/6/2024	SEXTA 21/6/2024	MÉDIA SEMANAL VALOR NUTRICIONAL, MAMÃE			
Desjejum 7:30H/8:00H	Café com Leite desnatado com adoçante + biscoito doce integral diet + maçã	Suco integral uva, sanduiche de pão integral + queijo light + tomate+ alicace	Café com Leite desnatado com adoçante + bolo diet + ponkan	Suco de abacaxi natural com adoçante + pão integral com ovo + banana	Suco Integral de uva + Cachoito-quente com pão integral + Pimenta + Bolo diet	KCAL 656	Kcal 746	KCAL 746	Kcal 9
Almoço 10:30H/11:00H	Arroz integral, Feijão preto, Barrado, farofa de Banana da terra + salada tomate e cebola + laranja	Arroz integral, Feijão carioca, Frango ao molho com legumes (abobora e abobrinha), salada de cenoura + maçã	Arroz integral, Feijão preto, Carne moída com legumes (cenoura e chuchu), salada de alicace + melancia	Arroz integral, Feijão carioca, Frango (sassami) grelhado, salada de acelega + caqui	Macarrão integral com molho de carne moída, salada de repolho c/ tomate + banana	CHD 135	g 110	g 110	g 9
Lanche 14:00H/14:30H	Suco de abacaxi natural com adoçante + pão integral com ovo + caqui	Leite desnatado com mamão com adoçante + Bolo diet	Chá com Leite desnatado com adoçante + pão fatiado integral + margarina light	Café com Leite desnatado com adoçante + pão de queijo vegano	Suco Integral de uva + Cachoito-quente com pão integral + Pimenta + Bolo diet	PTN 25	g 22	g 9	g 9
	SEGUNDA 24/6/2024	TERÇA 25/6/2024	QUARTA 26/6/2024	QUINTA 27/6/2024	SEXTA 28/6/2024	MÉDIA SEMANAL VALOR NUTRICIONAL, MAMÃE			
	Quiteria + Frango ao molho + abobrinha refogada	Arroz carreteiro integral (cenoura, batata, carne iscas, ervilha) + salada de repolho + ponkan	Canja (arroz, frango, abobrinha, cenoura, batata) + maçã	Poleenta com almondegas ao molho + salada de beterraba + melancia	Risoto de frango integral (cenoura, batata, milho, frango) + rucula + salada de tomate com pepino + caqui	LIP 15	g 18	g 9	g 9

ESCOLA

Observação: Adoçante Sucralose ou Stevia

ALUNO

Patrícia dos Santos Alves Garcia

Ligia Márcia Toledo Faria Vicente

Camille Consentino de Carvalho

Ediane Garcia Costa Siedella

Anabela Batista

Mat Funcional nº 7893 CRN 8º REGIÃO Nº1781

Mat Funcional nº 11146 CRN 8º REGIÃO Nº2321

Mat Funcional nº 7894 CRN 8º REGIÃO Nº1102

Coordenação Operacional

Nutricionista Coordenadora Operacional

*Handwritten signature*

*Handwritten signature*

*Handwritten signature*

# CARDÁPIO ESCOLAS INTEGRAIS – CARDÁPIO JUNHO/2024

## DIABETES

SEGUNDA 24/6/2024		TERÇA 25/6/2024		QUARTA 26/6/2024		QUINTA 27/6/2024		SEXTA 28/6/2024	
Horário	Descrição	Horário	Descrição	Horário	Descrição	Horário	Descrição	Horário	Descrição
7:30H/8:00H	Café com Leite desnatado com adoçante + pão fatiado integral + queijo light/margarina light	Leite desnatado com manhã com adoçante + Bolo diet	Íogurte morango desnatado diet + biscoito doce integral diet + banana	Suco de morango com adoçante + torta de frango com legumes + maçã	Suco de abacaxi natural com adoçante + Pão integral com ovo mexido, alicace e cenoura ralada + Bolo diet	Arroz integral, Feijão preto, Carne moída ao molho, purê de batata, salada de brócolis + melancia	Arroz colorido, Feijão carioca, Peixe ao molho, Pirão do molho de peixe, salada de alicace	Arroz integral, Feijoadada com cubos de carne bovina, farofa de cenoura + laranja	Macarrão parafuso integral, frango ao molho desfiado, salada de repolho + maçã
10:30H/14:30H	Arroz integral, Feijão carioca, Frango assado (sobrecoxa) + creme de milho + caqui	Suco de maracujá com adoçante + pão fatiado integral com requeijão light	Arroz integral, Feijão preto, Carne moída ao molho, purê de batata, salada de brócolis + melancia	Arroz colorido, Feijão carioca, Peixe ao molho, Pirão do molho de peixe, salada de alicace	Macarrão parafuso integral, frango ao molho desfiado, salada de repolho + maçã	Arroz integral, Feijão preto, Carne moída ao molho, purê de batata, salada de brócolis + melancia	Arroz colorido, Feijão carioca, Peixe ao molho, Pirão do molho de peixe, salada de alicace	Arroz integral, Feijoadada com cubos de carne bovina, farofa de cenoura + laranja	Macarrão parafuso integral, frango ao molho desfiado, salada de repolho + maçã
14:00H/14:30H	Macarrão integral com carne moída + Legumes refogados (cenoura e chuchu) + melancia	Polenta + Frango ao molho+ salada de azeitona + ponkan	Arroz integral, Feijão preto, Carne moída ao molho, purê de batata, salada de brócolis + melancia	Arroz colorido, Feijão carioca, Peixe ao molho, Pirão do molho de peixe, salada de alicace	Macarrão parafuso integral, frango ao molho desfiado, salada de repolho + maçã	Macarrão integral com carne moída + Legumes refogados (cenoura e chuchu) + melancia	Polenta + Frango ao molho+ salada de azeitona + ponkan	Arroz integral, Feijão preto, Carne moída ao molho, purê de batata, salada de brócolis + melancia	Macarrão parafuso integral, frango ao molho desfiado, salada de repolho + maçã
Jantar 15:30H	Macarrão integral com carne moída + Legumes refogados (cenoura e chuchu) + melancia	Polenta + Frango ao molho+ salada de azeitona + ponkan	Arroz integral, Feijão preto, Carne moída ao molho, purê de batata, salada de brócolis + melancia	Arroz colorido, Feijão carioca, Peixe ao molho, Pirão do molho de peixe, salada de alicace	Macarrão parafuso integral, frango ao molho desfiado, salada de repolho + maçã	Macarrão integral com carne moída + Legumes refogados (cenoura e chuchu) + melancia	Polenta + Frango ao molho+ salada de azeitona + ponkan	Arroz integral, Feijão preto, Carne moída ao molho, purê de batata, salada de brócolis + melancia	Macarrão parafuso integral, frango ao molho desfiado, salada de repolho + maçã

