



CARDÁPIO MATERNAL INTOLERANTES À LACTOSE AGOSTO

SEXTA	
01.08.25	
Refeições	
1ª SEMANA	Café da Manhã
	* Pão caseiro com manteiga * Leite zero lactose em pó com cacau
	Fruta
	* Fruta do dia
	Almoço
	* Arroz c/ feijão * Carne moída * Batatinha * Salada
	Fruta
	* Fruta do dia
	Lanche da tarde
	* Biscoito de polvilho * Chá

		SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
Refeições		04.08.25	05.08.25	06.08.25	07.08.25	08.08.25
2ª SEMANA	Café da Manhã	* Pão caseiro com manteiga * Chá de camomila	* Pão caseiro com manteiga * Leite zero lactose em pó com cacau	* Pão caseiro com manteiga * Chá de camomila	* Pão caseiro com manteiga * Leite zero lactose em pó com cacau	* Pão caseiro com manteiga * Chá de camomila
	Fruta	* Fruta do dia	* Fruta do dia	* Fruta do dia	* Fruta do dia	* Fruta do dia
	Almoço	* Arroz c/ feijão * Frango assado * Batatinha * Salada	* Arroz c/ feijão * Carne suína * Quirera * Salada	* Arroz c/ feijão * Ovos * Polenta * Salada	* Arroz c/ feijão * Molho de carne moída * Macarrão * Salada	* Arroz c/ feijão * Carne bovina * Mandioca * Salada
	Fruta	* Fruta do dia	* Fruta do dia	* Fruta do dia	* Fruta do dia	* Fruta do dia
	Lanche da tarde	* Macarrão com molho de carne moída * Salada	* Torta salgada de frango (sem leite, conforme receituário) * Chá ou suco	* Sopa de legumes com macarrão e carne bovina	* Mingau de aveia com leite zero lactose * Fruta	* Arroz carreteiro * Salada

Observações: * Bebidas não podem ser adoçadas respeitando a resolução do FNDE 06/2020. * Ofertar água ao decorrer do dia a todas as crianças.

* Utilizar temperos naturais nas preparações, como: alho, cebola e temperos verdes; * As frutas, verduras e folhosos serão enviados de acordo com a sazonalidade, entrega do fornecedor e/ou disponibilidade da Agricultura Familiar, evitando desperdícios; * **A ORDEM DESSE CARDÁPIO PODERÁ SOFRER ALTERAÇÕES** conforme a necessidade de aproveitamento dos alimentos do estoque de cada CMEI, (disponibilidade, grau de maturação e data de vencimento), devendo ser informada a **NUTRICIONISTA COM**

ANTECEDÊNCIA para que a mesma aprove ou não a alteração.

Nutricionista: Camila Costa Caçador – CRN/8: 16399



CARDÁPIO MATERNAL INTOLERANTES À LACTOSE

		SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
Refeições		11.08.25	12.08.25	13.08.25	14.08.25	15.08.25
3ª SEMANA	Café da Manhã	* Pão caseiro com manteiga * Leite zero lactose em pó com cacau	* Pão caseiro com manteiga * Chá	* Pão caseiro com manteiga * Leite zero lactose em pó com cacau	* Pão caseiro com manteiga * Chá	* Pão caseiro com manteiga * Leite zero lactose em pó com cacau
	Fruta	* Fruta do dia	* Fruta do dia	* Fruta do dia	* Fruta do dia	* Fruta do dia
	Almoço	* Arroz c/ feijão * Ovos * Macarrão * Salada	* Arroz c/ feijão * Molho de carne moída * Mandioca * Salada	* Arroz c/ feijão * Frango assado * Polenta * Salada	* Arroz c/ feijão * Carne suína * Batata doce * Salada	* Arroz c/ feijão * Carne bovina * Batatinha * Salada
	Fruta	* Fruta do dia	* Fruta do dia	* Fruta do dia	* Fruta do dia	* Fruta do dia
	Lanche da tarde	* Quirera com carne suína * Salada	* Risoto de frango * Salada	* Bolo de chocolate sem açúcar e sem lactose * Chá	* Sopa de legumes com carne	* Hambúrguer nutritivo (conforme receituário) * Suco de laranja

		SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
Refeições		18.08.25	19.08.25	20.08.25	21.08.25	22.08.25
4ª SEMANA	Café da Manhã	* Pão caseiro com manteiga * Chá	* Pão caseiro com manteiga * Leite zero lactose em pó com cacau	* Pão caseiro com manteiga * Chá	* Pão caseiro com manteiga * Leite zero lactose em pó com cacau	* Pão caseiro com manteiga * Chá
	Fruta	* Fruta do dia	* Fruta do dia	* Fruta do dia	* Fruta do dia	* Fruta do dia
	Almoço	* Arroz c/ feijão * Carne bovina * Mandioca * Salada	* Arroz c/ feijão * Carne suína * Farofa de biju com ovos * Salada	* Arroz c/ feijão * Frango assado * Batata * Salada	* Arroz c/ feijão * Ovos * Macarrão * Salada	* Arroz c/ feijão * Molho de carne moída * Polenta * Salada
	Fruta	* Fruta do dia	* Fruta do dia	* Fruta do dia	* Fruta do dia	* Fruta do dia
	Lanche da tarde	* Macarrão * Molho de carne moída * Salada	* Arroz carreteiro * Salada	* Mingau de aveia com leite zero lactose * Fruta	* Sopa de feijão com legumes	* Torta salgada de frango (sem leite, conforme receituário) * Suco de frutas ou chá

Observações: * Bebidas não podem ser adoçadas respeitando a resolução do FNDE 06/2020. * Ofertar água ao decorrer do dia a todas as crianças.

* Utilizar temperos naturais nas preparações, como: alho, cebola e temperos verdes; * As frutas, verduras e folhosos serão enviados de acordo com a sazonalidade, entrega do fornecedor e/ou disponibilidade da Agricultura Familiar, evitando desperdícios; * **A ORDEM DESSE CARDÁPIO PODERÁ SOFRER ALTERAÇÕES** conforme a necessidade de aproveitamento dos alimentos do estoque de cada CMEI, (disponibilidade, grau de maturação e data de vencimento), devendo ser informada a **NUTRICIONISTA COM**

ANTECEDÊNCIA para que a mesma aprove ou não a alteração.

Nutricionista: Camila Costa Caçador – CRN/8: 16399



CARDÁPIO MATERNAL INTOLERANTES À LACTOSE

		SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
Refeições		25.08.25	26.08.25	27.08.25	28.08.25	29.08.25
5ª SEMANA	Café da Manhã	* Pão caseiro com manteiga * Leite zero lactose em pó com cacau	* Pão caseiro com manteiga * Chá	* Pão caseiro com manteiga * Leite zero lactose em pó com cacau	* Pão caseiro com manteiga * Chá	* Pão caseiro com manteiga * Leite zero lactose em pó com cacau
	Fruta	* Fruta do dia	* Fruta do dia	* Fruta do dia	* Fruta do dia	* Fruta do dia
	Almoço	* Arroz c/ feijão * Molho de carne moída * Macarrão * Salada	* Arroz c/ feijão * Carne suína * Mandioca * Salada	* Arroz c/ feijão * Frango assado * Farofa de biju com ovos * Salada	* Arroz c/ feijão * Ovos * Batatinha * Salada	* Arroz c/ feijão * Carne bovina * Polenta * Salada
	Fruta	* Fruta do dia	* Fruta do dia	* Fruta do dia	* Fruta do dia	* Fruta do dia
	Lanche da tarde	* Quirera com carne suína * Salada	* Sopa de legumes com carne	* Biscoito de polvilho * Chá * Fruta	* Macarrão * Molho de carne moída * Salada	* Biscoito de polvilho * Suco de frutas ou chá

Observações: * Bebidas não podem ser adoçadas respeitando a resolução do FNDE 06/2020. * Ofertar água ao decorrer do dia a todas as crianças.

* Utilizar temperos naturais nas preparações, como: alho, cebola e temperos verdes; * As frutas, verduras e folhosos serão enviados de acordo com a sazonalidade, entrega do fornecedor e/ou disponibilidade da Agricultura Familiar, evitando desperdícios; * **A ORDEM DESSE CARDÁPIO PODERÁ SOFRER ALTERAÇÕES** conforme a necessidade de aproveitamento dos alimentos do estoque de cada CMEI, (disponibilidade, grau de maturação e data de vencimento), devendo ser informada a **NUTRICIONISTA COM**

ANTECEDÊNCIA para que a mesma aprove ou não a alteração.

Nutricionista: Camila Costa Caçador – CRN/8: 16399