Observação: Adoçante Sucralose ou Stevia

ALUNO

Patricia dos Santos Alves Garcia  
Mat Funcional nº 7893 CRN 8º REGIÃO Nº1781

Ligia Márcia Toledo Faria Vicente  
Mat Funcional nº 11146 CRN 8º REGIÃO Nº2321

Camille Consentino de Carvalho  
Mat Funcional nº 7894 CRN 8º REGIÃO Nº1102

*BCS*  
Liliane Correa Costa Siqueira  
CRN 8 6101  
Coordenadora Operacional

*PA*  
Ananda Galvão  
CRN 8 11501  
Nutricionista Coordenadora Operacional

*DE*

**CARDÁPIO ESCOLAS INTEGRALIS – CARDÁPIO JUNHO/2024**

**SEM GLUTEN**

	SEGUNDA 3/6/2024	TERÇA 4/6/2024	QUARTA 5/6/2024	QUINTA 6/6/2024	SEXTA 7/6/2024	MÉDIA SEMANAL VALOR NUTRICIONAL, MAMÍ	MÉDIA SEMANAL VALOR NUTRICIONAL, MAMÍ	MÉDIA SEMANAL VALOR NUTRICIONAL, TÍPICO
Desjejum 7:30H/8:00H	Chá com leite + pão de cenoura sem glúten + manteiga	Suco integral de maçã+ bolo sem glúten + ponkan	Vitaminas de frutas (banana e abacate) + biscoito doce integral sem glúten	Café com leite + pão de queijo vegano	Chá com leite + biscoito salgado integral sem glúten + banana	KCAL 843	KCAL 843	KCAL 482
Almoço 10:30H/1:00H	Arroz, Feijão carioca, Omelete assado, legumes refogados (cenoura e vagem) + maçã	Risoto de frango (batata, cenoura, frango) salada de repolho c/ tomate + melão	Arroz, Feijão preto, Carne bovina ao molho com mandioca + salada açafrão + mamão	Arroz, Feijão carioca, Sobrecoca ao molho com cenoura, salada de brócolis + ponkan	Arroz colorido, Feijão preto, Peixe ao molho, abobrinha e cenoura refogados, salada de açafrão	CHO 132	CHO 132	CHO 84
Lanche 14:00H/14:30H	Café com leite + Biscoito doce integral sem glúten + laranja	Leite com cacau (70%) + pão de milho sem glúten com requeijão	Suco de morango + pão sem glúten com frango desfiado ao molho + ponkan	Vitaminas de frutas (banana e abacate) + biscoito doce integral sem glúten	Café com leite + bolo sem glúten + maçã	PTN 25	PTN 20	PTN 13
	<b>SEGUNDA</b> 10/6/2024	<b>TERÇA</b> 11/6/2024	<b>QUARTA</b> 12/6/2024	<b>QUINTA</b> 13/6/2024	<b>SEXTA</b> 14/6/2024	MÉDIA SEMANAL VALOR NUTRICIONAL, MAMÍ	MÉDIA SEMANAL VALOR NUTRICIONAL, MAMÍ	MÉDIA SEMANAL VALOR NUTRICIONAL, TÍPICO
Desjejum 7:30H/8:00H	Suco maracujá + pão frito integral sem glúten com requeijão	Leite com cacau (70%) + pão sem glúten com manteiga + melancia	Suco de morango + pão sem glúten com frango desfiado ao molho + ponkan	logurte de morango + salada de frutas (melão, manga e kiwi) com aveia sem glúten	Vitaminas de frutas (banana e mamão) + biscoito doce integral sem glúten	KCAL 874	KCAL 874	KCAL 489
Almoço 10:30H/1:00H	Arroz, Feijão preto, Frango (sassam) ao molho, salada de açafrão + maçã	Risoto de carne (batata, cenoura, carne moída) + salada de pepino c/ tomate + ponkan	Arroz, Feijão carioca, Frango ao molho, jardineira de legumes (batata salsa, cenoura e chuchu) + melancia	Arroz, Feijão preto, carne moída ao molho, salada acelga + mamão	Arroz, Feijão carioca, Ovos mexidos, abobora refogada + caqui	CHO 132	CHO 132	CHO 99
Lanche 14:00H/14:30H	Chá com leite + biscoito salgado integral sem glúten + laranja	logurte de morango + salada de frutas (melão, manga e kiwi) com aveia sem glúten	Vitaminas de frutas (banana e mamão) + biscoito doce integral sem glúten	Suco integral de maçã + bolo sem glúten + melão	Chá com limão, sanduiche de pão de leite sem glúten + queijo + tomate + açafrão	PTN 36	PTN 19	PTN 21
	<b>SEGUNDA</b> 17/6/2024	<b>TERÇA</b> 18/6/2024	<b>QUARTA</b> 19/6/2024	<b>QUINTA</b> 20/6/2024	<b>SEXTA</b> 21/6/2024	MÉDIA SEMANAL VALOR NUTRICIONAL, MAMÍ	MÉDIA SEMANAL VALOR NUTRICIONAL, MAMÍ	MÉDIA SEMANAL VALOR NUTRICIONAL, TÍPICO
Desjejum 7:30H/8:00H	Café com leite + biscoito doce integral sem glúten + maçã	Suco integral uva, sanduiche de pão de leite sem glúten + queijo + tomate + açafrão	Café com leite + bolo sem glúten + ponkan	Suco de abacaxi natural + pão de leite sem glúten com ovo + banana	Suco integral de uva + Cachorro- quente com pão sem glúten + Pinhão + Pipoca + Bolo sem glúten	KCAL 696	KCAL 696	KCAL 746
Almoço 10:30H/1:00H	Arroz, Feijão preto, Barreado, alpin refogado, banana da terra assada + salada tomate e cebola + laranja	Arroz, Feijão carioca, Frango ao molho com legumes (abobora e abobrinha), salada de cenoura + maçã	Arroz integral, Feijão preto, Carne moída com legumes (cenoura e chuchu), salada de açafrão + melancia	Arroz, Feijão carioca, Frango (sassam) grelhado, salada de acelga + caqui	Macarrão sem glúten com molho de carne moída, salada de repolho c/ tomate + banana	CHO 135	CHO 135	CHO 110
Lanche 14:00H/14:30H	Suco de abacaxi natural + pão de leite sem glúten com ovo + caqui	Leite com mamão + Bolo sem glúten	Chá com leite + pão frito sem glúten + manteiga	Café com leite + pão de queijo vegano	Suco integral de uva + Cachorro- quente com pão sem glúten + Pinhão + Pipoca + Bolo sem glúten	PTN 25	PTN 20	PTN 22
Janitar 15:30H	Puê de batata + Frango ao molho + abobrinha refogada	Arroz carreteiro (cenoura, batata, carne iscas, ervilha) + salada de repolho + ponkan	Canja (arroz, frango, abobrinha, cenoura, batata) + maçã	Macarrão sem glúten com carne moída ao molho + salada de beterraba + melancia	Risoto de frango (cenoura, batata, milho, frango) + rúcula + salada de tomate com pepino + caqui	LP 15	LP 15	LP 18
	<b>ESCOLA</b>					<b>ALUNO</b>		

Observação: Os utensílios para preparação e armazenamento da merenda deverão ser individualizados, inclusive a esponja para higienização.  
 Observação: Leite, Pães, biscoitos, bolos, cereais (aveia) e farinhas sem traços de glúten  
 Não utilizar farinha de trigo nas preparações. (bolinho de carne, tortas)

Patrícia dos Santos Alves Garcia  
 Mat. Funcional nº 7893 CRN 8º REGIÃO  
 Nº 1781

Léia Marcia Toledo Faria Vicente  
 Mat. Funcional nº 11146 CRN 8º REGIÃO  
 Nº 2321

Camille Consentino de Carvalho  
 Mat. Funcional nº 7894 CRN 8º REGIÃO  
 Nº 1102

Lidiane Correa Costa Siqueira  
 CRN 8 6303  
 Coordenadora Operacional

Anaís Galvão  
 CRN 8 11301  
 Marcelemara Conchuda Operacional

*Handwritten signature*

*Handwritten initials*





# CARDÁPIO ESCOLAS INTEGRAIS – CARDÁPIO JUNHO/2024

## SEM GLÚTEN



SEGUNDA 24/6/2024		TERÇA 25/6/2024		QUARTA 26/6/2024		QUINTA 27/6/2024		SEXTA 28/6/2024		MÉDIA SEMANAL VALOR NUTRICIONAL DIÁRIO		MÉDIA SEMANAL VALOR NUTRICIONAL DIÁRIO	
										KCAL	PROT	KCAL	PROT
Desjejum 7:30H/8:00H	Café com leite + pão fatiado sem glúten + queijão/margarina	Leite com mamão + Bolo sem glúten	iogurte morango + biscoito doce integral sem glúten + banana	Suco de morango + pão sem glúten com frango desfiado ao molho + maçã	Suco de abacaxi natural + Pão de leite sem glúten com ovo mexido, alicace e cenoura ralada + Bolo sem glúten								
Almoço 10:30H/1:00H	Arroz, Feijão carioca, Frango assado (sobrecoxa) + cenoura e milho refogados + caqui	Arroz, Feijão preto, Carne moída ao molho, purê de batata, salada de brócolis + melancia	Arroz colorido, Feijão carioca, Peixe ao molho, abobrinha e cenoura refogados, salada de alicace	Arroz, Feijoadada com cubos de carne bovina, alpin refogado, salada de cenoura + laranja	Macarrão parafuso sem glúten, frango ao molho desfiado, salada de repolho + maçã	119	9	CHO	103	9			
Lanche 14:00H/14:30H	Curau de milho + melancia	Suco de maracujá + pão fatiado integral sem glúten com requeijão	Café com leite + pão sem glúten + queijão/margarina	iogurte morango + biscoito doce integral sem glúten + banana	Suco de abacaxi natural + Pão de leite sem glúten com ovo mexido, alicace e cenoura ralada + Bolo sem glúten	30	9	PROT	19	9			
Jantar 15:30H	Macarrão com carne moída + Legumes refogados (cenoura e chuchu) + melancia	Alpin refogado + Frango ao molho + salada de acelga + ponkan	Risoto de carne (batata, cenoura, carne moída, ervilha) + salada de cenoura + banana	Purê de batatas + Frango ao molho + salada de alicace + caqui	Batata refogada + carne moída ao molho + abobrinha refogada	LP	17	9	LP	15	9		

Observação: Os utensílios para preparação e armazenamento da merenda deverão ser individualizados, inclusive a esponja para higienização.  
 Observação: Leite, Pães, Biscoitos, Bolos, Cereal (aveia) e farinhas sem lactose de glúten  
 Não utilizar farinha de trigo nas preparações (bolinho de carne, tortas)

ALUNO

Patricia dos Santos Alves Garcia  
 Mat Funcional nº 7893 CRN 8º REGIÃO  
 Nº1781

Ligia Márcia Toledo Faria Vicente  
 Mat Funcional nº 1146 CRN 8º  
 REGIÃO Nº2321

Camille Consentino de Carvalho  
 Mat Funcional nº 7894 CRN 8º REGIÃO  
 Nº1102

Leidiane Carrara Costa Siqueira  
 CRN 9 6785  
 Coordenadora Operacional

Amanda Garcia  
 CRN 9 11591  
 Nutricionista S&SB00005854 Operacional

CARDÁPIO ESCOLAS INTEGRALS – CARDÁPIO JUNHO/2024

SEM LACTOSE

	SEGUNDA 3/6/2024	TERÇA 4/6/2024	QUARTA 5/6/2024	QUINTA 6/6/2024	SEXTA 7/6/2024	MÉDIA SEMANAL VALOR NUTRICIONAL MANHÃ	MÉDIA SEMANAL VALOR NUTRICIONAL TARDE
Desjejum 7:30H/8:00H	Chá com leite sem lactose + pão de cenoura sem lactose + manteiga sem lactose	Suco integral de maçã + bolo de fubá sem lactose + ponkan	Vitamina de frutas (banana e abacate) com leite sem lactose + biscoito doce integral sem lactose	Café com leite sem lactose + pão de queijo vegano	Chá com leite sem lactose + biscoito salgado integral sem lactose + banana	KCAL 841 Kcal 61	KCAL 455 Kcal 45
Almoço 10:30H/1:00H	Arroz, Feijão carioca, Omelete assado, legumes refogados (cenoura e vagem) + maçã	Risoto de frango (batata, cenoura, frango) salada de repolho c/ tomate + melão	Arroz, Feijão preto, Carne bovina ao molho com mandioca + salada alicace + mamão	Arroz, Feijão carioca, Sobrecoxa ao molho com cenoura, salada de brócolis + ponkan	Arroz colorido, Feijão preto, Peixe ao molho, Pirão do molho de peixe, salada de alicace	CHO 126 Kcal 9	CHO 82 Kcal 9
Lanche 14:00H/14:30H	Café com leite sem lactose + biscoito doce integral sem lactose + laranja	Leite sem lactose com cacau (100%) + pão de milho sem lactose com requeijão sem lactose	Suco de morango + torta de frango com legumes sem lactose + ponkan	Vitamina de frutas (banana e abacate) com leite sem lactose + biscoito doce integral sem lactose	Café com leite sem lactose + bolo de laranja sem lactose + maçã	PTN 25 Kcal 9	PTN 14 Kcal 9
	SEGUNDA 10/6/2024	TERÇA 11/6/2024	QUARTA 12/6/2024	QUINTA 13/6/2024	SEXTA 14/6/2024	MÉDIA SEMANAL VALOR NUTRICIONAL MANHÃ	MÉDIA SEMANAL VALOR NUTRICIONAL TARDE
Desjejum 7:30H/8:00H	Suco maracujá + pão fatiado integral sem lactose com requeijão sem lactose	Leite sem lactose com cacau (100%) + pão de milho sem lactose com manteiga sem lactose + melancia	Suco de morango + torta de frango com legumes sem lactose + ponkan	Logure de morango sem lactose + salada de frutas (melão, manga e kiwi) com aveia sem lactose	Vitamina de frutas (banana e mamão) com leite sem lactose + biscoito doce integral sem lactose	KCAL 865 Kcal 61	KCAL 463 Kcal 45
Almoço 10:30H/1:00H	Arroz, Feijão preto, Frango (sassami) ao molho, salada de alicace + maçã	Risoto de carne (batata, cenoura, carne moída) + salada de pepino c/ tomate + ponkan	Arroz, Feijão carioca, Frango ao molho, Jaridreira de legumes (batata salsa, cenoura e chuchu) + melancia	Arroz, Feijão preto, Bolinho de carne ao molho, salada acelga + mamão	Arroz, Feijão carioca, Ovos mexidos, abobora refogada + caqui	CHO 121 Kcal 9	CHO 89 Kcal 9
Lanche 14:00H/14:30H	Chá com leite sem lactose + biscoito salgado integral sem lactose + laranja	Logure de morango sem lactose + salada de frutas (melão, manga e kiwi) com aveia sem lactose	Vitamina de frutas (banana e mamão) com leite sem lactose + biscoito doce integral sem lactose	Suco integral de maçã + bolo de fubá sem lactose + melão	Chá com limão, sanduiche de pão de leite sem lactose + queijo sem lactose + tomate+ alicace	PTN 26 Kcal 9	PTN 17 Kcal 9
	SEGUNDA 17/6/2024	TERÇA 18/6/2024	QUARTA 19/6/2024	QUINTA 20/6/2024	SEXTA 21/6/2024	MÉDIA SEMANAL VALOR NUTRICIONAL MANHÃ	MÉDIA SEMANAL VALOR NUTRICIONAL TARDE
Desjejum 7:30H/8:00H	Café com leite sem lactose + biscoito doce integral sem lactose + maçã	Suco integral uva, sanduiche de pão de leite sem lactose + queijo sem lactose + tomate + alicace	Café com leite sem lactose + bolo de laranja sem lactose + ponkan	Suco de abacaxi natural + pão de leite sem lactose com ovo + banana	Suco Integral de uva + Cachorro-quente com pão sem lactose + Pinhão + Pipoca + Bolo de milho sem lactose	KCAL 851 Kcal 61	KCAL 741 Kcal 45
Almoço 10:30H/1:00H	Arroz, Feijão preto, Barrado, farofa de banana da terra + salada tomate e cebola + laranja	Arroz, Feijão carioca, Frango ao molho com legumes (abobora e abobrinha), salada de cenoura + maçã	Arroz integral, Feijão preto, Carne moída com legumes (cenoura e chuchu), salada de alicace + melancia	Arroz, Feijão carioca, Frango (sassami) grelhado, salada de acelga + caqui	Macarrão com molho de carne moída, salada de repolho c/ tomate + banana	CHO 135 Kcal 9	CHO 103 Kcal 9
Lanche 14:00H/14:30H	Suco de abacaxi natural + pão de leite sem lactose com ovo + caqui	Leite sem lactose com mamão + Bolo cenoura sem cobertura sem lactose	Chá com leite sem lactose + pão fatiado sem lactose + manteiga sem lactose	Café com leite sem lactose + pão de queijo vegano	Suco Integral de uva + Cachorro-quente com pão sem lactose + Pinhão + Pipoca + Bolo de milho sem lactose	PTN 25 Kcal 9	PTN 20 Kcal 9
Jantar 15:30H	Quirera + Frango ao molho + abobrinha refogada	Arroz carreteiro (cenoura, batata, carne iscas, ervilha) + salada de repolho + ponkan	Canja (arroz, frango, abobrinha, cenoura, batata) + maçã	Polenta com almondegas ao molho + salada de beterraba + melancia	Risoto de frango (cenoura, batata, milho, frango) + rúcula + salada de tomate com pepino + caqui	LP 17 Kcal 9	LP 15 Kcal 9
OBSERVAÇÃO: Leite, Pães, Biscoitos, Bolos, Cereais( aveia) e farinhas sem traços de lactose							
ESCOLA							
ALUNO							



Patricia dos Santos Alves Garcia  
Mat Funcional nº 7893 CRN 8º  
REGIÃO Nº 1781

Ligia Márcia Toledo Faria Vicente  
Mat Funcional nº 11416 CRN 8º  
REGIÃO Nº 221

Gamile Consentino de Carvalho  
Mat Funcional nº 7894 CRN 8º  
REGIÃO Nº 1102

Letícia Carina Costa Sobral  
CRN 8 6291  
Coordenadora Operacional

Amélia Galvão  
CRN 8 11301  
Mantenedora Coordenadora Operacional

# CARDÁPIO ESCOLAS INTEGRALS – CARDÁPIO JUNHO/2024

## SEMI LACTOSE

SEGUNDA 24/6/2024		TERÇA 25/6/2024		QUARTA 26/6/2024		QUINTA 27/6/2024		SEXTA 28/6/2024		MÉDIA SEMANAL VALOR NUTRICIONAL MANHÃ		MÉDIA SEMANAL VALOR NUTRICIONAL TARDE	
<b>Desjejum</b> 7:30H/8:00H	Café com leite sem lactose + pão fatiado sem lactose + queijo sem lactose/margarina sem lactose	Leite sem lactose com mamão + Bolo cenoura sem cobertura sem lactose	logurte morango sem lactose + biscoito doce integral sem lactose + banana	Suco de morango + torta de frango com legumes sem lactose + maçã	Suco de abacaxi natural + Pão sem lactose com ovo mexido, alface e cenoura ralada + Bolo de laranja sem lactose	KCAL	813	Kcal	9	KCAL	741	Kcal	9
<b>Almoço</b> 10:30H/11:00H	Arroz, Feijão carioca, Frango assado (sobrecoxa) + cenoura e milho refogados + caqui	Arroz, Feijão preto, Carne moída ao molho, purê de batata sem leite, salada de brócolis + melancia	Arroz colorido, Feijão carioca, Peixe ao molho, Pirão do molho de peixe, salada de alface	Arroz, Feijoada com cubos de carne bovina, farofa de cenoura + laranja	Macarão parafuso, frango ao molho desfiado, salada de repolho + maçã	CHO	113	g	9	CHO	103	g	9
<b>Lanche</b> 14:00H/14:30H	Curau de milho com leite sem lactose + melancia	Suco de maracujá + pão fatiado integral sem lactose com queijo sem lactose	Café com leite sem lactose + pão de cenoura sem lactose + queijo sem lactose/margarina sem lactose	Logurte morango sem lactose + biscoito doce integral sem lactose + banana	Suco de abacaxi natural + Pão sem lactose com ovo mexido, alface e cenoura ralada + Bolo de laranja sem lactose	PTN	22	g	9	PTN	17	g	9
<b>Jantar</b> 15:30H	Macarão com carne moída + Legumes refogados (cenoura e chuchu) + melancia	Polenta + Frango ao molho + salada de acelga + ponkan	Risoto de carne (batata, cenoura, carne moída, ervilha) + salada de cenoura + banana	Purê de batatas sem leite + Frango ao molho + salada de alface + caqui	Quirera + carne moída ao molho + abobrinha refogada	LIP	14	g	9	LIP	9	g	9
<b>Observação: Leite, Pães, biscoitos, Bolos, cereais (aveia) e farinhas sem traços de lactose</b>													
<b>ESCOLA</b>													
<b>ALUNO</b>													

Patrícia dos Santos Alves Garcia  
Mat Funcional nº 7893 CRN 8º REGIÃO  
Nº 1781

Lígia Márcia Toledo Faria Vicente  
Mat Funcional nº 11146 CRN 8º REGIÃO  
Nº 2321

Camille Consentino de Carvalho  
Mat Funcional nº 7894 CRN 8º REGIÃO  
Nº 1102

Miliana Correa Costa Siqueira  
CRN 8 6363  
Coordenação Operacional

Ananda Galvão  
CRN 8 11301  
Nutricionista Consultora Operacional

*oe*

*hccs*

*AG*

# CARDÁPIO ESCOLAS INTEGRALS – CARDÁPIO JUNHO/2024

## SEM OVOS

		SEGUNDA 3/6/2024	TERÇA 4/6/2024	QUARTA 5/6/2024	QUINTA 6/6/2024	SEXTA 7/6/2024	MÉDIA SEMANAL VALOR NUTRICIONAL, MÍNIMA	MÉDIA SEMANAL VALOR NUTRICIONAL, MÁXIMA	
Desjejum 7:30H/8:00H	Chá com leite + pão de cenoura sem ovo + manieira	Suco integral de maçã+ bolo sem ovo + ponkan	Vitamina de frutas (banana e abacate) + biscoito doce integral sem ovo	Arroz, Feijão preto, Carne bovina ao molho com mandioca + salada alface + mamão	Arroz, Feijão carioca, Sobrecoca ao molho com cenoura, salada de brócolis + ponkan	Chá com leite + biscoito salgado integral sem ovo + banana	KCAL 830	KCAL 482	
Almoco 10:30H/11:00H	Arroz, Feijão carioca, Carne moída ao molho, legumes refogados (cenoura e vagem) + maçã	Risoto de frango (batata, cenoura, frango) salada de repolho c/ tomate + melão	Suco de morango + pão sem ovo com frango desfiado ao molho + ponkan	Vitamina de frutas (banana e abacate) + biscoito doce integral sem ovo	Arroz colorido, Feijão preto, Peixe ao molho, Pirão do molho de peixe, salada de alface	Café com leite + bolo sem ovo + maçã	CHO 132	CHO 84	
Lanche 14:00H/14:30H	Café com leite + biscoito doce integral sem ovo + laranja	Leite com cacau (70%) + pão de milho sem ovo com requêijão	Suco de morango + pão sem ovo com frango desfiado ao molho + ponkan	Arroz, Feijão preto, Frango ao molho, jardineira de legumes (batata salsa, cenoura e chuchu) + melancia	Arroz, Feijão preto, Frango grelhado, abóbora refogada + caqui	Chá com leite + biscoito salgado integral sem ovo	PTN 25	PTN 13	
		<b>SEGUNDA</b> 10/6/2024		<b>QUARTA</b> 12/6/2024		<b>SEXTA</b> 14/6/2024		MÉDIA SEMANAL VALOR NUTRICIONAL, MÍNIMA	MÉDIA SEMANAL VALOR NUTRICIONAL, MÁXIMA
Desjejum 7:30H/8:00H	Suco marmelada + pão fatiado integral sem ovo com requêijão	Leite com cacau (70%) + pão de milho sem ovo com manteiga + melancia	Suco de morango + pão sem ovo com frango desfiado ao molho + ponkan	Arroz, Feijão carioca, Frango ao molho, jardineira de legumes (batata salsa, cenoura e chuchu) + melancia	Arroz, Feijão preto, Bolinho de carne sem ovo ao molho, salada acelga + mamão	Chá com limão, sanduiche de pão de leite sem ovo + queijo + tomate + alface	KCAL 874	KCAL 489	
Almoco 10:30H/11:00H	Arroz, Feijão preto, Frango (sassam) ao molho, salada de alface + maçã	Risoto de carne (batata, cenoura, carne moída) + salada de pepino c/ tomate + ponkan	Suco de morango + salada de frutas (melão, manga e kiwi) com aveia sem ovo	Vitamina de frutas (banana e mamão) + biscoito doce integral sem ovo	Suco integral de maçã + bolo sem ovo + melão	Chá com leite + biscoito salgado integral sem ovo + laranja	PTN 26	PTN 21	
Lanche 14:00H/14:30H	Chá com leite + biscoito salgado integral sem ovo + laranja	Logurte de morango + salada de frutas (melão, manga e kiwi) com aveia sem ovo	Vitamina de frutas (banana e mamão) + biscoito doce integral sem ovo	Suco de abacaxi natural + pão de leite sem ovo com carne desfiada ao molho + banana	Arroz, Feijão carioca, Frango (sassam) grelhado, salada de acelga + caqui	Macarrão sem ovo com molho de carne moída, salada de repolho c/ tomate + banana	KCAL 858	KCAL 746	
		<b>SEGUNDA</b> 17/6/2024		<b>TERÇA</b> 18/6/2024		<b>QUARTA</b> 19/6/2024		MÉDIA SEMANAL VALOR NUTRICIONAL, MÍNIMA	MÉDIA SEMANAL VALOR NUTRICIONAL, MÁXIMA
Desjejum 7:30H/8:00H	Café com leite + biscoito doce integral sem ovo + maçã	Suco integral uva, sanduiche de pão de leite sem ovo + queijo + tomate + alface	Café com leite + bolo sem ovo + ponkan	Suco de abacaxi natural + pão de leite sem ovo com carne desfiada ao molho + banana	Suco integral de uva + Cachorro- quente com pão de leite sem ovo + Pinhão + Pipoca + Bolo sem ovo	Suco integral de uva + Cacho-ro- quente com pão de leite sem ovo + Pinhão + Pipoca + Bolo sem ovo	KCAL 858	KCAL 746	
Almoco 10:30H/11:00H	Arroz, Feijão preto, Barrado, farofa de banana da terra + salada tomate e cebola + laranja	Arroz, Feijão carioca, Frango ao molho com legumes (abóbora e abobrinha), salada de cenoura + maçã	Arroz integral, Feijão preto, Carne moída com legumes (cenoura e chuchu), salada de alface + melancia	Arroz, Feijão carioca, Frango ao molho com legumes (abóbora e chuchu), salada de alface + melancia	Arroz, Feijão carioca, Frango (sassam) grelhado, salada de acelga + caqui	Macarrão sem ovo com molho de carne moída, salada de repolho c/ tomate + banana	CHO 135	CHO 110	
Lanche 14:00H/14:30H	Suco de abacaxi natural + pão de leite sem ovo com carne desfiada ao molho + caqui	Leite com mamão + Bolo sem ovo	Chá com leite + pão fatiado sem ovo + manieira	Chá com leite + pão fatiado sem ovo + manieira	Café com leite + pão de queijo vegano	Suco integral de uva + Cacho-ro- quente com pão de leite sem ovo + Pinhão + Pipoca + Bolo sem ovo	PTN 25	PTN 22	
Jantar 15:30H	Quiera + Frango ao molho + abobrinha refogada	Arroz carreteiro (cenoura, batata, carne iscas, ervilha) + salada de repolho + ponkan	Canja (arroz, frango, abobrinha, cenoura, batata) + maçã	Polenta com almondegas ao molho + salada de beterraba + melancia	Risoto de frango (cenoura, batata, milho, frango) + rúcula + salada de tomate com pepino + caqui		LP 15	LP 18	
OBSERVAÇÃO: Leite, Pães, Biscoitos, bolos, cereais( aveia) e farinhas sem traços de ovo									
ALUNO									

Participa dos Santos Alves Garcia  
Mat Funcional nº 7893 CRN 8º REGIÃO  
Nº1781

Ligia Marcia Toledo Faria Vicente  
Mat Funcional nº 11146 CRN 8º REGIÃO  
Nº2321

Camille Consentino de Carvalho  
Mat Funcional nº 7894 CRN 8º REGIÃO  
Nº1102

Adriana Correa Costa Saldanha  
CRN 8 6203  
Coordenadora Operacional

Amanda Galvão  
CRN 8 11501  
Monitoria de Qualidade Operacional

*oe*

*acs*



### CARDÁPIO ESCOLAS INTEGRAS – CARDÁPIO JUNHO/2024

#### SEM OVOS

SEGUNDA 24/6/2024		TERÇA 25/6/2024		QUARTA 26/6/2024		QUINTA 27/6/2024		SEXTA 28/6/2024		MÉDIA SEMANAL VALOR NUTRICIONAL 1AMANHÃ		MÉDIA SEMANAL VALOR NUTRICIONAL 1AMDE	
Desjejum 7:30H/8:00H	Café com leite + pão fatiado sem ovo + queijo/margarina	Leite com mamão + Bolo sem ovo	Iogurte morango + biscoito doce integral sem ovo + banana	Suco de morango + pão sem ovo com frango desfiado ao molho + maçã	Suco de abacaxi natural + Pão de leite sem ovo com carne desfiada ao molho, alicefe e cenoura ralada + Bolo sem ovo	KCAL	821	Kcal	KCAL	755	Kcal	821	Kcal
Almooço 10:30H/11:00H	Arroz, Feijão carioca, Frango assado (sobrecoxa) + creme de milho + caqui	Arroz, Feijão preto, Carne moída ao molho, purê de batata, salada de brócolis + melancia	Arroz colorido, Feijão carioca, Peixe ao molho, Pião do molho de peixe, salada de alicefe	Arroz, Feijoada com cubos de carne bovina, farofa de cenoura + laranja	Macarrão parafuso sem ovo, frango ao molho desfiado, salada de repolho + maçã	CHO	115	g	CHO	103	g	CHO	115
Lanche 14:00H/14:30H	Curau de milho + melancia	Suco de maracujá + pão fatiado integral sem ovo com requeijão	Café com leite + pão de cenoura sem ovo + queijo/margarina	Iogurte morango + biscoito doce integral sem ovo + banana	Suco de abacaxi natural + Pão de leite sem ovo com carne desfiada ao molho, alicefe e cenoura ralada + Bolo sem ovo	PTM	20	g	PTM	19	g	PTM	20
Jantar 15:30H	Macarrão sem ovo com carne moída + Legumes refogados (cenoura e chuchu) + melancia	Polenta + Frango ao molho+ salada de alicefe + ponkan	Risoto de carne (batata, cenoura, carne moída, ervilha) + salada de cenoura + banana	Purê de batatas + Frango ao molho + salada de alicefe + caqui	Quietera + carne moída ao molho + abobrinha refogada	LP	17	g	LP	15	g	LP	17
ESCOLA										ALUNO			
Observação: Leite, Pães, Biscoitos, Bolos, cereais( aveia) e farninhas sem traços de ovo													

Patricia dos Santos Alves Garcia      Ligia Marcia Toledo Faria Vicente      Camille Consolino de Carvalho  
 Mat Funcional nº 7893 CRN 8º REGIÃO Nº1781      Mat Funcional nº 11146 CRN 8º REGIÃO Nº2321      Mat Funcional nº 7894 CRN 8º REGIÃO Nº1102

Liliane Correa Costa Garcia  
 CRN 8 6303  
 Coordenadora Operacional

Amanda Galvão  
 CRN 8 11301  
 Nutricionista Gestor(a) Operacional

DE

BCCS

A

CARDÁPIO ESCOLAS INTEGRAS – CARDÁPIO JUNHO/2024

	SEGUNDA		TERÇA		QUARTA		QUINTA		SEXTA		MÉDIA SEMANAL VALOR NUTRICIONAL MANHÃ		MÉDIA SEMANAL VALOR NUTRICIONAL TARDE	
	3/6/2024	4/6/2024	5/6/2024	6/6/2024	7/6/2024	8/6/2024	9/6/2024	10/6/2024	11/6/2024	12/6/2024	13/6/2024	14/6/2024	15/6/2024	16/6/2024
Desjejum 7:30H-8:00H	Chá com leite + pão de cenoura + manteiga	Suco integral de maçã+ bolo de fubá + ponkan	Vitamina de frutas (banana e abacate) + Biscoito doce integral	Café com leite + pão de queijo	Chá com leite + biscoito salegado integral+ banana	KCAL 651	Kcal 9	KCAL 495	Kcal 9					
Almoço 10:30H-11:00H	Arroz, Feijão carioca, Omelete assado, legumes refogados (cenoura e vagem) + maçã	Risoto de frango (batata, cenoura, frango) salada de repolho c/ tomate + melão	Arroz, Feijão preto, Carne bovina ao molho com mandioca + salada alicce + mamão	Arroz, Feijão carioca, Sobrecoxa ao molho com cenoura, salada de brócolis + ponkan	Arroz colorido, Feijão preto, Peixe ao molho, Pão do molho de peixe, salada de alicce	CHO 135	g 9	CHO 86	g 9					
Lanche 14:00H-14:30H	Café com leite + biscoito doce integral + laranja	Leite com cacau (70%) + pão de milho com requêijo	Suco de morango + Iona de frango com legumes + ponkan	Vitamina de frutas (banana e abacate) + biscoito doce integral	Café com leite + bolo de laranja + maçã	PTN 27	g 9	PTN 15	g 9					
	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	MÉDIA SEMANAL VALOR NUTRICIONAL MANHÃ		MÉDIA SEMANAL VALOR NUTRICIONAL TARDE						
	10/6/2024	11/6/2024	12/6/2024	13/6/2024	14/6/2024	KCAL 506	Kcal 9	KCAL 501	Kcal 9					
Desjejum 7:30H-8:00H	Suco maracujá + pão frito integral com requêijo	Leite com cacau (70%) + pão de milho com manteiga + melancia	Suco de morango + Iona de frango com legumes + ponkan	Arroz, Feijão preto, Bolinho de carne ao molho, salada de frutas (batata salsa, cenoura e chuchu) + melancia	Arroz, Feijão preto, Bolo de carne ao molho, salada alicce + mamão	CHO 136	g 9	CHO 102	g 9					
Almoço 10:30H-11:00H	Arroz, Feijão preto, Frango (sassam) ao molho, salada de alicce + maçã	Risoto de carne (batata, cenoura, carne moída) + salada de pepino c/ tomate + ponkan	Arroz, Feijão carioca, Frango ao molho, jardineira de legumes (batata salsa, cenoura e chuchu) + melancia	Arroz, Feijão preto, Bolinho de carne ao molho, salada alicce + mamão	Arroz, Feijão carioca, Ovos mexidos, abobora refogada + caqui	PTN 29	g 9	PTN 20	g 9					
Lanche 14:00H-14:30H	Chá com leite + biscoito salegado integral+ laranja	Yogurte de morango + salada de frutas (melão, manga e kiwi) com savaia	Vitamina de frutas (banana e mamão) + biscoito doce integral	Suco integral de maçã + bolo de fubá + melão	Chá com limão, sanduiche de pão de leite + queijo + tomate+ alicce	LIP 20	g 9	LIP 17	g 9					
	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	MÉDIA SEMANAL VALOR NUTRICIONAL MANHÃ		MÉDIA SEMANAL VALOR NUTRICIONAL TARDE						
	17/6/2024	18/6/2024	19/6/2024	20/6/2024	21/6/2024	KCAL 692	Kcal 9	KCAL 765	Kcal 9					
Desjejum 7:30H-8:00H	Café com leite + biscoito doce integral + maçã	Suco integral uva, sanduiche de pão de leite + queijo + tomate+ alicce	Café com leite + bolo de laranja + ponkan	Suco de abacaxi natural + pão de leite com ovo + banana	Suco integral de uva + Cachorro-quente + Pão + Pipoca + Bolo de milho	CHO 139	g 9	CHO 115	g 9					
Almoço 10:30H-11:00H	Arroz, Feijão preto, Barrado, farofa de banana da terra + salada tomale e cebola + laranja	Arroz, Feijão carioca, Frango ao molho com legumes (abobora e abobrinha), salada de cenoura + maçã	Arroz integral, Feijão preto, Carne moída com legumes (cenoura e chuchu), salada de alicce + melancia	Arroz, Feijão carioca, Frango (sassam) grelhado, salada de abacaxi + caqui	Macarão com molho de carne moída, salada de repolho c/ tomate + banana	PTN 27	g 9	PTN 23	g 9					
Lanche 14:00H-14:30H	Suco de abacaxi natural + pão de leite com ovo + caqui	Leite com mamão + Bolo cenoura sem cobertura	Chá com leite + pão fritoado + manteiga	Café com leite + pão de queijo	Suco integral de uva + Cachorro-quente + Pão + Pipoca + Bolo de milho	LIP 19	g 9	LIP 17	g 9					
Jantar 15:30H	Quirera + Frango ao molho + abobrinha refogada	Arroz carreteiro (cenoura, batata, carne iscas, ervilha) + salada de repolho + ponkan	Canja (arroz, frango, abobrinha, cenoura, batata) + maçã	Potemia com almondegas ao molho + salada de beterraba + melancia	Risoto de frango (cenoura, batata, milho, frango) + Iucua + salada de tomate com pepino + caqui									

*PM*

*De*

*De*

*De*

Patricia dos Santos Alves Garcia  
Mat Funcional nº 7893 CRN 8º  
REGIÃO Nº 781

Ligia Márcia Toledo Faria Vicente  
Mat Funcional nº 11146 CRN 8º  
REGIÃO Nº 2321

Camille Consentino de Carvalho  
Mat Funcional nº 7894 CRN 8º  
REGIÃO Nº 1102

Lidiane Correa Costa Saldade  
CRN 8 6303  
Coordenadora Operacional

Ananda Galvão  
CRN 8 11501  
Nutricionista Científica Operacional



# CARDÁPIO ESCOLAS INTEGRALS – CARDÁPIO JUNHO/2024



	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	MÉDIA SEMANAL VALOR NUTRICIONAL MANHÃ		MÉDIA SEMANAL VALOR NUTRICIONAL TARDE	
						KCAL	Kcal	KCAL	Kcal
	24/6/2024	25/6/2024	26/6/2024	27/6/2024	28/6/2024	841	9	796	9
Desjejum 7:30H/8:00H	Café com leite + pão frito + queijo/margarina	Leite com mamão + Bolo cenoura sem cobertura	lógurte morango + biscoito doce integral + banana	Suco de morango + tora de frango com legumes + maçã	Suco de abacaxi natural + Pão de leite com ovo mexido, alicae e cenoura ralada + Bolo de laranja				
Almoço 10:30H/11:00H	Arroz, Feijão caraca, Frango assado (sobrecoca) + creme de milho + caqui	Arroz, Feijão preto, Carne moída ao molho, purê de batata, salada de brócolis + melancia	Arroz colorido, Feijão caraca, Peixe ao molho, Pão do molho de peixe, salada de alicae	Arroz, Feijada com cubos de carne bovina, farofa de cenoura + laranja	Macarrão parafuso, frango ao molho desfiado, salada de repolho + maçã	CHO	9	CHO	119
Lanche 14:00H/14:30H	Curau de milho + melancia	Suco de maracujá + pão frito integral com requeijo	Café com leite + pão de cenoura + queijo/margarina	lógurte morango + biscoito doce integral + banana	Suco de abacaxi natural + Pão de leite com ovo mexido, alicae e cenoura ralada + Bolo de laranja	PTN	23	PTN	20
Jantar 15:30H	Macarrão com carne moída + Legumes refogados (cenoura e chuchu) + melancia	Potencia + Frango ao molho + salada de alicae + ponkan	Risoto de carne (batata, cenoura, carne moída, ervilha) + salada de cenoura + banana	Purê de batatas + Frango ao molho + salada de alicae + caqui	Quitera + carne moída ao molho + abobrinha refogada	LIP	15	LIP	13

*PM*

Patricia dos Santos Alves Garcia  
Mat Funcional nº 7893 CRN 8º  
REGIÃO Nº1781

Ligia Márcia Toledo Faria Vicente  
Mat Funcional nº 11146 CRN 8º  
REGIÃO Nº2321

*PE*

Camille Consentino de Carvalho  
Mat Funcional nº 7894 CRN 8º  
REGIÃO Nº1102

*BCS*

Edilaine Correa Costa Siqueira  
CRN 3 6103  
Coordenadora Operacional

*AV*

Amara Galvão  
CRN 3 11501  
Nutricionista Supervisora Operacional